

chal-tec gmbh



Klarstein Air-Fryer

10012291 / 10012292



CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH
Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

Warnung

Gerät

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße, wie Vasen, auf dieses Gerät.
- Ausschließlich das empfohlene Zubehör verwenden.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

Kleine Objekte/Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie die kleinen Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden kann. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Achtung

- **Gerät**
Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z.B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschrank oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Verstärker oder andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Netzadapter

- Der Netzadapter kann mit Wechselstrom von 220 - 240 V betrieben werden.
- Verwenden Sie aber einen geeigneten Steckeradapter, wenn der Stecker nicht in die Netzsteckdose passt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- dem Erhitzen von Lebensmitteln

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

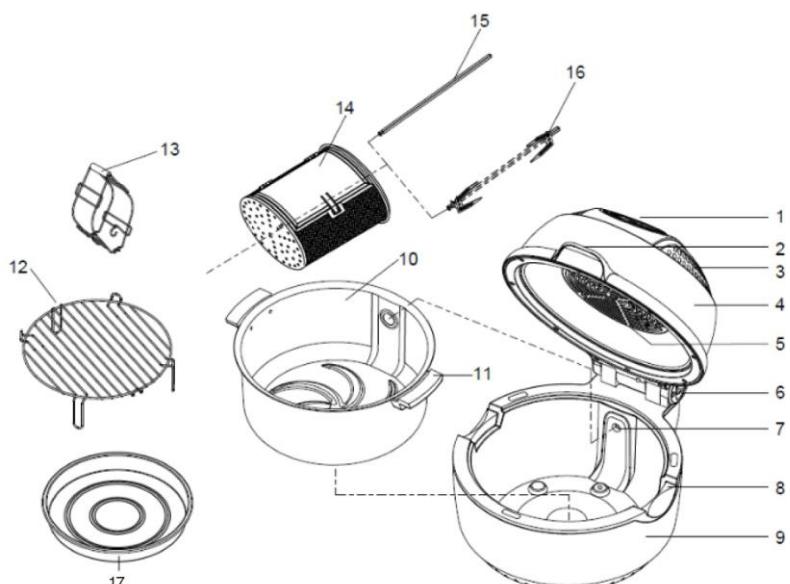
Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichender Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung der äußeren Oberfläche

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

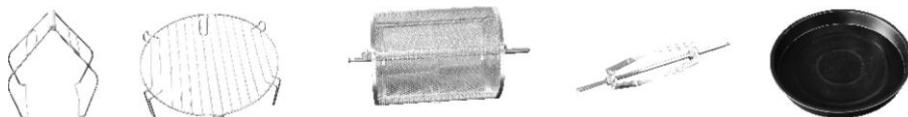
Einzelteile / Bedienelemente / Zubehör



1. Armatur	2. Deckelgriff
3. Luftaustritt	4. Abdeckung
5. Ventilator	6. Entsperrknopf
7. Einhängöffnung	8. Gehäuse
9. Anti-Haft-Schüssel	10. Griff
11. Grillbühne	12. Zange
13. Frittierkäfig	14. Grillpieß
15. Hähnchengabel	16. Pfanne



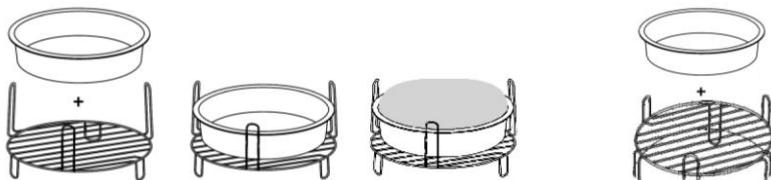
Bedienelement	Funktion
Start	An-/Ausschalter
Menu	Auswahl vor Programmatomaten
Roll	Einschalten des Drehelements
Preset	Timer einstellen
Temperature / Timer	Auswahl von Temperatur und Zubereitungszeit



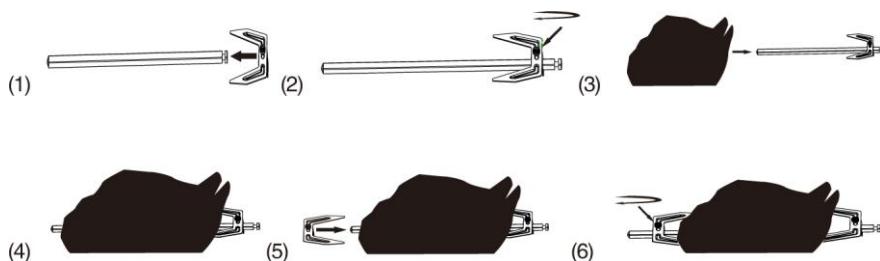
Zubehör	Beschreibung
Zange	Zum Entfernen von Essen und Zubehören aus der Schüssel.
Grillbühne	Zur einfachen Platzierung von Essen. In der niedrigen Aufstellweise geeignet für größere / dicke Lebensmittel wie Geflügel, ganze Gemüse oder Aufläufe. In der hohen Aufstellweise geeignet für kleinere / schmalere Lebensmittel wie Hähnchenkeulen oder Pizzen.
Frittierkäfig	Zur Zubereitung von Fritten und anderen kleinteiligen Nahrungsmitteln.
Grillspieß	Zur Zubereitung von Hähnchen, Steaks und Ähnlichem.
Pfanne	Zur Nutzung mit der Grillbühne.

Nutzung des Zubehörs

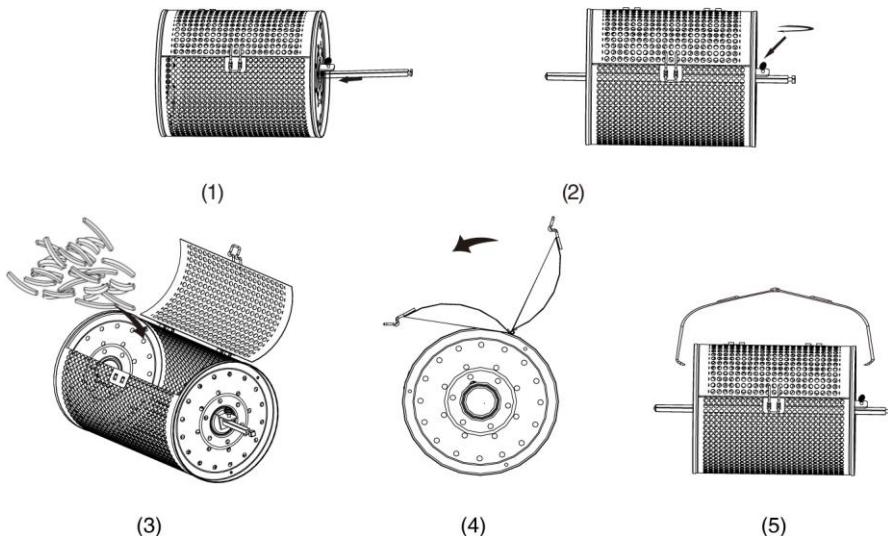
1. Grillbühne und Pfanne



2. Grillspieß



3. Zange und Frittieraufzug



Reparaturen

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.

Achtung:

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Beachten Sie:

Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

Gerätenutzung

Grundlegende Bedienung

1. Befüllen Sie das Zubehör vor dem Einstellen in den Garraum mit den Lebensmitteln.
2. Achten Sie beim Schließen des Deckels darauf, dass die Lebensmittel das Heizelement / den Deckel nicht berühren.
3. Stecken Sie das Stromkabel in eine passende Steckdose.
4. Drücken Sie den Start-Knopf, um Temperatur und Garzeit einzustellen oder wählen Sie eine Programm.
5. Das Gerät wird mit dem Garvorgang entlang der gewählten Parameter beginnen und das Ende des Garvorgangs durch ein akustisches Signal anzeigen.

Garvorgang beginnen / abbrechen mit Programmauswahl

1. Stecken Sie den Stromstecker ein.
2. Wählen Sie durch mehrfaches Drücken der Taste „Menu“ ein passendes Garprogramm entsprechend der unteren Tabelle aus::
3. Drücken Sie den „Start“-Knopf.
4. Sie können den Garvorgang durch Drücken des „Start“-Knopfes jederzeit abbrechen.
5. Nachdem Sie ein Programmatomatik gewählt haben, können Sie die Temperatur und die Garzeit modifizieren, indem Sie die Taste „Temp/Time“ drücken. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ um die Werte entsprechend Ihrer Vorstellungen auszurichten.
6. Sind beide Werte passend eingestellt, drücken Sie den „Start“-Knopf, um den Garvorgang zu starten.

Anmerkung:

- A) Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 und 230° Celsius.
- B) Der einstellbare Zeitbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten.

Menu	Temperature	Time	Icon
Speedy	230°C	15 mins	
Roast	200°C	25 mins	
French Fries (Non-precooked)	230°C	25 mins	
Bake	180°C	20 mins	
Pizza	200°C	10 mins	
Steak	190°C	15 mins	
Skewer	200°C	12 mins	
Roll			

Garstart definieren / Timer

Sie können einen späteren Garzeitpunkt definieren, indem Sie die Taste „Preset“ drücken. Die Voreinstellung beträgt eine Stunde und kann durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ in einem Bereich von 0,5 Stunden und 9 Stunden modifiziert werden. Durch einfaches Drücken der Tasten bewegen Sie sich in 1-Schritten durch diese Zeitraum. Halten Sie die Tasten gedrückt bewegen Sie sich schnell durch den Zeitraum. Voreingestellt ist ein Programm mit 15 Minuten Garzeit bei einer Temperatur von 210° Celsius. Drücken Sie den „Menu“-Knopf, um wie oben beschrieben Veränderungen von Garzeit und Gartemperatur vorzunehmen. Drücken Sie „Start“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Ein Countdown wird beginnen.

Pause-Funktion

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 den „Roll“-Knopf wiederholt, um die Drehspieß-Funktion zu aktivieren res. zu deaktivieren.

Zubereitungshinweise

Nahrungsmittel	Temperatur	Zeit	zu nutzendes Zubehör
Grillhähnchen	200°C	20 – 30 Minuten	Grillspieß oder Grillbühne hoch
Pommes Frites (gefroren)	230°C	20 – 25 Minuten	Frittierkäfig
Cashew-Kerne	200°C	5 – 8 Minuten	Frittierkäfig
Kaffee	230°C	15 – 20 Minuten	Frittierkäfig

Hähnchenflügel	200°C	10 – 15 Minuten	Frittieraufzug
Barbecue	230°C	10 – 15 Minuten	Drehspießorgel
Popcorn	230°C	10 Minuten	Pfanne
Fisch	230°C	15 – 20 Minuten	Grillbühne hoch
Kuchen backen	180°C	10 – 15 Minuten	Grillbühne tief oder Pfanne
Pizza	200°C	10 – 15 Minuten	Grillbühne hoch und Pfanne
Steak	190°C	12 – 16 Minuten	Steakkäfig + Grillbühne hoch
Eier kochen	180°C	12 – 15 Minuten	Grillbühne hoch
Reis	200°C	10 – 15 Minuten	Grillbühne tief + Reistopf
Shrimps	200°C	5 – 8 Minuten	Frittieraufzug
Brot backen	180°C	15 – 20 Minuten	Grillbühne tief + Pfanne

Reinigung und Wartung

1. Trennen Sie die Stromverbindung.
2. Reinigen Sie die Schüssel mit einem weichen Lappen / Schwamm und Seifenlösung.
3. Die Pfanne, die Grillbühne und der Drehspieß können in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Die Selbstreinigung des Gerätes können Sie mit etwas Seifennlösung und den Parametern 60°C / 15 Minuten veranlassen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall zunächst abkühlen, bevor Sie weitere Schritte unternehmen.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240V 50/60Hz 1400W ; Kapazität Garraum: 10 Liter

Der Hersteller dieses Produktes ist die **CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.**

Konformitätserklärung



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Elektroaltgeräte

Befindet sich die obige 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.