

AIR BLOOM

Heißluftfritteuse mit Dampfzaren

Air Fryer with Steam Cooking

Friteuses à air chaud et cuisson

vapeur

Freidoras de aire caliente con coc-

ción al vapor

Friggitrice ad aria con cottura a

vapore

10040495

10040496

10040497



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise 5

Geräteübersicht 7

Verwendungshinweise 8

Verwendung 10

Reinigung und Wartung 16

Fehlerbehebung 17

Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 19

Hinweise zur Entsorgung 21

Hersteller & Importeur (UK) 21

TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | 10040495, 10040496, 10040497 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Nennleistung | 1500 W |
| Topfgröße | 7,5 l |
| Fassungsvermögen des Wassertanks | 300 ml |

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Hinweise

- Waschen Sie das Gehäuse niemals mit fließendem Wasser ab, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Produkt beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie den Stecker oder das Bedienfeld nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie dieses Produkt nicht auf oder neben Tischdecken, Vorhänge und andere brennbare Materialien.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz zu allen Seiten. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Bei Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten.
Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um ein Verbrühen zu vermeiden.

- Stecken Sie keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden, da es sich sonst überhitzt.

Hinweise zum sicheren Gebrauch



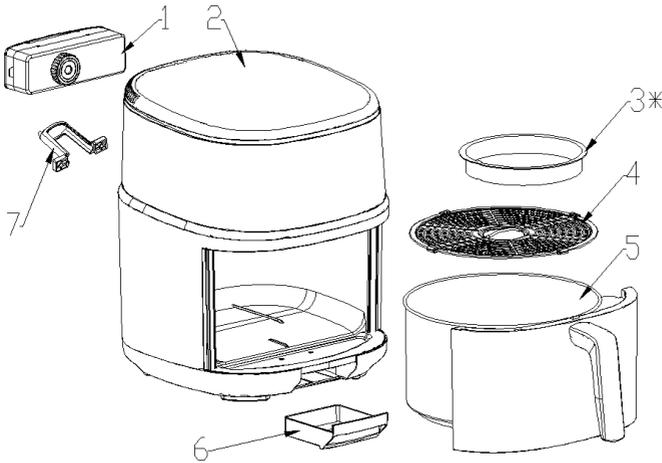
VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren und benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Installieren Sie das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz in alle Richtungen, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengeräte angeschlossen sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen. Installieren Sie es weit entfernt von Fenstervorhängen, Türvorhängen, Tapeten und ähnlichen Gegenständen, um einen Brand zu verhindern. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Reinigen Sie die Türscheibe des Ofens mit einem weichen und feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob Ihr Kochgeschirr für dieses Produkt geeignet ist. Wir empfehlen Ihnen hitzebeständige Glasbehälter oder Keramikbehälter zu benutzen. Befüllen Sie den Behälter maximal auf zwei Drittel.
- Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Orientieren Sie sich beim Befüllen an der MAX-Markierung im Tank.
- Stellen Sie keine Behälter auf die geöffnete Ofentür.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in einem versiegelten Behälter, da der Behälter sonst explodieren kann. Füllen Sie die Lebensmittel vor der Erwärmung in ein hitzebeständiges Gefäß um.

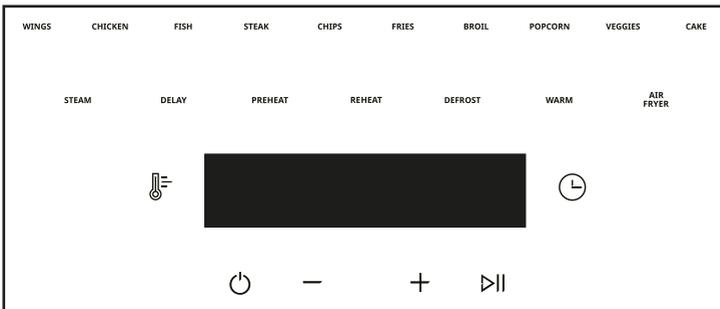
GERÄTEÜBERSICHT

Teile des Geräts



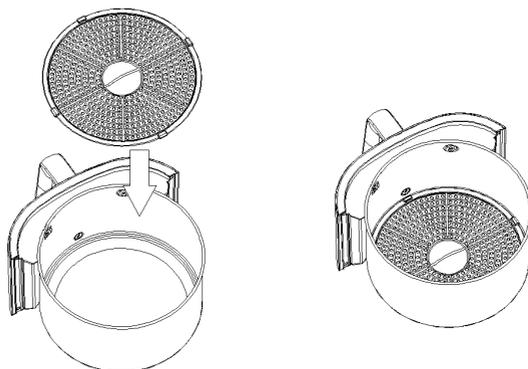
- 1 Wassertank
- 2 Gehäuse
- 3 Kuchenform (optional)
- 4 Frittierereinsatz
- 5 Topf
- 6 Abtropffach
- 7 Abstandshalter

Intelligentes Bedienfeld

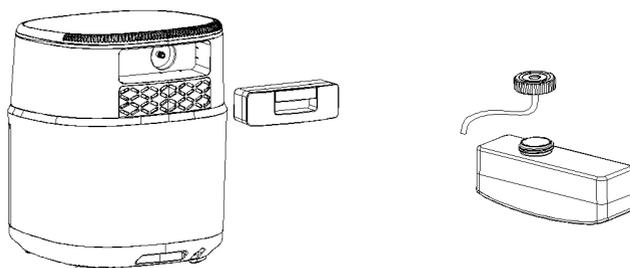


VERWENDUNGSHINWEISE

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und bringen Sie den Abstandshalter an der Rückseite des Geräts an. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zur Rückseite und 10 cm zu den Seiten ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Achten Sie darauf, dass sich Vorhänge, Wandbehänge und andere leicht brennbaren Materialien in sicherer Entfernung zum Gerät befinden.
2. Setzen Sie nach dem Herausziehen des Topfes den Frittiereinsatz flach in den Topf ein (siehe Abbildung unten).



3. Legen Sie die Lebensmittel auf den Frittiereinsatz und schieben Sie anschließend den Topf in das Gehäuse zurück.
4. Entnehmen Sie den Wassertank, befüllen Sie diesen mit Wasser und verschließen Sie diesen anschließend wieder. Setzen Sie den Wassertank wieder im Gehäuse ein (siehe Abbildung unten).

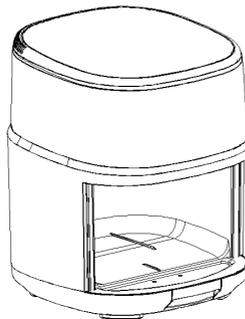


5. Entnehmen Sie das Abtropffach, überprüfen und entleeren Sie dieses und setzen Sie es anschließend wieder im Gehäuse ein (siehe Abbildung unten).



Hinweise

- Für unterschiedliche Zubereitungsoptionen wird unterschiedliches Zubehör benötigt.
- Entnehmen Sie nach der Zubereitung den Frittieinsatz, das Gitter und die Kuchenform, mit Handschuhen oder anderer Schutzausrüstung, aus dem Topf.
- Befüllen Sie den Topf nicht vollständig mit Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass zur obersten Kante des Topfes ein Mindestabstand von 30 mm eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Luft im Geräteinneren richtig zirkulieren kann. Außerdem kann es vorkommen, dass Lebensmittel sich nach dem Erhitzen, abhängig von der jeweiligen Situation, ausdehnen.
- Das Gerät kann nur dann richtig funktionieren, wenn der Topf sich richtig im Gerät befindet. Sollte dies nicht der Fall sein, wird auf dem Bildschirm „OPEN“ angezeigt.
- Verwenden Sie in der Nähe der in der Abbildung unten gezeigten Stelle keine magnetischen Objekte während das Gerät an, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Ansaugrohr an der Unterseite des Wassertanks befindet.



VERWENDUNG

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, befestigen Sie den Abstandshalter und platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen Oberfläche.
2. Reinigen Sie den Topf, den Frittiereinsatz, die Kuchenform und anderes Zubehör mit heißem Wasser, Flüssigspülmittel und einem weichen Schwamm.
3. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser (es wird die Verwendung von destilliertem oder purifiziertem Wasser empfohlen).
4. Reiben Sie das Geräteinnere und das Geräteäußere mit einem Tuch ab.
5. Geben Sie bei der ersten Verwendung des Geräts keine Lebensmittel in den Topf. Befüllen Sie den Wassertank mit purifiziertem Wasser. Verwenden Sie die voreingestellte Funktion „Fish“ (Fisch) und lassen Sie diese durchlaufen (mit gleichzeitig aktivierter Dampffunktion). Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Rauchgeruch auftreten. Dies ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

Verwendung

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton. Die Lichter der Digitalanzeige und der Anzeigeleuchten blinken kurz auf und gehen anschließend aus. Lediglich die Anzeigeleuchte ϕ blinkt langsam auf, was bedeutet, dass sich das Gerät im Standbymodus befindet. Legen Sie die Zutaten in den sauberen Topf und schieben Sie den Topf in das Gehäuse. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Taste ϕ . Die Digitalanzeige leuchtet auf. Wählen Sie mit dem Funktionsregler, abhängig von den gewählten Lebensmitteln, die gewünschte Funktion, Zubereitungszeit und Temperatur aus. Drücken Sie die Taste \blacktriangleright , um die Zubereitung automatisch zu starten.

Hinweis: Dieses Gerät verwendet das Prinzip der Lichtwellenröhrenheizung zum Erhitzen, und die Beleuchtung des Geräts kann nicht vom Nutzer reguliert werden.

Funktionsauswahl

1. Wenn die Taste ϕ gedrückt wird, leuchten alle Lichter des Bedienfeldes auf, was bedeutet, dass sich das Gerät nun in der Funktionsauswahl befindet.
2. Wählen Sie das Funktionsmenü aus. Die entsprechende Funktionsmenüleuchte leuchtet auf. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste \blacktriangleright .

Beschreibung der Tastensymbole

| Symbol | Nahrungsmittel/ Funktion | Symbol | Nahrungsmittel/ Funktion |
|---------|-----------------------------|--------------|-----------------------------|
| WINGS | Flügel | VEGGIES | Gemüse |
| CHICKEN | Huhn | CAKE | Kuchen |
| FISH | Fisch | DELAY | Verzögerung |
| STEAK | Steak | PREHEAT | Vorheizen |
| CHIPS | Chips | REHEAT | Aufwärmen |
| FRIES | Pommes frites | DEFROST | Abtauen |
| BROIL | Grill | WARM | Erhitzen |
| POPCORN | Popcorn | AIR FRYER | Heißluftgaren |

Hinweis

- Die Hauptfunktionstaste kann direkt ausgeführt werden. Sollte sich das Gerät im Standbymodus befinden, muss zunächst die Taste ► gedrückt werden, damit die Funktionstaste funktioniert.
- Die zusätzliche Funktionstaste kann nicht allein verwendet werden. Es handelt sich dabei um eine Zusatzfunktion für die Hauptfunktion und kann nur in Kombination mit dieser verwendet werden.
- Das Gerät enthält eine Vielzahl an Kombinationen von voreingestellten Kombinationen von Zubereitungszeit und Temperatur, abhängig von den gewählten Lebensmitteln.

| Nr. | Funktionstaste | Eingestellte Temp. (°C) | Empfohlene Temp. (°C) | Voreingestellte Zeit (min) | Empfohlene Zeit (min) |
|-----|----------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 | WINGS | 190 | 50-200 | 15 | 1-60 |
| 2 | CHICKEN | 200 | 50-200 | 30 | 1-60 |
| 3 | FISH | 200 | 50-200 | 14 | 1-60 |
| 4 | STEAK | 200 | 50-200 | 12 | 1-60 |
| 5 | CHIPS | 180 | 50-200 | 10 | 1-60 |
| 6 | FRIES | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 7 | BROIL | 190 | 50-200 | 40 | 1-60 |
| 8 | POPCORN | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 9 | VEGGIES | 70 | 40-70 | 480 | 1-480 |
| 10 | CAKE | 140 | 50-180 | 35 | 1-60 |
| 11 | DELAY | - | 50-200 | 60 | 10-540 |
| 12 | PREHEAT | 200 | 50-200 | 5 | 1-60 |
| 13 | REHEAT | 100 | 80-200 | 5 | 1-30 |
| 14 | DEFROST | 45 | 40-80 | 30 | 1-60 |
| 15 | WARM | 65 | 40-80 | 30 | 1-480 |
| 16 | AIR FRYER | 200 | 70-200 | 30 | 1-60 |

Hinweis

- Die oben genannten Einstellungen sind Richtwerte. Es wird nicht garantiert, dass dies die beste Einstellung für von Ihnen verwendeten Zutaten ist, da diese in Ursprung, Form, Größe und Marke variieren können. Passen Sie die Einstellungen der jeweiligen Situation an. Je größer die Lebensmittelmenge, desto mehr Zeit wird für die Zubereitung benötigt.
- Während der Zubereitung den Topf herauszuziehen und die Lebensmittel zu wenden kann dazu beitragen, dass die Lebensmittel gleichmäßiger und besser zubereitet werden.
- Wenn die Zutaten nicht gar genug sein sollten, geben Sie diese wieder in den Topf zurück und bereiten Sie diese mit angepasster Zeiteinstellung weiter zu.
- Marinade sollte vollständig in die Lebensmittel eingezogen sein, um einen besseren Geschmack zu erreichen.
- Wenn Sie einen höheren Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel erreichen möchten, wählen Sie die Dampffunktion aus.

| Nr. | Steuerung der Dampffunktion | Hinweise |
|-----|--|----------------------------------|
| 1 | -nach 5 min Start der Dampffunktion -Abschaltung in der letzten Minute | - |
| 2 | - nach 7 min Start der Dampffunktion - Abschaltung für eine Minute - 2 min nach Drehung Start - Abschaltung in der letzten Minute | Drehung nach der Hälfte der Zeit |
| 3 | nach 8 min Start der Dampffunktion | - |
| 4 | nach 5 min Start der Dampffunktion | - |
| 5 | nach 5 min Start der Dampffunktion | - |
| 6 | | - |
| 7 | nach 5 min Start der Dampffunktion | - |
| 8 | - | - |
| 9 | - | - |
| 10 | - | - |
| 11 | - | - |
| 12 | - | - |
| 13 | - | - |
| 14 | - | - |
| 15 | - | - |
| 16 | - | - |

Zeit- und Temperatureinstellung

Die Temperatur und die Zeit jeder Funktion kann entsprechend angepasst werden (siehe Tabelle oben), ganz nach dem individuellen Geschmack und dem gewünschten Gargrad. Wenn Sie die Tasten  oder  drücken, leuchtet die entsprechende Anzeigeleuchte auf. Drücken Sie anschließend zur Anpassung von Zeit oder Temperatur die Tasten  oder . Sobald ein Piepton erklingt hört die Leuchtanzeige auf zu blinken.

Hinweis: Die Betriebszeit- und -temperatur kann während des Betriebszustands angepasst werden.

Dampffunktion

Nachdem eine Hauptfunktion ausgewählt wurde, kann die Dampffunktion zusätzlich ausgewählt werden, um einen gewissen Feuchtigkeitsanteil in den Lebensmitteln zu erhalten.

Hinweis:

- Bei der Dampffunktion handelt es sich um eine Zusatzfunktion, welche nicht allein verwendet werden kann.
- Der Dampfanteil wurde den verschiedenen Funktionen entsprechend eingestellt. Es handelt sich um ein festgelegtes Sprühverfahren, welches nicht angepasst werden kann.
- Stellen Sie vor der Verwendung der Dampffunktion sicher, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet.
- Die Dampftemperatur ist sehr hoch und der Verdampfungseffekt sehr gut. Es kann daher sein, dass Sie den Dampf visuell nicht wahrnehmen werden (der Dampfeffekt kann abhängig von der im Wassertank befindlichen Wassermenge beurteilt werden).
- Die eingestellte Temperatur wird durch die Verwendung der Dampffunktion weder erhöht noch gesenkt.

Warnung bei niedrigem Wasserstand

Wenn das Symbol  aufblinkt, weist dies darauf hin, dass das Wasser im Wassertank aufgefüllt werden muss. Sobald der volle Wassertank wieder in das Gerät eingesetzt wurde, erlischt das Symbol.

Hinweise

- Wenn die Dampffunktion nicht zusätzlich eingestellt wurde, wird auch bei niedrigem Wasserstand im Wassertank nicht gewarnt. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
- Es wird empfohlen, den Wassertank mit destilliertem oder purifiziertem Wasser zu befüllen.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf oder in das Gerät gelangt.

Pausenfunktion

Wenn Sie während der Zubereitung die Taste **||** drücken, wird die Zubereitung automatisch unterbrochen. Die Anzeigeleuchte der zuvor ausgewählten Funktion leuchtet weiterhin auf. Die Digitalanzeige zeigt „READY“ und **||** blinkt. Sobald Sie erneut die Taste **||** drücken, wird die Zubereitung fortgesetzt.

Hinweis

- Wenn im Pausenzustand länger als 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, wird das Gerät automatisch in den Standbymodus versetzt.
- Während und unmittelbar nach der Zubereitung sind der Topf und das verwendete Zubehör sehr heiß und können nicht mit der bloßen Hand berührt werden.
- Wenn Sie den Topf während des Betriebszustands herausziehen, wird die Zubereitung sofort pausiert.

Automatisches Starten

Dieses Gerät verfügt über eine Funktion, mithilfe die Zeit, nach welcher das Gerät gestartet werden soll, festgelegt werden kann. Passen Sie die Kochfunktion an und drücken Sie anschließend die Taste DELAY. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein und drücken Sie, damit das Gerät zu dieser Zeit gestartet wird, die Taste **||**.

Hinweis

- Wenn die Zeit bis zum automatischen Starten festgelegt wurde, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **⏻** und **||** blockiert.
- Diese Funktion kann nicht für das Auftauen und das Warmhalten verwendet werden.

Vorheizen

Wählen Sie diese Funktion in Abhängigkeit von den Anforderungen aus. Drücken Sie, wenn sich keine Lebensmittel im Topf befinden, im Standbymodus die Taste PREHEAT. Drücken Sie anschließend die Taste **||**. Das Gerät wird nun vorgeheizt. Sobald ein Alarmton erklingt, ist der Vorheizvorgang abgeschlossen. Entnehmen Sie den Topf, legen Sie die bereits vorbereiteten Lebensmittel hinein und schieben Sie den Topf wieder in das Gerät hinein. Der Betrieb wird anschließend automatisch gestartet.

Hinweis: Die Vorheizfunktion und die Funktion zum automatischen Starten können nicht gleichzeitig verwendet werden. Diese Funktion kann nicht gleichzeitig mit den Funktionen Auftauen und Warmhalten verwendet werden.

Abgeschlossene Zubereitung

1. Sobald ein Piepton erklingt, ist die Zubereitung abgeschlossen. Nach 60 Sekunden Kühlungszeit, zeigt der Bildschirm „END“ an und ein mehrfaches Piepen erklingt.
2. Ziehen Sie den Topf heraus und stellen Sie diesen auf einer stabilen, ebenen Oberfläche ab.

3. Entnehmen Sie das zubereitete Essen und legen Sie dieses auf einen Teller oder sonstiges Geschirr.
4. Drücken Sie nach der Zubereitung die Taste ϕ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis

- Berühren Sie den Topf oder das Zubehör nicht mit bloßen Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie den Topf am besten erst dann aus dem Gerät, wenn sich dieser vollständig abgekühlt hat.
- Drehen Sie den Topf nicht um, da das Fett dann herauslaufen könnte.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Geräteoberfläche

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jeder Verwendung. Halten Sie das Gerät sauber.

Hinweis

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reiben Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls kann dies zu Schäden am Gerät, Bränden, Stromschlägen und/oder Personenschäden führen.

Lagerung

Beachten Sie Folgendes:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Einlagern vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gerätebestandteile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort ohne Umwelteinflüsse.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht eingesteckt. | Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. |
| | Der Topf wurde nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie den Topf richtig in das Gehäuse ein. |
| Die Lebensmittel sind nicht gar. | Die Lebensmittel sind zu groß/ dick. | Platzieren Sie kleinere Portionen/ dünnere Scheiben im Topf. |
| | Zu kurze Zubereitungszeit. | Passen Sie die Zubereitungszeit an. |
| | Zu niedrige Zubereitungstemperatur. | Passen Sie die Zubereitungstemperatur an. |
| | Zu viele Lebensmittel im Topf. | Befüllen Sie den Topf maximal bis zu 4/5 von dessen Gesamtkapazität. Zwischen den Lebensmitteln sollten sich Lücken befinden. |
| | Die Lebensmittel wurden nicht vollständig aufgetaut. | Lassen Sie die Lebensmittel vollständig auftauen. |
| Die Lebensmittel sind ungleichmäßig zubereitet. | Einige Lebensmittel müssen während der Zubereitung regelmäßig gewendet werden. | Ziehen Sie während der Zubereitung den Topf alle 5 – 8 Minuten aus dem Gerät heraus und wenden Sie die darin befindlichen Lebensmittel. |
| Weißer Rauch kommt aus dem Topf. | Fetthaltige Lebensmittel werden zubereitet. | Die Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel führt zu einer großen Menge an austretendem Öl. Das Öl produziert bei hohen Temperaturen weißen Rauch. Dies ist normal. |
| | Im Topf befinden sich Ölrückstände von der letzten Verwendung. | Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Topf sauber ist. |

| | | |
|---|--|---|
| Die Pommes sind nicht knusprig. | Dies hängt mit dem Wasser- und Ölgehalt der Lebensmittel zusammen. | Stellen Sie sicher, dass die Pommes vor dem Frittieren trocken sind und schneiden Sie diese nicht zu dick. Vor dem Frittieren empfiehlt es sich, das Gerät vorzuheizen. |
| Der Wassertank leckt. | Der Deckel des Wassertanks ist lose. | Ziehen Sie den Wassertankdeckel fest. |
| | Der Wassertank ist kaputt. | Kontaktieren Sie für Ersatzteile den Kundendienst. |
| Während der Dampffunktion wird kein Dampf produziert. | Die Ansaugleitung im Wassertank ist verkehrt herum. | Platzieren Sie die Ansaugleitung am Boden des Wassertanks. |
| | Der Dampf kann unsichtbar sein. Düsenblockade. | Überprüfen Sie, ob der Wasserstand im Wassertank sich während der Verwendung der Dampffunktion verändert. |
| | Die Wasserpumpe ist kaputt. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| | The water pump doesn't work. | Please contact after-sales service. |
| Fehlercode E01 | Offener Stromkreis im NTC-Sensor. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Fehlercode E02 | Kurzschluss im NTC-Sensor | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Fehlercode E03 | PCB-Kommunikationsfehler | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |

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 durchgestrichene 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 Fernkommunikationsmitteln 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, 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. 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 purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

| | |
|------------------------------|----|
| Safety Instructions | 25 |
| Product Description | 27 |
| Product Instructions | 28 |
| Operation | 30 |
| Cleaning and Maintenance | 36 |
| Troubleshooting | 37 |
| Disposal Considerations | 39 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 39 |

TECHNICAL DATA

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Item number | 10040495, 10040496, 10040497 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Power rating | 1500 W |
| Pot capacity | 7.5 l |
| Water tank capacity | 300 ml |

SAFETY INSTRUCTIONS

General information

- Never wash the cabinet with running water to prevent damage to the electrical components.
- To prevent electric shock, do not allow water or other liquids to enter the unit.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Before use, check the voltage on the device's sticker. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Do not use this product if the plug, power cord, or product is damaged.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service centre, or a similarly qualified person.
- Do not allow children to play with the product.
- Do not handle the plug or control panel with wet hands.
- Do not place this product on or near tablecloths, curtains, or other combustible materials.
- Allow at least 10 cm of space around the product on all sides. Do not place any objects on top of the unit.
- Do not leave the unit unattended during use.



CAUTION

Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.

- Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.
- Do not insert any foreign bodies into the openings of the appliance.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Do not install the unit in a cabinet, as it may overheat.

Instructions for safe use



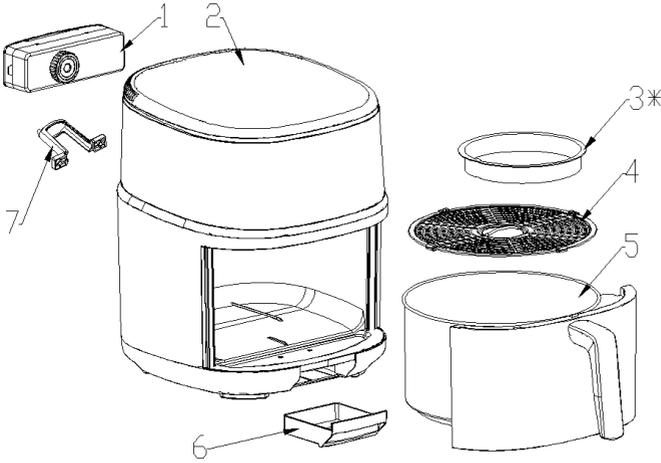
CAUTION

Danger of burns! The appliance becomes hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven and use oven gloves.

- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Install the appliance on a dry, flat surface and leave at least 10 cm of space around the appliance in all directions so that the air can circulate sufficiently.
- Do not plug the appliance into an outlet that is already connected to other kitchen appliances.
- Do not place the appliance near flammable objects. Install it away from window curtains, door curtains, wallpaper, and similar objects to prevent fire. Do not place or place any objects on the unit.
- Clean the door panel of the stove with a soft and damp cloth. Do not use abrasives or metal scrapers as they will scratch the surface.
- Do not connect the unit to external timers or remotely controlled power sockets.
- Before use, check that your cookware is suitable for this product. We recommend that you use heat-resistant glass containers or ceramic containers. Fill the container to a maximum of two thirds.
- Do not overfill the water tank. When filling, use the MAX mark in the tank as a guide.
- Do not place any containers on the open oven door.
- Do not heat food in a sealed container, otherwise the container may explode. Transfer the food into a heat-resistant container before heating.

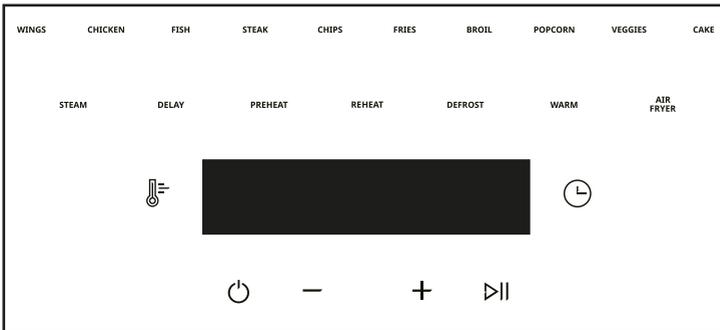
PRODUCT DESCRIPTION

Product components



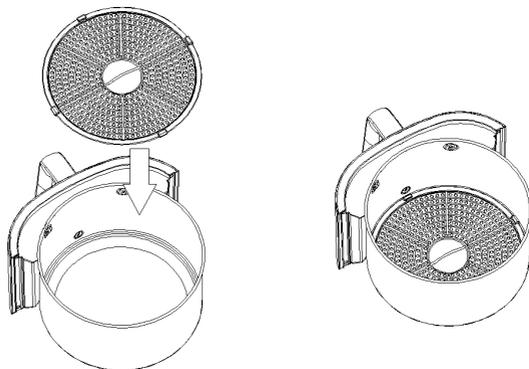
- 1 Water tank
- 2 Housing
- 3 Cake plate (optional)
- 4 Frying basket slices
- 5 Pot
- 6 Water tray
- 7 Partition wall block

Intelligent control panel

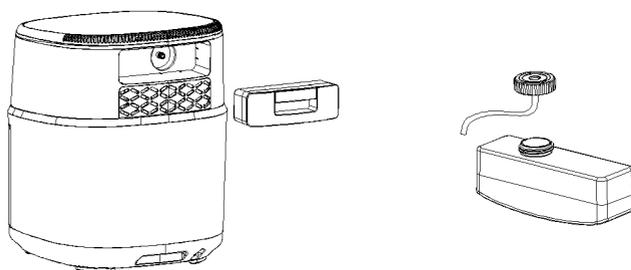


PRODUCT INSTRUCTIONS

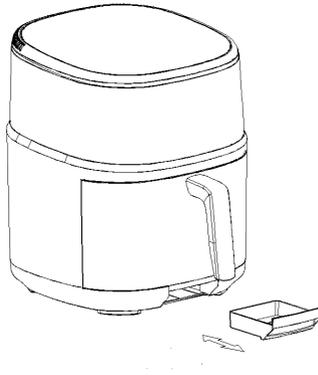
1. After unpacking, the user fastens the partition wall block to the back of the machine. Place the machine on a stable horizontal surface. Leave not less than 20 cm in the back and not less than 10 cm on both sides of the space, and pay attention to keep away from curtains, wall cloth and other combustible materials.
2. After pulling out the pot body, the frying basket slices should be placed in the pot flat (see below).



3. Put The food on the frying basket slices, and then push the pot into the housing.
4. Take out the water tank, fill it with water and tighten the water tank lid, put it into the housing (see below).

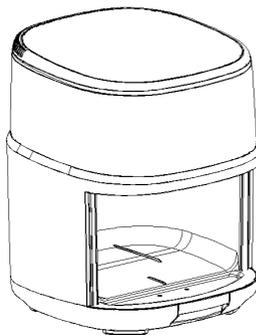


5. Take out the water tray, check and empty it, and then install it back to the housing (see below).



Notes

- Different cooking options, different accessories.
- After cooking, remove the frying basket slices, rack and cake plate from the pot with gloves or other anti scald tools.
- Do not fill the pot with food fully, keep to a minimum of 30 mm distance from the top edge of the pot. It is necessary to keep the internal air flowing smoothly, and the food may become bigger after heating, depending on the actual situation.
- Only when the pot door is closed can the machine work properly, or the display will show "OPEN".
- Do not use other magnetic objects close to the location shown in picture below and turn the machine on to avoid injury.
- Make sure the suction pipe is at the bottom of the water tank.



OPERATION

Before first use

1. Remove all packaging materials, fasten the partition wall block, place the machine on a stable horizontal surface.
2. Clean the pot, frying basket slices, cake plate and other accessories with hot water, liquid detergent and non-abrasive sponge.
3. Fill the tank with water (recommend use distilled or purified water).
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
5. First use, please don't put any food in the pot, fill the tank with purified water. Use the preset function - "fish" to run one cycle with steam function at the same time, which time may smell a slight smell and smoke, don't worry, it's a normal phenomenon.

Product operating instructions

When the power is turned on, there will have a "Bi" sound, the digital screen and all indicator lights flicker and turn off, only the ϕ button indicator light flashes slowly, indicating that the appliance is power on state (the power on state is the standby mode).

Put the ingredients in the clean pot, and put the pot into the housing. Fill the tank with water. Plug in the power plug. Press ϕ button, the digital screen lights up. The user can choose proper function buttons, cooking time and temperature according to the food materials and preferences, just press \blacktriangleright button to cooking automatically.

Note: This machine uses the principle of light wave tube heating to cook, and the lighting in the appliance can not be controlled by human.

Menu function selection

1. Press ϕ button, all lights on the control panel light up, means enter the function selection interface.
2. Select the function menu, the corresponding function menu indicator will light up, press \blacktriangleright button to start work.

Main function figure description

| Symbol | Food/ Function | Symbol | Food/ Function |
|---------|-------------------|--------------|-------------------|
| WINGS | chicken wings | VEGGIES | vegetable |
| CHICKEN | chicken | CAKE | cake |
| FISH | fisch | DELAY | delay time |
| STEAK | steak | PREHEAT | preheat |
| CHIPS | crisps | REHEAT | reheat |
| FRIES | chips | DEFROST | defrost |
| BROIL | potatoes | WARM | warming |
| POPCORN | popcorn | AIR FRYER | air frying |

Notes

- The main function button can be executed directly, that is, the first time to enter the standby state can be pressed, can no longer do other operations, just press **M** button, the machine can run the corresponding function.
- The additional function button can not be used alone. It is an additional option for the primary function and must be used in conjunction with the primary function.
- We provide a combination of different cooking time and cooking temperature to meet your pursuit of food. Below is our menu combination, you can also change the cooking time and temperature according to the actual needs.

| No. | Function button | Preset Temp (°C) | Time adjust (min) | Preset time (min) | Adjust time (min) |
|-----|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 | WINGS | 190 | 50-200 | 15 | 1-60 |
| 2 | CHICKEN | 200 | 50-200 | 30 | 1-60 |
| 3 | FISH | 200 | 50-200 | 14 | 1-60 |
| 4 | STEAK | 200 | 50-200 | 12 | 1-60 |
| 5 | CHIPS | 180 | 50-200 | 10 | 1-60 |
| 6 | FRIES | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 7 | BROIL | 190 | 50-200 | 40 | 1-60 |
| 8 | POPCORN | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 9 | VEGGIES | 70 | 40-70 | 480 | 1-480 |
| 10 | CAKE | 140 | 50-180 | 35 | 1-60 |
| 11 | DELAY | - | 50-200 | 60 | 10-540 |
| 12 | PREHEAT | 200 | 50-200 | 5 | 1-60 |
| 13 | REHEAT | 100 | 80-200 | 5 | 1-30 |
| 14 | DEFROST | 45 | 40-80 | 30 | 1-60 |
| 15 | WARM | 65 | 40-80 | 30 | 1-480 |
| 16 | AIR FRYER | 200 | 70-200 | 30 | 1-60 |

Notes:

- The above settings are all directional, we cannot guarantee the best setting of your ingredients when the origin, shape, size and brand of ingredients are different; You can set it according to the actual situation, the larger the amount of food you cook, the longer time it takes.
- During cooking some food, pulling out the pot and turning over the food can help to cook more evenly and cook better.
- If the ingredients are not well cooked enough, it can be put back to the pot directly and cooked with an appropriate time.
- Marinate food should penetrate into the interior of the food, to taste better and more delicious.
- If you want the ingredients increase moisture to meet the different taste, can select the "steam" function button.

| No. | Steam function control | Remarks |
|-----|--|-----------------------------|
| 1 | - 5 min start steaming - Stop steaming at the last 1 min | - |
| 2 | - 7 min start steaming - next 1 min stop steaming - Steam starts 2 minutes after spinning. - Stop steaming at the last 1 min. | Start spinning at half time |
| 3 | - 8 min start steaming | - |
| 4 | - 5 min start steaming | - |
| 5 | - 5 min start steaming | - |
| 6 | | - |
| 7 | - 5 min start steaming | - |
| 8 | - | - |
| 9 | - | - |
| 10 | - | - |
| 11 | - | - |
| 12 | - | - |
| 13 | - | - |
| 14 | - | - |
| 15 | - | - |
| 16 | - | - |

Time and Temperature Setting

The temperature and time of each function can be adjusted within the corresponding adjustable range (as shown in the table above) according to the user's taste and food condition, press  or  button, the corresponding light flashes, then press  or  to adjust the time or temperature; then, there will have a buzzer sound and the indicator stops flashing.

Note: Can adjust the time and temperature during working.

Steam Function

After selecting the main function, if the user want to keep a certain amount of water in the food according to the needs of food taste, and the taste is delicious and not irritation, the steam auxiliary function can be chosen.

Notes:

- The steam function is additional function, can not steam food alone.
- The amount of steam for each functional has been set, it is fixed gap spraying and cannot be adjusted.
- Some function cannot be used with steam function.
- Make sure there is water in the tank when cook with steam.
- The steam temperature is very high, the atomization effect is very good, the user may not be able to see the steam visually (can judge the steam effect based on the amount of water in the tank).
- The set temperature will not increase or decrease due to use the steam function.

Water shortage alarm

The  light is flashing which reminder the user to add water into the water tank. When the water tank full of water and it is put back to its position, the alarm is released.

Notes

- If there is no additional steam function, the water tank without water will not alarm and will not affect the work.
- Recommend use distilled or purified water to fill the water tank.
- Make sure the water does not drip onto the surface or inside of the appliance.

Pause function

During cooking, press  button, the cooking will stop automatically, the function light that is being executed will remain light on, the screen display will keep the data when it is suspended, the "READY" and the  button flashes. Press  again to resume work.

Notes

- If do not operate for more than 10 minutes in the pause state, the appliance will return to the power on state automatically.
- During cooking or finish cooking, the pot and its utensils and food are too hot to be touched by hand.
- During working, pull out the pot directly will enter the pause state.

Reservation

This product has reservation function, the user selects and adjusts the cooking function, press DELAY button, and preset the time, then press the **||** button to start the appointment.

Notes

- In the reservation state, other buttons are locked and cannot be operated, except the **⊖** and the **||** button.
- You cannot use reservation function with defrosting and heat preservation at the same time.

Pre-heat

Choose this function based on the user needs. If there are no food in the pot and in standby mode, press the PREHEAT button, after pressing the **||** button, it will enter the preheating state. When you hear the alarm sound, preheat is completed, take out the pot, put the prepared ingredients into the pot, and close the door again to start working automatically.

Note: Preheating and reservation functions cannot be used at the same time. You cannot use preheating function with reheating, defrosting, and heat preservation at the same time.

Cooking done

1. There is a "Bi" sound means cooking finish. After 60 seconds of cooling, the screen display "END" and with "Bi-Bi-Bi-Bi"sounds, means cooking done.
2. Pull out the pot and place it on a stable horizontal surface.
3. Take out the cooked food and put on the plate or tableware.
4. After cooking, press the power button to turn off the power and unplug the power cord from the socket.

Notes

- When taking out the pot or utensil, don't touch them to avoid scalding.
- Better take out the pot after cooling completely, which is also good for the appliance.
- Do not turn the pot upside down, as there will be extra grease dripping out.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the appliance surface

Clean the appliance and accessories after every use, keep the appliance clean.

Notes

- Unplug from the outlet and let the appliance cool down before cleaning.
- Wipe the appliance surface with soft moist cloth.
- Do not immerse the power cord, plug and the appliance's body into water or other liquid, it may cause damage of appliance, fire, electric shock or injury to persons.

Storage

Please pay attention to the following

- Unplug the appliance and allow it to cool completely before storing.
- Make sure all parts are clean and dry, assemble all parts and then place it in dry, clean, no corrosive environment.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---------------------------------------|---|---|
| Appliance does not work. | The appliance is not plugged in. | Make sure plug into the socket. |
| | The pot is out of its place. | Please put the pot into the housing closely. |
| Food is not completely cooked. | The food are too large/thick. | Place smaller and thin batches of food into the pot. |
| | The cooking time is too short. | Adjust the cooking time. |
| | The cooking temperature is too low. | Adjust the cooking temperature. |
| | Too much food in the pot. | The food cannot more than 4 / 5 of the pot, and do not put overstuffed, should leave a gap between the ingredients. |
| | The food is not defrosting completely. | Defrosting the food completely. |
| Food is cooked unevenly. | Some food need to be turn over constantly during cooking. | During cooking, pulling out the pot and turning over the food for every 5-8mins. |
| White smoke is coming out of the pot. | Cooking greasy foods will cause a lot of oil oozing. This oil will produce white smoke with high temperature.It's normal. | |
| | Residual oil in the pot from last time. | Make sure the pot is clean before and after each use. |
| French fries are not cooked crispy. | It depends on the water and oil content of ingredients. | Make sure the chips are dry before frying and don't cut the chips too thick. Can preheat the pot before frying. |
| Water tank leaking. | The lid of the water tank is loose. | Tighten the water tank lid. |
| | The water tank is broken. | Please contact customer service for replacement. |

| | | |
|---|---|--|
| There are no stem released when use steam function. | The suction pipe in the water tank is upturned. | Place the suction pipe at the bottom of the tank. |
| | Steam may not be visible. | Confirm whether the water in the water tank is significantly reduced by using the cleaning function to work for a few minutes. |
| | The nozzle blockage. | Remove the nozzle for cleaning, and ensure that small holes on the nozzle are unblocked. |
| | The water pump doesn't work. | Please contact after-sales service. |
| Display shows Error Code "E01" | There is an open circuit in NTC sensor. | It may be loose or disconnected, please contact professional after-sales service. |
| Display shows Error Code "E02" | There is an short circuit in NTC sensor. | Maybe the NTC sensor is damaged, please contact professional after-sales service. |
| Display shows Error Code "E03" | The PCB communication error. | Maybe the wire installation wrong or broken, please contact professional after-sales service. |

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

This product contains batteries. If there is a legal regulation for the disposal of batteries in your country, the batteries must not be disposed of with household waste. Find out about local regulations for disposing of batteries. By disposing of them in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences.

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

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications 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 | 43 |
| Aperçu de l'appareil | 45 |
| Conseils d'utilisation | 46 |
| Utilisation | 48 |
| Nettoyage et maintenance | 54 |
| Résolution des problèmes | 55 |
| Informations sur le recyclage | 57 |
| Fabricant et importateur (GB) | 57 |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Numéro d'article | 10040495, 10040496, 10040497 |
| Alimentation | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Puissance nominale | 1500 W |
| Taille de la casserole | 7,5 l |
| Capacité du réservoir d'eau | 300 ml |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales

- Ne lavez jamais le boîtier à l'eau courante afin de ne pas endommager les composants électriques.
- Pour éviter toute décharge électrique, ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
- 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.
- Vérifiez la tension indiquée sur la plaque signalétique avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension.
- N'utilisez pas ce produit si la fiche, le cordon d'alimentation ou le produit est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez ni le panneau de commande ni la fiche avec les mains mouillées.
- Ne placez pas ce produit sur ou à côté de nappes, de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Laissez un espace d'au moins 10 cm de tous les côtés autour de l'appareil. Ne posez aucun objet sur cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.



ATTENTION

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte du four. Maintenez une distance de sécurité afin d'éviter de vous ébouillanter.

- N'insérez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être encastré dans une niche car il risquerait de surchauffer.

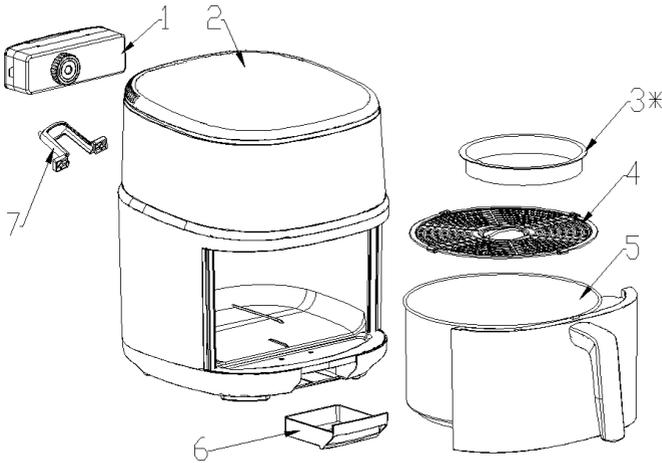
Consignes pour une utilisation en toute sécurité.**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et utilisez des gants de four.

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Installez l'appareil sur une surface sèche et plane et laissez au moins 10 cm d'espace autour de l'appareil dans toutes les directions pour que l'air puisse circuler suffisamment.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise multiple déjà utilisée par d'autres appareils électroménagers.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables. Installez-le loin des voilages, des rideaux de porte, du papier peint et d'autres objets similaires afin d'éviter tout incendie. Ne posez et ne laissez aucun objet sur cet appareil.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques, car ils rayeraient la surface.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Avant d'utiliser ce produit, vérifiez que votre ustensile de cuisine est adapté à ce produit. Nous vous recommandons d'utiliser des récipients en verre ou en céramique résistants à la chaleur. Remplissez le récipient au maximum aux deux tiers.
- Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau. Lors du remplissage, reportez-vous au repère MAX du réservoir.
- Ne placez pas de récipients sur la porte ouverte du four.
- Ne réchauffez pas d'aliments dans un récipient scellé, car le récipient pourrait exploser. Transférez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les réchauffer.

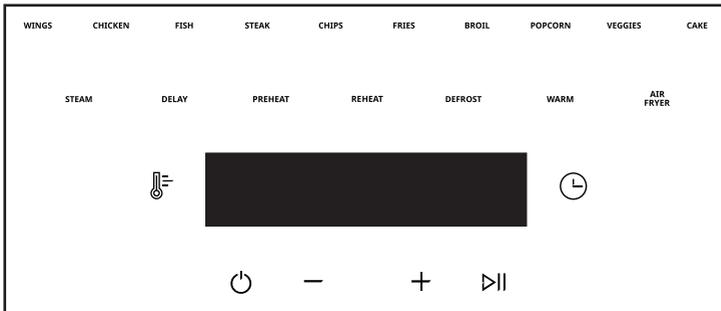
APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces de l'appareil



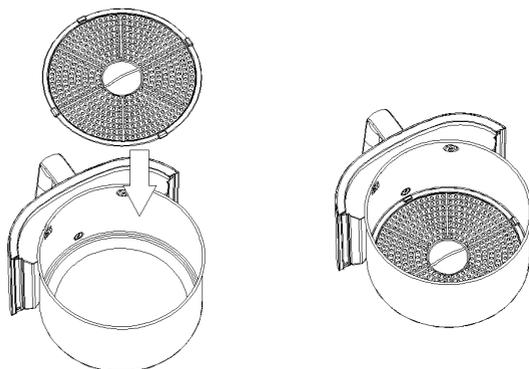
- 1 Réservoir d'eau
- 2 Boîtier
- 3 Moule à gâteau (facultatif)
- 4 Insert à friture
- 5 casserole
- 6 Bac d'égouttage
- 7 Entretoise

Panneau de commande intelligent

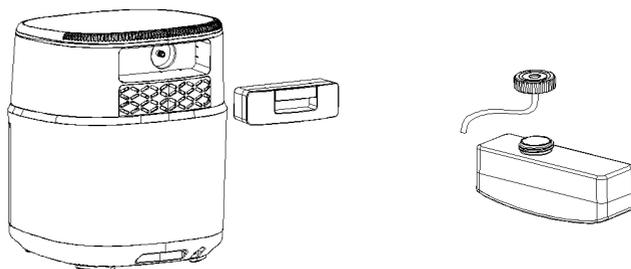


CONSEILS D'UTILISATION

1. Retirez l'appareil de son emballage et fixez l'entretoise à l'arrière de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Maintenez une distance minimale de 20 cm à l'arrière et de 10 cm sur les côtés afin de garantir une ventilation suffisante. Veillez à ce que les rideaux, les tentures murales et autres matériaux facilement inflammables se trouvent à une distance sûre de l'appareil.
2. Après avoir retiré la casserole, placez l'insert de friture à plat dans la casserole (voir illustration ci-dessous).



3. Placez les aliments sur l'insert de friture et remplacez ensuite la casserole dans le boîtier.
4. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau et refermez-le ensuite. Remettez le réservoir d'eau en place dans le boîtier (voir illustration ci-dessous).

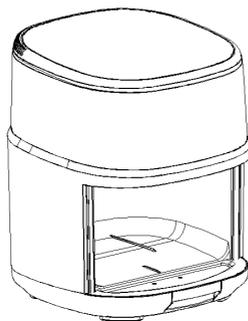


5. Retirez le bac d'égouttement, vérifiez et videz-le, puis remettez-le en place dans le boîtier (voir illustration ci-dessous).



Remarques

- Différents accessoires sont nécessaires pour les différentes options de préparation.
- Après la préparation, retirez l'insert de friture, la grille et le moule à gâteau de la casserole en portant des gants ou un autre équipement de protection.
- Ne remplissez pas complètement la casserole d'aliments et veillez à respecter une distance minimale de 30 mm par rapport au bord supérieur de la casserole. Il est important que l'air puisse circuler correctement à l'intérieur de l'appareil. En outre, il peut arriver que les aliments se dilatent en chauffant, en fonction de la situation.
- L'appareil ne peut fonctionner correctement que si la casserole est correctement placée dans l'appareil. Si ce n'est pas le cas, l'écran affiche « OPEN ».
- N'utilisez pas d'objets magnétiques à proximité de l'endroit indiqué dans l'illustration ci-dessous pendant l'utilisation de l'appareil afin d'éviter toute blessure.
- Assurez-vous que le tuyau d'aspiration se trouve en bas du réservoir d'eau.



UTILISATION

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage, fixez l'entretoise et placez l'appareil sur une surface stable et horizontale.
2. Nettoyez la casserole, l'insert à friture, le moule à gâteau et les autres accessoires avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce.
3. Remplissez le réservoir d'eau (il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée ou purifiée).
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.
5. Lors de la première utilisation de l'appareil, ne mettez pas d'aliments dans la casserole. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée. Utilisez la fonction préréglée « Fish » (poisson) et faites-la défiler (avec la fonction vapeur activée en même temps). Une légère odeur de fumée peut se dégager lors de la première utilisation. C'est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Utilisation

Lorsque l'appareil est mis en marche, un bip sonore retentit. Les lumières de l'affichage numérique et des voyants clignotent brièvement avant de s'éteindre. Seul le voyant lumineux ϕ clignote lentement, ce qui signifie que l'appareil est en mode veille. Placez les ingrédients dans la casserole propre et faites glisser la casserole dans le boîtier. Remplissez le réservoir d'eau. Rebranchez la fiche dans la prise et appuyez sur la touche ϕ pour allumer l'appareil. Le voyant numérique s'allume. En fonction des aliments choisis, sélectionnez la fonction, le temps de préparation et la température souhaités à l'aide du bouton de commande des fonctions. Appuyez sur la touche \blacktriangleright pour commencer la cuisson, automatiquement

Remarque : cet appareil utilise le principe du chauffage par tube à fibre optique, et l'éclairage de l'appareil ne peut pas être réglé par l'utilisateur.

Sélection des fonctions

1. Lorsque l'on appuie sur la touche ϕ tous les voyants du panneau de commande s'allument, ce qui signifie que l'appareil est maintenant en mode de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le menu des fonctions. Le voyant de menu de fonction correspondant s'allume. Pour démarrer la préparation, appuyez sur la touche \blacktriangleright .

Description des icônes des touches

| Symbole | Aliment/ Fonction | Symbole | Aliment/ Fonction |
|---------|----------------------|--------------|-----------------------|
| WINGS | ailles de poulet | VEGGIES | Légumes |
| CHICKEN | Poulet | CAKE | Gâteau |
| FISH | Poisson | DELAY | Différé |
| STEAK | Steak | PREHEAT | Préchauffage |
| CHIPS | Chips | REHEAT | Réchauffer |
| FRIES | Frites | DEFROST | Décongélation |
| BROIL | Gril | WARM | Chauffer |
| POPCORN | Popcorn | AIR FRYER | Cuisson à l'air chaud |

Remarque

- La touche de fonction principale est accessible directement. Si l'appareil est en mode veille, appuyer d'abord sur la touche  pour que la touche de fonction fonctionne.
- La touche de fonction supplémentaire ne peut pas être utilisée seule. Il s'agit d'une fonction supplémentaire pour la fonction principale et ne peut être utilisée qu'en combinaison avec celle-ci.
- L'appareil contient une multitude de combinaisons prédéfinies de temps de préparation et de température, en fonction des aliments choisis.

| N° | Touche de fonction | Temp. réglée (°C) | Temp. recommandée (°C) | Durée par défaut (min) | Durée recommandée (min) |
|----|--------------------|-------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 | WINGS | 190 | 50-200 | 15 | 1-60 |
| 2 | CHICKEN | 200 | 50-200 | 30 | 1-60 |
| 3 | FISH | 200 | 50-200 | 14 | 1-60 |
| 4 | STEAK | 200 | 50-200 | 12 | 1-60 |
| 5 | CHIPS | 180 | 50-200 | 10 | 1-60 |
| 6 | FRIES | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 7 | BROIL | 190 | 50-200 | 40 | 1-60 |
| 8 | POPCORN | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 9 | VEGGIES | 70 | 40-70 | 480 | 1-480 |
| 10 | CAKE | 140 | 50-180 | 35 | 1-60 |
| 11 | DELAY | - | 50-200 | 60 | 10-540 |
| 12 | PREHEAT | 200 | 50-200 | 5 | 1-60 |
| 13 | REHEAT | 100 | 80-200 | 5 | 1-30 |
| 14 | DEFROST | 45 | 40-80 | 30 | 1-60 |
| 15 | WARM | 65 | 40-80 | 30 | 1-480 |
| 16 | AIR FRYER | 200 | 70-200 | 30 | 1-60 |

Remarque

- Les paramètres ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Il n'est pas garanti qu'il s'agisse du meilleur réglage pour les ingrédients que vous utilisez, car leur origine, leur forme, leur taille et leur marque peuvent varier. Adaptez les paramètres à chaque situation. Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de préparation est long.
- Retirer la casserole et retourner les aliments pendant la préparation peut contribuer à une préparation plus homogène et de meilleure qualité.
- Si les ingrédients ne sont pas assez cuits, remettez-les dans la casserole et continuez à les préparer en adaptant le temps de cuisson.
- La marinade doit être complètement absorbée par les aliments pour obtenir un meilleur goût.
- Si vous souhaitez obtenir une teneur en humidité plus élevée des aliments, sélectionnez la fonction vapeur.

| N° | Contrôle de la fonction vapeur | Remarques |
|----|---|-----------------------|
| 1 | - la fonction vapeur démarre après 5 min - Arrêt à la dernière minute | - |
| 2 | - la fonction vapeur démarre après 7 min - Arrêt pendant une minute - Début 2 min après la rotation - Arrêt à la dernière minute | Rotation à mi-cuisson |
| 3 | - la fonction vapeur démarre après 8 min | - |
| 4 | - la fonction vapeur démarre après 5 min | - |
| 5 | la fonction vapeur démarre après 5 min | - |
| 6 | | - |
| 7 | - la fonction vapeur démarre après 5 min | - |
| 8 | - | - |
| 9 | - | - |
| 10 | - | - |
| 11 | - | - |
| 12 | - | - |
| 13 | - | - |
| 14 | - | - |
| 15 | - | - |
| 16 | - | - |

Réglage de la température et de la durée

La température et la durée de chaque fonction peuvent être adaptées en conséquence (voir tableau ci-dessus), selon les goûts de chacun et le degré de cuisson souhaité. Lorsque vous appuyez sur les touches  ou , le voyant correspondant s'allume. Ensuite, pour ajuster la durée ou la température, appuyez sur les touches  ou . Dès qu'un bip retentit, le voyant lumineux cesse de clignoter.

Remarque : la durée et la température de cuisson peuvent être ajustées pendant le fonctionnement.

Fonction vapeur

Après avoir sélectionné une fonction principale, il est possible de sélectionner en plus la fonction vapeur afin de conserver un certain taux d'humidité dans les aliments.

Remarque :

- La fonction vapeur est une fonction supplémentaire qui ne peut pas être utilisée seule.
- Le pourcentage de vapeur a été réglé par rapport aux différentes fonctions. Il s'agit d'une méthode de pulvérisation fixe qui ne peut pas être adaptée.
- Avant d'utiliser la fonction vapeur, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.
- La température de la vapeur est très élevée et la vaporisation est très efficace. Il se peut donc que vous ne perceviez pas visuellement la vapeur (l'effet de la vapeur peut être évalué en fonction de la quantité d'eau présente dans le réservoir d'eau).
- La température réglée n'est ni augmentée ni diminuée par l'utilisation de la fonction vapeur.

Avertissement de niveau d'eau bas

Si le symbole  clignote, cela indique que le réservoir d'eau doit être rempli. Dès que le réservoir d'eau plein a été remis en place dans l'appareil, le symbole s'éteint.

Remarques

- Si la fonction vapeur supplémentaire n'a pas été réglée, aucun avertissement n'est émis même si le niveau d'eau du réservoir est bas. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Il est recommandé de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau distillée ou purifiée.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur ou dans l'appareil.

Fonction pause

Si vous appuyez sur la touche **⏸** pendant la préparation pour l'interrompre automatiquement. Le témoin lumineux de la fonction précédemment sélectionnée reste allumé. L'affichage numérique indique « READY » et **⏸** clignote. Dès que vous appuyez à nouveau sur la touche **⏸**, la préparation se poursuit.

Remarque

- Si aucune touche n'est actionnée pendant plus de 10 minutes en mode pause, l'appareil passe automatiquement en mode veille.
- Pendant et immédiatement après la préparation, la casserole et les accessoires utilisés sont très chauds et ne peuvent pas être touchés à main nue.
- Si vous retirez la casserole pendant le mode de fonctionnement, la préparation est immédiatement mise en pause.

Démarrage automatique

Cet appareil dispose d'une fonction qui permet de définir l'heure à laquelle l'appareil doit démarrer. Ajustez la fonction de cuisson et appuyez ensuite sur la touche DELAY. Réglez l'heure souhaitée et, pour que l'appareil démarre à cette heure, appuyez sur la touche **⏸**.

Remarques

- Lorsque la durée avant le démarrage automatique est définie, toutes les touches, à l'exception des touches **⏸** et **⏸**, sont bloquées.
- Cette fonction ne peut pas être utilisée pour la décongélation et le maintien au chaud.

Préchauffage

Sélectionnez cette fonction en fonction des besoins. Lorsqu'il n'y a pas d'aliments dans la casserole, appuyez sur la touche PREHEAT en mode veille. Appuyez ensuite sur la touche **⏸**. L'appareil préchauffe maintenant. Dès qu'une alarme retentit, le processus de préchauffage est terminé. Retirez la casserole, placez-y les aliments préparés au préalable et replacez la casserole dans l'appareil. L'appareil démarre ensuite automatiquement.

Remarque : la fonction de préchauffage et la fonction de démarrage automatique ne peuvent pas être utilisées simultanément. Cette fonction ne peut pas être utilisée pour la décongélation et le maintien au chaud.

Préparation terminée

1. Dès qu'un bip retentit, la préparation est terminée. Après 60 secondes de refroidissement, l'écran affiche « END » et un bip sonore retentit plusieurs fois.
2. Retirez la casserole et posez-la sur une surface stable et plane.
3. Retirez les aliments préparés et posez-les sur une assiette ou un autre ustensile.

4. Une fois la préparation terminée, appuyez sur la touche, et retirez la fiche d'alimentation de la prise.

Remarque

- Ne touchez pas la casserole ou les accessoires à mains nues afin d'éviter les brûlures.
- Il est préférable de ne retirer la casserole de l'appareil que lorsqu'elle a complètement refroidi.
- Ne retournez pas la casserole, car la graisse pourrait s'écouler.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nettoyage des surfaces de l'appareil

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Gardez l'appareil propre.

Remarque

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Dans le cas contraire, cela peut entraîner des dommages à l'appareil, des incendies, des décharges électriques et/ou des blessures corporelles.

Stockage

Respectez les points suivants :

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.
- Assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont propres et secs. Stockez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri des influences environnementales.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche dans la prise. |
| | La casserole n'a pas été installée correctement. | Placez correctement le récipient dans le boîtier. |
| Les aliments ne sont pas cuits. | Les aliments sont trop gros/épais | Placez des portions plus petites/ des tranches plus fines dans la casserole. |
| | Temps de préparation trop court. | Ajustez le temps de préparation. |
| | Température de préparation trop basse. | Ajustez la température de préparation. |
| | Trop d'aliments dans la casserole. | Remplissez la casserole au maximum jusqu'aux 4/5 de sa capacité totale. Les aliments doivent être espacés. |
| | Les aliments n'ont pas été complètement décongelés. | Laissez les aliments décongeler complètement. |
| Les aliments sont préparés de manière inégale. | Certains aliments doivent être retournés régulièrement pendant la préparation. | Pendant la préparation, retirez la casserole de l'appareil toutes les 5 à 8 minutes et retournez les aliments qui s'y trouvent. |
| Une fumée blanche sort de la casserole. | Vous préparez des aliments gras. | La préparation d'aliments gras entraîne une grande quantité d'huile qui s'échappe. L'huile produit une fumée blanche à haute température. Cela est normal. |
| | Il y a des résidus d'huile de la dernière utilisation dans la casserole. | Vérifiez la propreté de l'appareil avant de l'utiliser. |

| | | |
|--|--|---|
| Les frites ne sont pas croustillantes. | Cela est lié à la teneur en eau et en huile des aliments. | Assurez-vous que les frites sont sèches avant de les faire frire et ne les coupez pas trop épaisses. Avant de faire frire, il est recommandé de préchauffer l'appareil. |
| Le réservoir d'eau fuit. | Le couvercle du réservoir d'eau est desserré. | Serrez le couvercle du réservoir d'eau. |
| | Le réservoir d'eau est endommagé. | Contactez le service clientèle pur obtenir des pièces de rechange. |
| Aucune vapeur n'est produite pendant la fonction vapeur. | La conduite d'aspiration dans le réservoir d'eau est à l'envers. | Placez le tuyau d'aspiration au fond du réservoir d'eau. |
| | La vapeur peut être invisible. Blocage de la buse. | Vérifiez si le niveau d'eau dans le réservoir d'eau change pendant l'utilisation de la fonction vapeur. |
| | La pompe à eau est cassée. | Contactez le service client |
| | La pompe à eau ne fonctionne pas. | Veillez contacter le service après-vente. |
| Code erreur E01 | Circuit ouvert dans le capteur NTC. | Contactez le service client |
| Code erreur E02 | Court-circuit dans le capteur NTC | Contactez le service client |
| Code erreur E03 | Erreur de communication PCB | Contactez le service client |

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si la mise en rebut des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, 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 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 y otra información sobre el producto.



CONTENIDO

| | |
|--|----|
| Indicaciones de seguridad | 61 |
| Descripción general del aparato | 63 |
| Indicaciones de uso | 64 |
| Utilización | 66 |
| Limpieza y mantenimiento | 72 |
| Reparación de anomalías | 73 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 75 |
| Fabricante e importador (Reino Unido) | 75 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Número de artículo | 10040495, 10040496, 10040497 |
| Alimentación | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potencia nominal | 1500 W |
| Tamaño de la olla | 7,5 l |
| Capacidad del depósito de agua | 300 ml |

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales

- No lave nunca la carcasa con agua corriente para no dañar los componentes eléctricos.
- No permita que entre agua u otros líquidos en la unidad para evitar una descarga eléctrica.
- 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.
- Compruebe el voltaje en la placa de características antes de utilizarlo. Conecte el aparato a tomas de corriente que se adecuen a su tensión.
- No utilice este producto si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No toque ni el enchufe ni el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque este producto sobre o cerca de manteles, cortinas y otros materiales combustibles.
- Deje al menos 10 cm de espacio alrededor de la unidad en todos los lados. No coloque ningún objeto sobre el dispositivo.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El vapor caliente puede salir al abrir la puerta del horno. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.

- No introduzca objetos extraños en las aberturas de la unidad.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.
- Asegúrese de que la unidad está apagada antes de sustituir la lámpara para evitar una descarga eléctrica.
- La unidad no debe instalarse en un armario, ya que se sobrecalentará.

Notas sobre el uso correcto



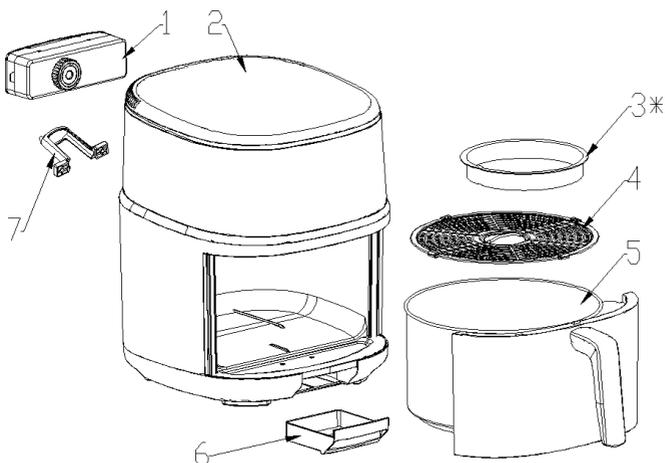
ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores de en el interior del horno y utilice guantes de cocina.

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Instale el aparato en una superficie seca y plana y deje al menos 10 cm de espacio alrededor del aparato en todas las direcciones para que el aire pueda circular suficientemente.
- No conecte el aparato a tomas de corriente a las que ya estén conectados otros aparatos de cocina.
- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables. Instálole lejos de las cortinas de las ventanas, las cortinas de las puertas, el papel pintado y otros objetos similares para evitar incendios. No coloque ningún objeto sobre la unidad.
- Limpie el cristal de la puerta del horno con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores de metal, ya que rayarán la superficie.
- No conecte el aparato a temporizadores externos ni a tomas de corriente con mando a distancia.
- Antes de utilizarlo, compruebe que su batería de cocina es adecuada para este producto. Le recomendamos que utilice recipientes de vidrio resistentes al calor o recipientes de cerámica. Llene el recipiente hasta un máximo de dos tercios.
- No llene demasiado el depósito de agua. Llene hasta la marca MAX del depósito.
- No coloque ningún recipiente sobre la puerta abierta del horno.
- No caliente los alimentos en un recipiente cerrado, de lo contrario el recipiente podría explotar. Transfiera los alimentos a un recipiente resistente al calor antes de calentarlos.

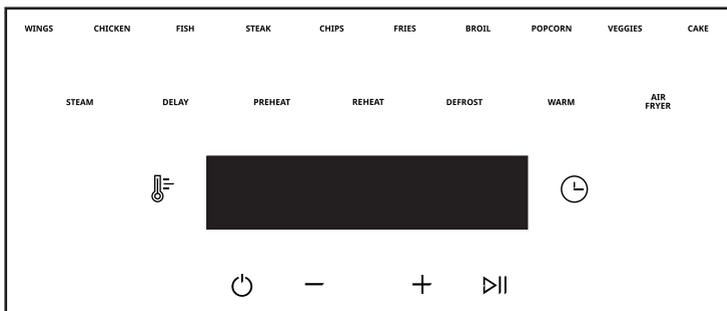
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Partes de la unidad



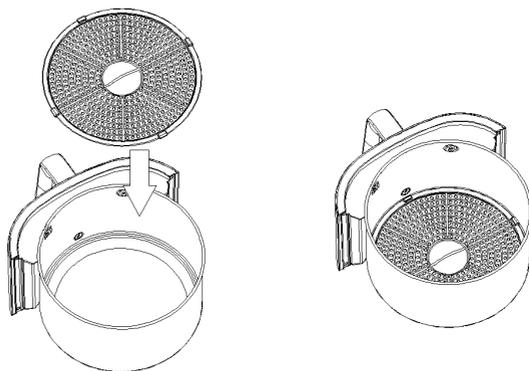
- 1 Depósito de agua
- 2 Carcasa
- 3 Molde para tartas (opcional)
- 4 Inserto para freír
- 5 Olla
- 6 Escurridor
- 7 Separador

Panel de control inteligente

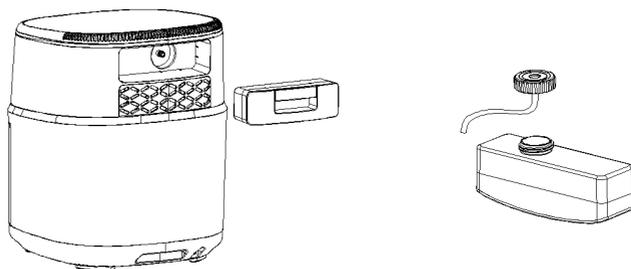


INDICACIONES DE USO

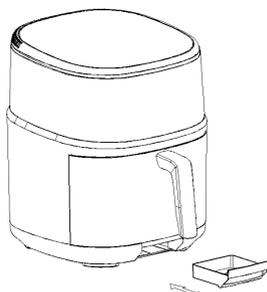
1. Saque la unidad del embalaje y coloque el espaciador en la parte posterior de la unidad. Coloque el aparato en una superficie plana y estable. Mantenga una distancia mínima de 20 cm hacia atrás y 10 cm hacia los lados para garantizar una ventilación suficiente. Asegúrese de que las cortinas, los adornos de pared y otros materiales fácilmente combustibles estén a una distancia segura del aparato.
2. Después de sacar la olla, introduzca el inserto de fritura plano en la olla (véase la ilustración siguiente).



3. Coloque los alimentos en el inserto para freír y luego empuje la olla hacia la carcasa.
4. Retire el depósito de agua, llénelo de agua y vuelva a cerrarlo. Vuelva a colocar el depósito de agua en la carcasa (véase la ilustración siguiente).

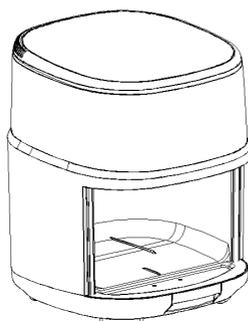


5. Retire la bandeja de drenaje, compruébela y vacíela, y vuelva a colocarla en la carcasa (véase la ilustración siguiente).



Notas

- Se necesitan diferentes accesorios para diferentes opciones de preparación.
- Después de la preparación, retire el inserto para freír, la rejilla y el molde de la sartén, usando guantes u otro equipo de protección.
- No llene la maceta completamente con alimentos y asegúrese de que hay una distancia mínima de 30 mm hasta el borde superior de la maceta. Es importante que el aire dentro de la unidad pueda circular correctamente. Además, los alimentos pueden expandirse después de calentarse, dependiendo de la situación.
- El aparato sólo puede funcionar correctamente si la olla está bien colocada en el aparato. Si no es así, aparece en la pantalla "OPEN".
- No utilice objetos magnéticos cerca de la ubicación mostrada en la ilustración siguiente mientras la unidad esté encendida para evitar lesiones.
- Asegúrese de que el tubo de entrada está en el fondo del depósito de agua.



UTILIZACIÓN

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje, fije el espaciador y coloque la unidad en una superficie estable y horizontal.
2. Limpie la olla, el inserto para freír, la tartera y otros accesorios con agua caliente, detergente líquido y una esponja suave.
3. Llene el depósito de agua (se recomienda el uso de agua destilada o purificada).
4. Limpie el interior y el exterior de la unidad con un paño.
5. No introduzca alimentos en la olla cuando utilice el aparato por primera vez. Llene el depósito de agua con agua purificada. Utilice la función "Pescado" preestablecida y hágala funcionar (con la función de vapor activada al mismo tiempo). Puede haber un ligero olor a humo cuando se utiliza por primera vez. Es normal y no debe preocuparse.

Utilización

Cuando se enciende el aparato, suena un pitido. Las luces de la pantalla digital y los indicadores luminosos parpadean brevemente y luego se apagan. Sólo el indicador ϕ luminoso parpadea lentamente, indicando que la unidad está en modo de espera. Coloque los ingredientes en la olla limpia y deslice la olla en la carcasa. Llene el depósito de agua con agua. Enchufe la clavija en la toma de corriente y pulse el botón ϕ . El indicador digital ϕ se enciende. Utilice el mando de las funciones para seleccionar la función, el tiempo de preparación y la temperatura deseados, según el alimento seleccionado. Pulse el botón \blacktriangleright para iniciar la preparación automáticamente.

Nota: Este aparato utiliza el principio de calefacción por tubo de ondas de luz para calentar y la iluminación del aparato no puede ser regulada por el usuario.

Selección de funciones

1. Al pulsar el botón ϕ , todas las luces del panel de control se encienden, indicando que la unidad está ahora en la selección de funciones.
2. Seleccione el menú de funciones. El indicador luminoso del menú función se enciende. Pulse el botón \blacktriangleright para iniciar la preparación \blacktriangleright .

Descripción de los símbolos clave

| Símbolo | Alimentos/ Función | Símbolo | Alimentos/ Función |
|---------|-----------------------|--------------|------------------------------|
| WINGS | ALITAS | VEGGIES | Verduras |
| CHICKEN | Pollo | CAKE | Bizcocho |
| FISH | Pescado | DELAY | Espera |
| STEAK | Filete | PREHEAT | Pre calentamiento |
| CHIPS | CHIPS | REHEAT | Calentar |
| FRIES | Patatas fritas | DEFROST | Descongelación |
| BROIL | Grill | WARM | Calentar |
| POPCORN | Palomitas | AIR FRYER | Cocción con aire caliente |

Indicaciones

- La tecla de función principal se puede ejecutar directamente. Si el aparato está en modo de espera, es necesario pulsar primero la tecla ► para que la tecla de función funcione.
- La tecla de función adicional no puede utilizarse sola. Se trata de una función adicional para la función principal y sólo puede utilizarse en combinación con ella.
- El aparato contiene una variedad de combinaciones preestablecidas de tiempo y temperatura de preparación, en función del alimento seleccionado.

| Núm | Teclas de control | Temperatura ajustada (°C) | Temperatura recomendada (°C) | Tiempo preestablecido (min) | Tiempo recomendado (min) |
|-----|-------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | WINGS | 190 | 50-200 | 15 | 1-60 |
| 2 | CHICKEN | 200 | 50-200 | 30 | 1-60 |
| 3 | FISH | 200 | 50-200 | 14 | 1-60 |
| 4 | STEAK | 200 | 50-200 | 12 | 1-60 |
| 5 | CHIPS | 180 | 50-200 | 10 | 1-60 |
| 6 | FRIES | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 7 | BROIL | 190 | 50-200 | 40 | 1-60 |
| 8 | POPCORN | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 9 | VEGGIES | 70 | 40-70 | 480 | 1-480 |
| 10 | CAKE | 140 | 50-180 | 35 | 1-60 |
| 11 | DELAY | - | 50-200 | 60 | 10-540 |
| 12 | PREHEAT | 200 | 50-200 | 5 | 1-60 |
| 13 | REHEAT | 100 | 80-200 | 5 | 1-30 |
| 14 | DEFROST | 45 | 40-80 | 30 | 1-60 |
| 15 | WARM | 65 | 40-80 | 30 | 1-480 |
| 16 | AIR FRYER | 200 | 70-200 | 30 | 1-60 |

Indicaciones

- Los ajustes anteriores son indicativos. No se garantiza que esta sea la mejor configuración para los ingredientes que utilice, ya que pueden variar en cuanto a su origen, forma, tamaño y marca. Adapte los ajustes a la situación respectiva. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más tiempo se necesitará para su preparación.
- Sacar la olla y girar los alimentos mientras se cocinan puede ayudar a que la comida se cocine más uniformemente y mejor.
- Si los ingredientes no están suficientemente cocidos, devuélvalos a la olla y continúe la cocción ajustando el tiempo.
- El adobo debe ser absorbido por completo por los alimentos para obtener un mejor sabor.
- Si quiere conseguir un mayor contenido de humedad en los alimentos, seleccione la función de vapor.

| Núm | Control de la función de vapor | Notas |
|-----|---|---|
| 1 | -después de 5 minutos, inicio de la función de vapor -Cierre en el último momento | - |
| 2 | -después de 7 minutos, inicio de la función de vapor - Apagar durante un minuto - 2 minutos después de la rotación Inicio -Cierre en el último momento | Rotación después de la mitad del tiempo |
| 3 | -después de 8 minutos, inicio de la función de vapor | - |
| 4 | -después de 5 minutos, inicio de la función de vapor | - |
| 5 | -después de 5 minutos, inicio de la función de vapor | - |
| 6 | | - |
| 7 | -después de 5 minutos, inicio de la función de vapor | - |
| 8 | - | - |
| 9 | - | - |
| 10 | - | - |
| 11 | - | - |
| 12 | - | - |
| 13 | - | - |
| 14 | - | - |
| 15 | - | - |
| 16 | - | - |

Ajuste del tiempo y la temperatura

La temperatura y el tiempo de cada función pueden ajustarse en consecuencia (véase la tabla anterior), según el gusto individual y el nivel de cocción deseado. Al pulsar los botones  o , se enciende el indicador luminoso correspondiente. A continuación, pulse los botones  o  para ajustar el nivel de potencia. En cuanto suena un pitido, el indicador luminoso deja de parpadear.

Nota: El tiempo de funcionamiento y la temperatura se pueden ajustar durante el estado de funcionamiento.

Función de vapor

Después de seleccionar una función principal, se puede seleccionar adicionalmente la función de vapor para mantener una cierta cantidad de humedad en los alimentos.

Aviso:

- La función de vapor es una función adicional que no se puede utilizar por sí sola.
- El porcentaje de vapor se ha ajustado según las diferentes funciones. Es un método de pulverización fijo que no se puede adaptar.
- Antes de utilizar la función de vapor, asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua.
- La temperatura del vapor es muy alta y el efecto de vaporización es muy bueno. Por lo tanto, es posible que no se note el vapor visualmente (el efecto del vapor se puede juzgar en función de la cantidad de agua en el depósito).
- La temperatura ajustada no aumenta ni disminuye al utilizar la función de vapor.

Aviso de bajo nivel de agua

Cuando el símbolo  parpadea, indica que es necesario rellenar el agua del depósito. En cuanto el depósito de agua está lleno, el símbolo se apaga.

Notas

- Si la función de vapor no se ha ajustado adicionalmente, no hay ninguna advertencia aunque el nivel de agua en el depósito de agua sea bajo. Esto no afecta al funcionamiento de la unidad.
- Se recomienda llenar el depósito de agua con agua destilada o purificada.
- Asegúrese de que no entre agua en la unidad.

Función de pausa

Si pulsa el botón  durante la preparación, ésta se interrumpe automáticamente. El indicador luminoso de la función previamente seleccionada permanece encendido. La pantalla digital muestra "READY" y  parpadea. En cuanto vuelva a pulsar el botón , la preparación continúa.

Indicaciones

- Si no se pulsa ningún botón durante más de 10 minutos en el modo de pausa, la unidad pasa automáticamente al modo de espera.
- Durante la preparación e inmediatamente después, la olla y los accesorios utilizados están muy calientes y no pueden tocarse con la mano desnuda.
- Si se extrae la olla durante el estado de funcionamiento, la preparación se detiene inmediatamente.

Arranque automático

Esta unidad tiene una función para ajustar la hora después de la cual la unidad debe arrancar. Ajuste la función de cocción y luego pulse el botón DELAY. Ajuste la hora deseada y pulse el botón  para poner en marcha el aparato a esa hora.

Indicaciones

- Cuando se ha ajustado el tiempo hasta el arranque automático, se bloquean todas las teclas excepto las de  y .
- Esta función no se puede utilizar para la descongelación y el mantenimiento del calor.

Pre calentamiento

Seleccione esta función en función de las necesidades. Cuando no haya comida en la olla, pulse el botón PREHEAT en modo de espera. A continuación, pulse el botón . El aparato está ahora precalentado. En cuanto suene la alarma, el proceso de precalentamiento habrá finalizado. Retire la olla, coloque la comida ya preparada dentro y vuelva a introducir la olla en el aparato. El funcionamiento se inicia automáticamente.

Nota: La función de precalentamiento y la función de arranque automático no pueden utilizarse al mismo tiempo. Esta función no puede utilizarse al mismo tiempo que las funciones de descongelación y mantenimiento del calor.

Preparación completa

1. En cuanto suene un pitido, la preparación habrá finalizado. Después de 60 segundos de enfriamiento, la pantalla muestra "END" y suena un pitido múltiple.
2. Saque la olla y colóquela en una superficie estable y plana.
3. Saque la comida preparada y colóquela en un plato o en otra vajilla.
4. Tras la preparación, pulse el botón y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Indicaciones

- No toque la olla o los accesorios con las manos desnudas para evitar quemaduras.
- Es mejor no sacar la olla del aparato hasta que se haya enfriado completamente.
- No ponga la olla al revés, ya que la grasa podría salirse.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la superficie del aparato

Limpie el aparato después de cada uso. Mantenga el aparato limpio.

Indicaciones

- Desenchufe el enchufe del aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Frote la superficie de la unidad con un paño húmedo.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe y la carcasa en agua u otros líquidos. Si no lo hace, puede dañar la unidad, provocar un incendio, una descarga eléctrica y/o lesiones personales.

Almacenamiento

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Asegúrese de que todos los componentes de la unidad están limpios y secos. Guarde el dispositivo en un lugar seco.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El aparato no funciona. | El aparato no está enchufado. | Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente. |
| | La olla no estaba bien insertada. | Inserte el bote correctamente en la carcasa. |
| La comida está poco hecha. | La comida es demasiado grande/espesa. | Colocar las porciones más pequeñas/rebanadas más finas en la olla. |
| | Tiempo de preparación | Ajuste el tiempo de preparación. |
| | Temperatura de preparación demasiado baja. | Ajuste la temperatura de preparación. |
| | Demasiada comida en la olla. | Llene la olla hasta un máximo de 4/5 de su capacidad total. Debe haber espacios entre los alimentos. |
| | Los alimentos no se han descongelado completamente. | Deje que los alimentos se descongelen completamente. |
| La comida está preparada de forma desigual. | Algunos alimentos necesitan ser girados regularmente durante su preparación. | Durante la preparación, saque la olla del aparato cada 5 - 8 minutos y dé la vuelta a los alimentos en su interior. |
| Sale humo blanco de la olla. | Se preparan alimentos grasientos. | La preparación de alimentos grasos provoca una gran cantidad de aceite que se escapa. El aceite produce humo blanco a altas temperaturas. Se trata de un fenómeno normal. |
| | Hay residuos de aceite en la olla desde el último uso. | Limpieza: Asegúrese de que el aparato está limpio antes de utilizarlo. |

| | | |
|--|---|--|
| Las patatas fritas no están crujientes. | Esto está relacionado con el contenido de agua y aceite de los alimentos. | Asegúrese de que las patatas fritas estén secas antes de freírlas y no las corte demasiado gruesas. Se recomienda precalentar el aparato antes de freír. |
| El tanque de agua tiene una fuga. | La tapa del depósito de agua está suelta. | Apriete la tapa del depósito de agua. |
| | El tanque de agua está roto. | Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto. |
| No se produce vapor durante la función de vapor. | El tubo de entrada en el depósito de agua está al revés. | Coloque el tubo de aspiración en el fondo del depósito de agua. |
| | El vapor puede ser invisible. Obstrucción de la boquilla. | Compruebe si el nivel de agua en el depósito de agua cambia mientras se utiliza la función de vapor. |
| | La bomba de agua está rota. | Contacte con el servicio de atención al cliente. |
| | La bomba de agua no funciona. | Póngase en contacto con el servicio postventa. |
| Código de error E01 | Circuito abierto en el sensor NTC. | Contacte con el servicio de atención al cliente. |
| Código de error E02 | Cortocircuito en el sensor NTC | Contacte con el servicio de atención al cliente. |
| Código de error E03 | Error de comunicación de la PCB | Contacte con el servicio de atención al cliente. |

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 el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Limited
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 istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili 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 codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

| | |
|-------------------------------|----|
| Avvertenze di sicurezza | 79 |
| Descrizione del dispositivo | 81 |
| Istruzioni per l'uso | 82 |
| Utilizzo | 84 |
| Pulizia e manutenzione | 90 |
| Risoluzione dei problemi | 91 |
| Avviso di smaltimento | 93 |
| Produttore e importatore (UK) | 93 |

DATI TECNICI

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Numero articolo | 10040495, 10040496, 10040497 |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potenza nominale | 1500 W |
| Dimensioni del contenitore di cottura | 7,5 l |
| Capacità del serbatoio | 300 ml |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze generiche

- Non lavare mai l'alloggiamento con acqua corrente per evitare di danneggiare i componenti elettrici.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nel dispositivo, in modo da evitare scosse elettriche.
- 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 sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente a quella indicata.
- Non usare questo prodotto se la spina, il cavo di alimentazione o il prodotto stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non toccare la spina o il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare questo prodotto sopra o vicino a tovaglie, tende e altri materiali infiammabili.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno a tutti i lati del dispositivo. Non poggiare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Quando si apre lo sportello del dispositivo può fuoriuscire vapore bollente. Mantenere una distanza di sicurezza per evitare ustioni.

- Non inserire corpi estranei nelle aperture del dispositivo.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampada per evitare scosse elettriche.
- Il dispositivo non deve essere installato in un armadio per evitare il surriscaldamento.

Indicazioni per un utilizzo sicuro



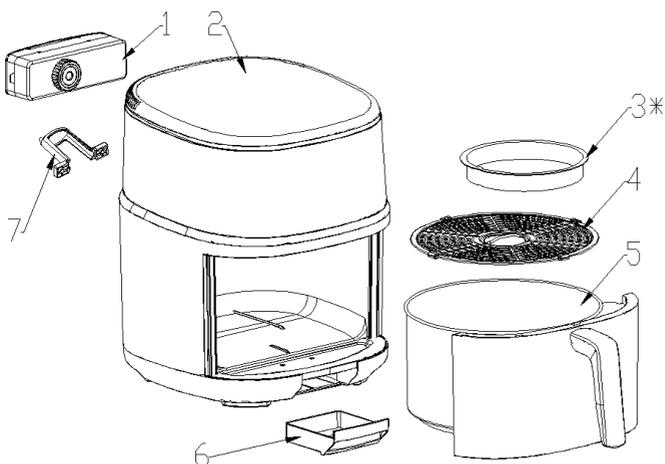
ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del dispositivo e usare guanti da forno.

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Installare il dispositivo su una superficie piana e asciutta e lasciare almeno 10 cm di spazio in tutte le direzioni in modo che l'aria possa circolare sufficientemente.
- Non collegare il dispositivo a prese elettriche, a cui sono già collegati altri elettrodomestici da cucina.
- Non posizionare il dispositivo vicino a oggetti infiammabili. Installarlo lontano dalle tende di porte e finestre, da carta da parati e da oggetti simili per evitare incendi. Non poggiare o conservare oggetti sopra al dispositivo.
- Pulire lo sportello del dispositivo con un panno morbido inumidito. Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non collegare assolutamente il dispositivo a timer esterni o a prese elettriche con comando a distanza.
- Prima dell'uso, assicurarsi che le stoviglie siano adatte a questo prodotto. Si consiglia di utilizzare contenitori di vetro resistenti al calore o di ceramica. Riempire il contenitore di cottura fino a un massimo di due terzi.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento all'indicazione MAX nel serbatoio.
- Non mettere contenitori sullo sportello del dispositivo aperto.
- Non riscaldare alimenti in un contenitore sigillato, altrimenti potrebbe esplodere. Trasferire gli alimenti in un contenitore resistente al calore prima di scaldarli.

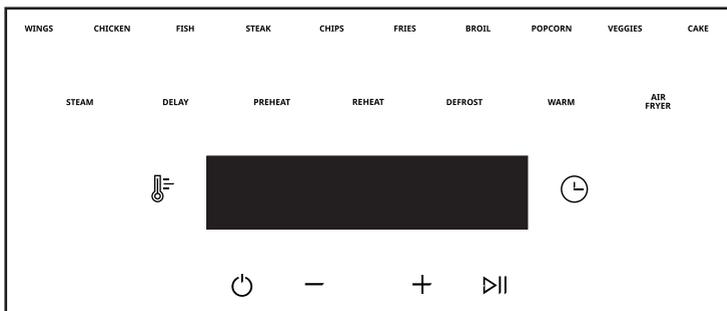
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Componenti del dispositivo



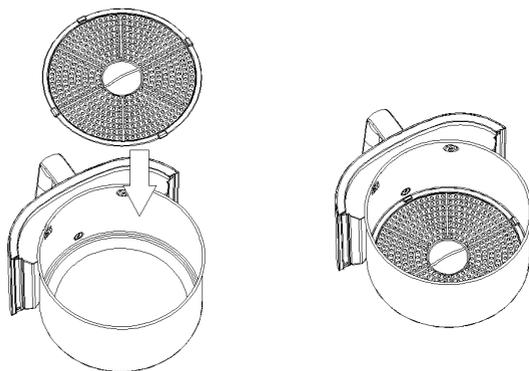
- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Alloggiamento
- 3 Teglia per torte (opzionale)
- 4 Inserto per friggere
- 5 Contenitore di cottura
- 6 Vaschetta di gocciolamento
- 7 Distanziatore

Pannello di controllo intelligente

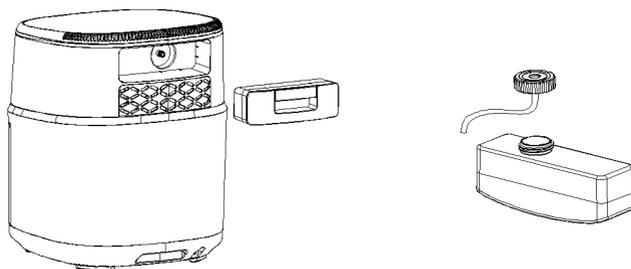


ISTRUZIONI PER L'USO

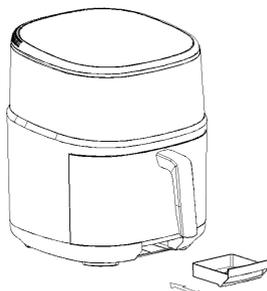
1. Togliere il dispositivo dall'imballaggio e installare il distanziatore sul lato posteriore. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Mantenere una distanza minima di 20 cm dalla parte posteriore e di 10 cm dai lati per garantire una ventilazione sufficiente. Assicurarsi che tende, tappezzerie e altri materiali facilmente infiammabili si trovino a distanza di sicurezza dal dispositivo.
2. Dopo aver tolto il contenitore di cottura, posizionare l'insero per friggere al suo interno (v. illustrazione qui sotto).



3. Posizionare gli alimenti sull'insero per friggere e riposizionare il contenitore di cottura nell'alloggiamento.
4. Rimuovere il serbatoio, riempirlo d'acqua e richiuderlo. Riposizionare il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento (v. illustrazione qui sotto).

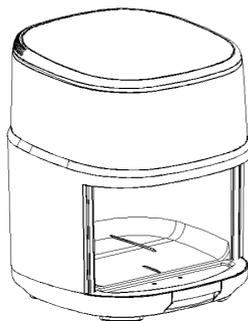


5. Rimuovere la vaschetta di gocciolamento, controllarla, svuotarla e rimetterla nell'alloggiamento (v. illustrazione qui sotto).



Note

- In base alle opzioni di preparazione sono necessari diversi accessori.
- Dopo la preparazione, rimuovere l'insero per friggere, la griglia e la teglia, indossando guanti da forno o altre protezioni.
- Non riempire completamente il contenitore di cottura con gli alimenti e assicurarsi che ci sia una distanza minima di 30 mm dal bordo superiore. È importante che l'aria all'interno del dispositivo possa circolare correttamente. Inoltre, in base alle diverse situazioni, gli alimenti possono espandersi dopo il riscaldamento.
- Il dispositivo può funzionare in modo adeguato solo se il contenitore di cottura è posizionato correttamente. In caso contrario, sullo schermo compare "OPEN".
- Non utilizzare oggetti magnetici nelle vicinanze del punto indicato nell'illustrazione qui sotto mentre il dispositivo è acceso per evitare lesioni.
- Assicurarsi che il tubo di aspirazione sia sul fondo del serbatoio.



UTILIZZO

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, installare il distanziatore e posizionare il dispositivo su una superficie stabile e orizzontale.
2. Pulire il contenitore di cottura, l'inserito per friggere, la teglia e gli altri accessori con acqua calda, detergente liquido e una spugna morbida.
3. Riempire il serbatoio con acqua (si raccomanda l'uso di acqua distillata o purificata).
4. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno.
5. Durante il primo utilizzo, non mettere alimenti nel contenitore di cottura. Riempire il serbatoio con acqua purificata. Impostare la funzione predefinita "Fish" (pesce) e attivarla (con la funzione a vapore attivata allo stesso tempo). Al primo utilizzo può comparire un leggero odore di fumo. È normale e non è motivo di preoccupazione.

Utilizzo

Quando il dispositivo è acceso, viene emesso un segnale acustico. Le luci del display digitale e le spie lampeggiano brevemente e si spengono. Solo la spia ϕ lampeggia lentamente, indicando che il dispositivo è in modalità standby. Mettere gli ingredienti nel contenitore di cottura pulito e posizionarlo nell'alloggiamento. Riempire il serbatoio d'acqua. Inserire la spina nella presa e premere ϕ . Il display digitale si accende. Usare la manopola delle funzioni per selezionare la funzione, la durata di preparazione e la temperatura desiderate, in base all'alimento selezionato. Premere \blacktriangleright per avviare la preparazione automatica.

Nota: questo dispositivo sfrutta il principio di riscaldamento con tubo a onde luminose e l'illuminazione non può essere regolata dall'utente.

Selezionare la funzione

1. Quando si preme il tasto ϕ , tutte le luci sul pannello di controllo si accendono, indicando che il dispositivo è pronto per la selezione della funzione.
2. Selezionare il menu delle funzioni. La spia corrispondente al menu delle funzioni si accende. Premere \blacktriangleright per avviare la preparazione.

Descrizione dei simboli dei tasti

| Simbolo | Alimento/ Funzione | Simbolo | Alimento/ Funzione |
|---------|-----------------------|--------------|-----------------------|
| WINGS | Alette | VEGGIES | Verdura |
| CHICKEN | Pollo | CAKE | Torta |
| FISH | Pesce | DELAY | Ritardo |
| STEAK | Bistecca | PREHEAT | Preriscaldare |
| CHIPS | Chips | REHEAT | Riscaldare |
| FRIES | Patatine fritte | DEFROST | Scongelare |
| BROIL | Grill | WARM | Scaldare |
| POPCORN | Popcorn | AIR FRYER | Cottura ad aria calda |

Nota

- Il tasto per la funzione principale può essere premuto direttamente. Se il dispositivo è in modalità standby, bisogna prima premere il tasto  per attivare il tasto della funzione.
- Il tasto per la funzione aggiuntiva non può essere usato da solo. Questa è una funzione aggiuntiva a quella principale e può essere usata solo in combinazione con essa.
- Il dispositivo contiene una varietà di combinazioni preimpostate di durata e temperatura di preparazione, a seconda dell'alimento selezionato.

| N. | Tasto funzione | Temperatura imposta (°C) | Temperatura consigliata (°C) | Durata predefinita (min.) | Durata consigliata (min.) |
|----|----------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 | WINGS | 190 | 50-200 | 15 | 1-60 |
| 2 | CHICKEN | 200 | 50-200 | 30 | 1-60 |
| 3 | FISH | 200 | 50-200 | 14 | 1-60 |
| 4 | STEAK | 200 | 50-200 | 12 | 1-60 |
| 5 | CHIPS | 180 | 50-200 | 10 | 1-60 |
| 6 | FRIES | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 7 | BROIL | 190 | 50-200 | 40 | 1-60 |
| 8 | POPCORN | 200 | 50-200 | 25 | 1-60 |
| 9 | VEGGIES | 70 | 40-70 | 480 | 1-480 |
| 10 | CAKE | 140 | 50-180 | 35 | 1-60 |
| 11 | DELAY | - | 50-200 | 60 | 10-540 |
| 12 | PREHEAT | 200 | 50-200 | 5 | 1-60 |
| 13 | REHEAT | 100 | 80-200 | 5 | 1-30 |
| 14 | DEFROST | 45 | 40-80 | 30 | 1-60 |
| 15 | WARM | 65 | 40-80 | 30 | 1-480 |
| 16 | AIR FRYER | 200 | 70-200 | 30 | 1-60 |

Nota

- Le impostazioni descritte in precedenza rappresentano solo valori indicativi. Non è garantito che questa sia l'impostazione migliore per gli ingredienti in uso, dato che possono variare per origine, forma, dimensione e marca. Regolare le impostazioni in base alla situazione. Maggiore è la quantità di alimenti, più tempo è necessario per la preparazione.
- Tirare fuori il contenitore e girare gli alimenti durante la cottura può aiutarli a cuocere meglio e più uniformemente.
- Se gli ingredienti non sono abbastanza cotti, rimetterli nel contenitore e continuare la cottura con l'impostazione della durata aggiornata.
- Per dare sapore, la marinata dovrebbe essere completamente assorbita dagli alimenti.
- Per ottenere maggiore umidità negli alimenti, selezionare la funzione a vapore.

| N. | Controllo della funzione a vapore | Note |
|----|--|---|
| 1 | -dopo 5 min. avvio della funzione a vapore -Spegnimento all'ultimo minuto | - |
| 2 | -dopo 7 min. avvio della funzione a vapore - Spegnimento per un minuto - 2 min. dopo aver girato avvio -Spegnimento all'ultimo minuto | Girare dopo la metà della durata di cottura |
| 3 | dopo 8 min. avvio della funzione a vapore | - |
| 4 | dopo 5 min. avvio della funzione a vapore | - |
| 5 | dopo 5 min. avvio della funzione a vapore | - |
| 6 | | - |
| 7 | dopo 5 min. avvio della funzione a vapore | - |
| 8 | - | - |
| 9 | - | - |
| 10 | - | - |
| 11 | - | - |
| 12 | - | - |
| 13 | - | - |
| 14 | - | - |
| 15 | - | - |
| 16 | - | - |

Impostazione della durata e della temperatura

La temperatura e la durata di ogni funzione possono essere regolate (v. la tabella sopra) in base alle preferenze individuali e al livello di cottura desiderato. Quando si premono i tasti  o , si accende la spia corrispondente. Premere i tasti  o  per impostare durata o temperatura. Non appena viene emesso un segnale acustico, la spia smette di lampeggiare.

Nota: la durata e la temperatura di funzionamento possono essere regolate mentre il dispositivo è in funzione.

Funzione a vapore

Dopo aver selezionato una funzione principale, la funzione a vapore può essere selezionata in aggiunta per mantenere una certa quantità di umidità negli alimenti.

Nota:

- La funzione a vapore è una funzione aggiuntiva che non può essere usata da sola.
- La percentuale di vapore è stata impostata in base alle diverse funzioni. Si tratta di un metodo di erogazione fisso che non può essere modificato.
- Prima di usare la funzione a vapore, assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nel serbatoio.
- La temperatura del vapore è molto alta e l'effetto di vaporizzazione è ottimo. Per questo motivo il vapore potrebbe non essere visibile (l'effetto del vapore può essere giudicato a seconda della quantità d'acqua nel serbatoio).
- La temperatura impostata non viene né aumentata né diminuita utilizzando la funzione a vapore.

Avviso in caso di basso livello dell'acqua

Quando il simbolo  lampeggia, indica che è necessario aggiungere acqua nel serbatoio. Non appena il serbatoio pieno è stato reinserito nel dispositivo, il simbolo si spegne.

Note

- Se non viene impostata la funzione a vapore, non viene emesso alcun avviso anche se il livello dell'acqua nel serbatoio è basso. Questo non influisce sul funzionamento del dispositivo.
- Si consiglia di riempire il serbatoio con acqua distillata o purificata.
- Assicurarsi che non finisca acqua sopra o dentro al dispositivo.

Funzione di pausa

Se si preme il tasto **⏸** durante la preparazione, questa viene automaticamente interrotta. La spia della funzione precedentemente selezionata rimane accesa. Il display digitale mostra "READY" e **⏸** lampeggia. Non appena si preme nuovamente il tasto **⏸**, la preparazione continua.

Nota

- Se non si preme alcun tasto per 10 minuti, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.
- Durante e subito dopo la preparazione, il contenitore di cottura e gli accessori utilizzati sono molto caldi e non possono essere toccati a mani nude.
- Se si estrae il contenitore di cottura a dispositivo in funzione, la preparazione viene messa in pausa immediatamente.

Avvio automatico

Questo dispositivo permette di programma un avvio temporizzato. Impostare la funzione di cottura e poi premere il tasto DELAY. Impostare l'ora desiderata e premere il tasto **⏸** per avviare il dispositivo a quell'ora.

Nota

- Quando il tempo fino all'avvio automatico è stato impostato, sono bloccati tutti i tasti tranne **⏸** e **⏸**.
- Questa funzione non può essere usata per scongelare e tenere in caldo.

Preriscaldare

Selezionare questa funzione a seconda delle esigenze. Quando non ci sono alimenti nel contenitore di cottura, premere il tasto PREHEAT in modalità standby. Premere poi il tasto **⏸**. Il dispositivo viene preriscaldato. Non appena suona un allarme, il processo di preriscaldamento è completato. Rimuovere il contenitore di cottura, mettere gli alimenti preparati all'interno e riposizionarlo nel dispositivo. Il dispositivo viene avviato automaticamente.

Nota: le funzioni di preriscaldamento e di avvio automatico non possono essere usate allo stesso tempo. Questa funzione non può essere usata contemporaneamente alle funzioni per scongelare e tenere in caldo.

Preparazione terminata

1. Non appena viene emesso un segnale acustico, la preparazione è terminata. Dopo 60 secondi di raffreddamento, lo schermo mostra "END" e vengono emessi diversi segnali acustici.
2. Togliere il contenitore di cottura e metterlo su una superficie stabile e piatta.
3. Togliere gli alimenti pronti e metterli su un piatto o su un vassoio.
4. Dopo la preparazione, premere il tasto **⏸** e staccare la spina dalla presa.

Nota

- Non toccare il contenitore di cottura o gli accessori a mani nude per evitare

- ustioni.
- È meglio non togliere il contenitore di cottura dal dispositivo finché non si è raffreddato completamente.
- Non capovolgere il contenitore di cottura, altrimenti potrebbe fuoriuscire il grasso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici del dispositivo

Pulire il dispositivo e gli accessori dopo ogni utilizzo. Tenere pulito il dispositivo.

Nota

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire la superficie con un panno inumidito.
- Non immergere cavo di alimentazione, spina e alloggiamento in acqua o altri liquidi. In caso contrario, il dispositivo potrebbe subire danni o potrebbero risultare incendi, scosse elettriche e/o lesioni personali.

Stoccaggio

Prestare attenzione a quanto segue:

- Staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di metterlo via.
- Assicurarsi che tutti i componenti del dispositivo siano puliti e asciutti. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto, pulito e al riparo dagli agenti atmosferici.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzioni |
|---|--|--|
| Il dispositivo non funziona. | La spina del dispositivo non è collegata. | Inserire la spina nella presa elettrica. |
| | Il contenitore di cottura non è posizionato correttamente. | Inserire correttamente il contenitore nell'alloggiamento. |
| Gli alimenti non sono cotti. | Gli alimenti sono troppo grandi/spessi. | Mettere nel contenitore di cottura porzioni più piccole/fette più sottili. |
| | Durata di preparazione insufficiente. | Regolare la durata di preparazione. |
| | Temperatura di preparazione troppo bassa. | Regolare la temperatura di preparazione. |
| | Troppi alimenti nel contenitore di cottura. | Riempire il contenitore fino a un massimo di 4/5 della sua capacità totale. Ci dovrebbero essere degli spazi vuoti tra gli alimenti. |
| | Gli alimenti non sono stati completamente scongelati. | Lasciare che gli alimenti si scongelino completamente. |
| Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme. | Alcuni alimenti devono essere girati regolarmente durante la preparazione. | Durante la preparazione, togliere il contenitore di cottura dal dispositivo ogni 5-8 minuti e girare gli alimenti all'interno. |
| Esce fumo bianco dal contenitore di cottura. | Sono in preparazione dei cibi grassi. | La preparazione di cibi grassi porta alla fuoriuscita di una grande quantità di olio. Ad alte temperature, l'olio produce fumo bianco. Questo è del tutto normale. |
| | Ci sono residui d'olio nel contenitore di cottura dall'ultimo utilizzo. | Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che sia pulito. |

| | | |
|---|---|---|
| Le patatine non sono croccanti. | Questo è legato al contenuto di acqua e olio nell'alimento. | Assicurarsi che le patatine siano asciutte prima di friggerle e non tagliarle troppo spesse. Si raccomanda di preriscaldare il dispositivo prima di friggere. |
| Il serbatoio dell'acqua perde. | Il coperchio del serbatoio dell'acqua è allentato. | Chiudere saldamente il coperchio del serbatoio. |
| | Il serbatoio è rotto. | Contattare il servizio di assistenza ai clienti per pezzi di ricambio. |
| Non viene prodotto vapore durante la funzione a vapore. | Il tubo di aspirazione nel serbatoio dell'acqua è al contrario. | Posizionare il tubo di aspirazione sul fondo del serbatoio dell'acqua. |
| | Il vapore può essere invisibile. Blocco dell'ugello. | Controllare se il livello dell'acqua nel serbatoio cambia mentre si usa la funzione a vapore. |
| | La pompa dell'acqua è guasta. | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti. |
| | La pompa dell'acqua non funziona. | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti. |
| Codice di errore E01 | Circuito aperto nel sensore NTC. | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti. |
| Codice di errore E02 | Corto circuito nel sensore NTC | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti. |
| Codice di errore E03 | Errore di comunicazione del PCB | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti. |

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 nei rifiuti casalinghi. 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