

VITA PRO

Heißluftfritteuse mit Dampfaren
Air Fryer with Steam Cooking
Friteuses à air chaud et cuisson vapeur
Freidoras de aire caliente con cocción
al vapor
Friggitrice ad aria con cottura a vapore

10041333 10041334



COOKING
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	7
Inbetriebnahme	11
Bedienung	13
Voreinstellungen und Einstellungsbereich	16
Reinigung und Wartung	19
Fehlersuche und Fehlerbehebung	20
Schaltplan	22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	23
Hinweise zur Entsorgung	25
Hersteller & Importeur (UK)	25

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10041333, 10041334
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2450 W
Temperaturbereich	50-230 °C
Topfgröße	18 l
Fassungsvermögen des Wassertanks	800 ml
Gewicht	14,5 kg

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.

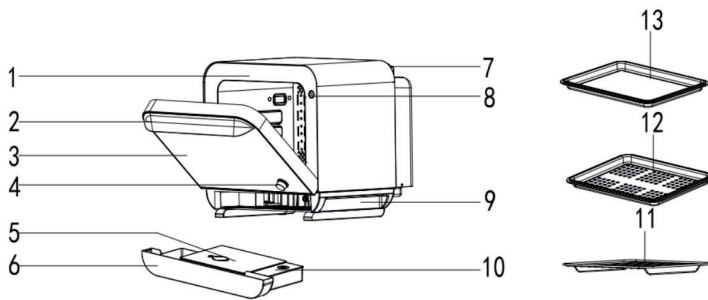
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Installieren Sie das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz in alle Richtungen, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Schließen 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.

Verwendungshinweise

- Die Wasserversorgungsfrequenz ist schnell. Deshalb kann es manchmal vorkommen, dass aus dem Luftenlass etwas Wasser herausspritzt. Dies ist normal.
- Überschüssiger Dampf im Geräteinneren kühlt sich schnell ab und wird während der Zubereitung über den Luftauslass abgegeben. Ein kleiner Dampfanteil kondensiert an den Lamellen des Luftauslasses, dies ist normal.
- Spannungsschwankungen beeinflussen die Zubereitungszeit und das Zubereitungsergebnis: Wenn die Spannung in einem Bereich von -10 % bis +5 % schwankt, kann das Gerät normal funktionieren. Sollten die Spannungsschwankungen höher oder niedriger sein, wird die Ausgangsleistung relativ erhöht oder gesenkt, so dass die Zubereitungszeit und das Zubereitungsergebnis beeinflusst werden. Dies ist normal.

GERÄTEÜBERSICHT

Teile des Geräts






1	Türrahmen	Stabilisiert das Gerät.
2	Griff	Zum Öffnen und Schließen des Geräts.
3	Sichtfenster	Überwachung der Lebensmittel während der Zubereitung.
4	Drehregler	Funktionswahl
5	Wassertank	Lagerung des Wassers zur Produktion von Dampf.
6	Abtropfschale	Sammelt während der Zubereitung entstandenes überschüssiges Wasser.
7	Luftauslass	Überschüssiger Dampf wird über den Luftauslass abgegeben.
8	Türsicherung	Stellt sicher, dass die Tür des Geräts geschlossen ist und das Gerät laufen kann.
9	Griff	Kann zum Bewegen des Geräts verwendet werden.
10	Wasserbehälter	Sammelt während der Zubereitung entstandenes überschüssiges Wasser.
11	Ablage	Backbleche oder andere Backformen können darauf platziert werden.
12	Dämpfeinsatz	Nicht wasserhaltige Lebensmittel können darin zubereitet werden.
13	Backblech	Lebensmittel wie Suppe, Gebäck etc. können darauf platziert werden.

Bedienfeld



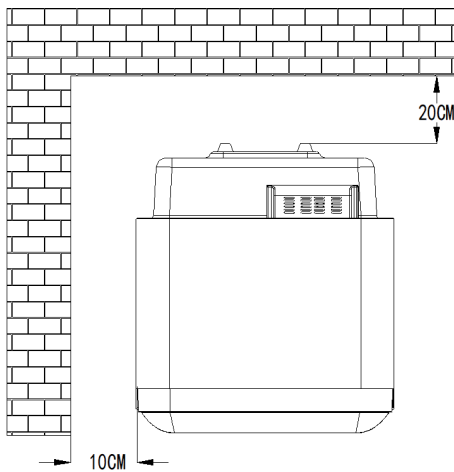
Symbol	Modus	Beschreibung
	Zeit	Zeigt die Zubereitungszeit an.
	Temperatur	Zeigt die Betriebstemperatur an.
	Kein Wasser	Das Symbol blinkt und der Alarmton erklingt lange, um anzuzeigen, dass sich im Wassertank kein Wasser mehr befindet.
	Automatischer Menümodus (Chips)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Fisch)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Huhn)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Spieß)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Pizza)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Gemüse)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.

Symbol	Modus	Beschreibung
	Automatischer Menümodus (Suppe)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können nicht angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Autauen)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Automatischer Menümodus (Dörrmodus)	Automatisches Menü. Die Zeit und die Temperatur können während des Betriebs angepasst werden.
	Desinfizieren	Dampfsterilisation
	Dämpfen bei niedriger Temperatur	Untermenümodus
	Grill- und Backmodus	Untermenümodus
	Dämpfen bei hoher Temperatur	Untermenümodus
	Entkalken	Das Symbol leuchtet auf und der Alarm ertönt lange, wenn Sie diesen Modus auswählen.
	Temperaturregler	Drücken Sie diese Taste und drehen Sie zur Temperaturanpassung am Regler.
	Menütaste	Drücken Sie diese Taste, um in die Menüeinstellung zu gelangen.
	Warmhaltetaste	Drücken Sie diese Taste, voreingestellt sind 65 °C, 20 min. Die Zeit ist einstellbar bis 180 Min.
	Zeiteinstellung	Drücken Sie diese Taste und drehen Sie zur Zeiteinstellung am Regler.
	Innenbeleuchtung	Wenn Sie diese Taste drücken, leuchtet die Innenbeleuchtung auf.

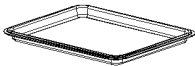
Symbol	Modus	Beschreibung
	Standbytaste	Wenn Sie diese Taste drücken, wird das Gerät in den Standbymodus versetzt.
	Drehregler	Drehen Sie am Drehregler um Temperatur, Zeit oder Menü anzupassen. Drücken Sie den Drehregler nach unten, um den Betrieb zu starten oder zu pausieren.

INBETRIEBNAHME

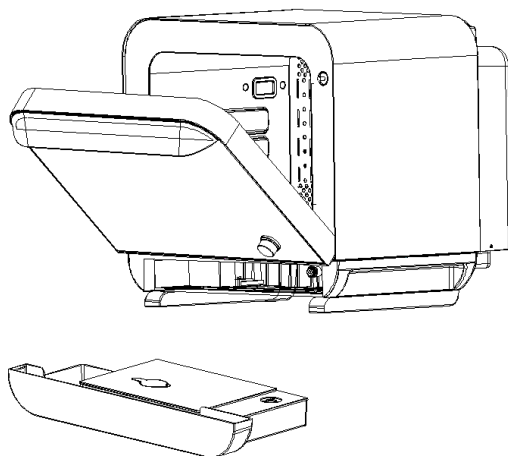
1. Entpacken Sie das Gerät und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Befestigen Sie die Trennwand an der Rückseite des Geräts. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, horizontalen Oberfläche. Achten Sie darauf, dass zur Rückseite des Geräts ein Mindestabstand von 20 cm und zu beiden Seiten ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten wird (siehe Abbildung). Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Vorhängen, Wandteppichen oder anderen brennbaren Materialien auf.



2. Legen Sie die gewünschten Lebensmittel in das entsprechende Zubehör (siehe Abbildung) und schieben Sie dieses in das Geräteinnere hinein.



- Entnehmen Sie den Wassertank. Entleeren Sie die Abtropfschale und den Wasserbehälter. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser. Befestigen Sie die Wassertankabdeckung und achten Sie darauf, dass diese richtig sitzt. Setzen Sie den Wassertank anschließend in das Gerät ein (siehe Abbildung).



Hinweise

- Verschiedene Zubereitungsmethoden erfordern unterschiedliches Zubehör.
- Entnehmen Sie nach der Zubereitung den Dämpfeinsatz, das Backblech, das Backgitter oder die Kuchenform mit Ofenhandschuhen oder Topflappen aus dem Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Andernfalls blinkt der Bildschirm auf.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche.
2. Reinigen Sie Backblech, Dämpfeinsatz, Backgitter, Kuchenform und anderes Zubehör mit Wasser, Spülmittel und einem nicht abreibenden Schwamm.
3. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser (destilliertes oder purifiziertes Wasser).
4. Reiben Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem Tuch ab.
5. Geben Sie bei der ersten Verwendung des Geräts keine Lebensmittel hinein. Verwenden Sie die Funktion „STEAM“ und lassen Sie das Gerät einen Zyklus lang durchlaufen. In dieser Zeit kann ein leichter Geruch und Rauch auftreten. Dies ist normal.

BEDIENUNG

Einschalten

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ist ein Piepton zu hören. Der Digitalbildschirm und alle Anzeigeleuchten blinken auf und gehen anschließend aus. Lediglich die Betriebsanzeige der Taste ON/OFF blinkt langsam auf. Dies weist darauf hin, dass das Gerät sich im Standbymodus befindet. Wenn Sie die Taste ON/OFF drücken, leuchten alle Anzeigeleuchten des Bedienfelds auf. Drücken Sie die Taste MENU, um in das Funktionsmenü zu gelangen.

Funktionsauswahl

Die werkseitig eingestellte Funktion ist der Modus „Dämpfen bei hoher Temperatur“. Drücken Sie die Taste MENU und wählen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Funktion aus. Die Funktionen werden beim Drehen nacheinander auf dem Bildschirm angezeigt.

Temperatureinstellung

Drücken Sie die Taste TEMP. Drehen Sie zur Temperaturanpassung am Drehregler. Im Betriebszustand können Sie, zusätzlich zum Automatikmenü, durch Drücken der Taste TEMP die Temperatur anpassen. Nach der Anpassung wird das Gerät automatisch gestartet oder kann durch Drücken der Starttaste gestartet werden.

Zeiteinstellung

Drücken Sie die Taste TIME. Drehen Sie zur Zeitanpassung am Drehregler. Im Betriebszustand können Sie, zusätzlich zum Automatikmenü, durch Drücken der Taste TIME die Zeit anpassen. Nach der Anpassung wird das Gerät automatisch gestartet oder kann durch Drücken der Starttaste gestartet werden.

Auftaufunktion


Wenn Sie nach dem Einschalten die Taste ON/OFF drücken, leuchten alle Anzeigeleuchten auf dem Bedienfeld auf. Drücken Sie dann die Taste MENU, um die Oberfläche für die Funktionsauswahl aufzurufen. Wenn Sie den Drehknopf in den Auftaumodus drehen, blinkt das Symbol für die Auftaufunktion und die anderen Symbole leuchten auf. Drücken Sie die Taste TEMP und der Signalton ertönt. Das Auftausymbol leuchtet auf und die anderen Symbole sind aus. Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Temperatur für das Auftauen zu wählen. Drücken Sie die Taste TIME, woraufhin der Signalton ertönt. Drehen Sie am Drehregler, um die gewünschte Zeit für das Auftauen auszuwählen. Drücken Sie anschließend den Drehregler, um mit dem Betrieb zu beginnen. Auf dem Bildschirm werden die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt. Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlkost etc. verwendet werden.

Sterilisationsfunktion

Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Taste ON/OFF, alle Anzeigeleuchten auf dem Bedienfeld leuchten auf. Drücken Sie anschließend die Taste MENU, um die Funktionsauswahl aufzurufen. Stellen Sie den Drehregler auf den Sterilisationsmodus. Das Sterilisationssymbol blinkt, die anderen

Symbole leuchten auf. Drücken Sie die Taste TIME und der Signalton ertönt. Das Sterilisationssymbol leuchtet auf, die anderen Symbole sind erloschen. Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Zeit für die Sterilisation zu wählen. Drücken Sie den Drehregler, um mit dem Betrieb zu beginnen. Auf dem Bildschirm werden die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Niedriger Wasserstand im Wassertank

Wenn sich im Wassertank zu wenig Wasser befindet, blinkt das Symbol  auf. „Time“ blinkt. Der Betrieb wird unterbrochen und der Signalton erklingt. Drücken Sie die Taste Start, um die Zubereitung nach dem Hinzufügen von Wasser automatisch fortzusetzen. Setzen Sie während des Betriebszustands den Wassertank ein, um die Zubereitung direkt fortzusetzen. Der Alarm für den niedrigen Wasserstand im Wassertank geht nur bei Verwendung der Dampffunktion an. Nach dem Hinzufügen von Wasser sollte die Taste Start gedrückt werden, um die Zubereitung fortzusetzen.

Funktionsmenü

Drücken Sie nach dem Einschalten die Taste ON/OFF. Alle Bedienfeldleuchten leuchten auf. Drücken Sie anschließend die Taste MENU, um in das Funktionsmenü zu gelangen. Drehen Sie am Drehregler, um die verschiedenen Menüpunkte auszuwählen. Stellen Sie, nachdem Sie das gewünschte Menü ausgewählt haben, die Temperatur und die Zeit ein und drücken Sie zum Starten den Drehregler. Drücken Sie den Drehregler erneut, um die ausgewählte Funktion abzubrechen. Drehen Sie erneut am Drehregler, um eine andere Funktion auszuwählen.

Entkalken

Die Dampffunktion kann akkumuliert 80 Stunden lang verwendet werden und geht im Anschluss in die Ausgangsschnittstelle über. Das Symbol „DESCAL“ leuchtet auf, die anderen Symbole sind aus. Dies weist den Nutzer darauf hin, das Gerät zu reinigen. Geben Sie Zitronensäure in den Wassertank und gießen Sie mehr als 600 ml gereinigtes Wasser ein. Schließen Sie die Tür und drücken Sie direkt auf den Drehregler. Die Entkalkungsfunktion wird gestartet. Die Entkalkungsfunktion ist in drei Stufen unterteilt: Entkalkung (30 Minuten), Grundreinigung (10 Minuten) und Sekundärreinigung (10 Minuten). Nachdem die Entkalkungsfunktion 30 Minuten lang gelaufen ist, ertönt der Signalton. Gießen Sie zu diesem Zeitpunkt das Wasser aus dem Schmutzwassertank und dem Reinwassertank aus, und füllen Sie frisches, sauberes Wasser in den Wassertank ein. Nachdem Sie den Wassertank in das Gehäuse eingesetzt haben, schließen Sie die Tür, um die Hauptreinigung zu starten. Nach 10 Minuten ertönt erneut der Signalton. Gießen Sie zu diesem Zeitpunkt das Wasser aus dem Schmutzwassertank und dem Reinwassertank aus, und füllen Sie frisches, sauberes Wasser in den Wassertank. Nachdem Sie den Wassertank in das Gehäuse eingesetzt haben, schließen Sie die Tür, um die zweite Reinigung zu starten. Nach dem obigen Vorgang ist die Entkalkung abgeschlossen. Wenn Sie das Gerät zu diesem Zeitpunkt nicht reinigen möchten, können Sie den Drehknopf drehen oder andere Tasten außer der Starttaste drücken, um in den normalen Betriebszustand zu gelangen. Wenn das Gerät jedoch das nächste Mal eingeschaltet wird, werden Sie erneut an die Reinigung des Geräts erinnert. Der Signalton ertönt so lange, bis Sie diesen Modus auswählen oder in den normalen

Betriebsmodus wechseln.


Hinweis:

Nach der Entkalkung müssen Sie den Netzstecker ziehen. Sie können das Gerät erst wieder verwenden, wenn es abgekühlt ist; die Entkalkungszeit beträgt 50 Minuten.


Modus wechseln

Drücken Sie lange auf den Drehregler (3 Sekunden), um den Vorgang abzubrechen, und drehen Sie dann den Drehregler, um den Modus zu ändern.

Lampenfunktion

Drücken Sie nach dem Einschalten die Taste ON/OFF. Alle Lichter auf dem Bedienfeld leuchten auf. Drücken Sie die Lampentaste , um die Lampe einzuschalten. Die Lampe kann jederzeit in jedem Betriebsmodus ein- oder ausgeschaltet werden.

Warmhaltefunktion

Drücken Sie nach dem Einschalten die Taste ON/OFF. Alle Leuchten auf dem Bedienfeld leuchten auf. Drücken Sie dann die Taste , um die Warmhaltefunktion zu starten. Drücken Sie die TEMP-Taste. Der Signalton ertönt. Das Symbol „K-WARM“ leuchtet auf, die anderen Symbole sind aus. Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Temperatur für die Warmhaltefunktion zu wählen. Drücken Sie die Taste TIME. Der Signalton ertönt. Durch Drehen des Drehreglers kann die gewünschte Zeit für die Warmhaltefunktion eingestellt werden. Drücken Sie den Drehregler, um den Betrieb zu starten. Auf dem Bildschirm werden die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Hinweise

- Die obigen Einstellungen sind Richtwerte. Da Herkunft, Form, Größe und Sorte der Zutaten unterschiedlich sind, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Sie können die Einstellung entsprechend der tatsächlichen Situation vornehmen. Je größer die Menge der zu garenden Lebensmittel ist, desto länger ist die Garzeit.
- Wenn Sie während der Zubereitung einiger Speisen den Topf herausnehmen und die Speisen wenden, können Sie diese gleichmäßiger und besser garen.
- Wenn die Zutaten noch nicht gar genug sind, kann man sie direkt wieder in den Topf geben und mit einer angemessenen Zeit kochen.
- Marinierte Lebensmittel sollten in das Innere der Speisen eindringen, damit sie besser und leckerer schmecken.

VOREINSTELLUNGEN UND EINSTELLUNGSBEREICH

Menü	Symbol	Zubereitungsmodus	Temp.	Temp.-bereich	Zeit	Zeitbereich
Dämpfen	STEAM	Untermenü-Modus				
Frittieren	FRYER					
Dämpfen & Frittieren	COMBI					
Sterilisieren	STER.	/	110 °C	Nicht anpassbar	0:30 min	10 min - 2 h
Entkalken	DESCAL	/	/	Nicht anpassbar	0:50 min	Nicht anpassbar
Warmhalten	???	/	65 °C	50-80 °C	0:20 min	1 min - 3 h
Pommes	CHIPS	Frittieren	220 °C	200-230 °C	0:25 min	15-35 min
Fisch	FISH	Frittieren	190 °C	170-200 °C	0:40 min	1-50 min
Huhn	CHICKEN	Dämpfen & Frittieren	220 °C	210-230 °C	0:45 min	1 min - 1 h
Spieß	SKEWER	Frittieren	200 °C	180-220 °C	0:15 min	15-35 min
Pizza	PIZZA	Frittieren	180 °C	170-190 °C	0:20 min	1-30 min
Vegetarisch	VEGGIE	Dämpfen	100 °C	95-130 °C	0:10 min	1-20 min
Suppe	SOUP	Frittieren	200 °C + 110 °C + 150 °C	Nicht anpassbar	0:30 + 170 + 0:10 min	Nicht anpassbar
Auftauen	DEFROST	Frittieren	45 °C	35-70 °C	1:00 h	1 min - 8 h
Dörren	DHY	Frittieren	70 °C	70 °C - 95 °C	8:00 h	1 min - 8 h

Untermenüs

Reiner Dämpfmodus					
Menü-code	Menüs	Zeit HH:MM	Temp. (°C)	Zeit- bereich (min)	Temp.- bereich (°C)
01	Gebratener Eierkuchen	00:15	100	1-20	90-110
02	Geröstete Kastanien	00:15	100	1-20	90-110
03	Gugelhupf	00:15	110	1-20	110-120
04	Bagel	00:18	100	1-25	90-110
05	Makrone	00:20	110	1-30	110-130
06	Pommes	00:28	110	1-35	110-130
07	Knuspriger Toast	00:40	100	1-50	90-120
08	Knusprig gebackene Brötchen	00:13	90	1-35	90-110
09	DIY	01:00	130	1-60	90-130

Reiner Frittiermodus					
Menü-code	Menüs	Zeit HH:MM	Temp. (°C)	Zeit- bereich (min)	Temp.- bereich (°C)
01	Hähnchenflügel	00:20	180	1-35	170-200
02	Ganze Ente	01:00	200	1 min - 2 h	180-220
03	Roast Beef	0:20	190	1-35	180-220
04	Geröstete Süßkartoffeln	00:40	230	1-50	200-230
05	Gebackener Mais	00:25	200	1-30	180-220
06	Kekse	00:30	150	1-50	140-190
07	Gebratener Eierkuchen	00:20	200	1-35	180-220
08	Geröstete Kastanien	00:30	180	1-50	180-220

09	Gugelhupf	0:20 + 0:10	130 + 160	15-25 + 7-13	100-140 + 140-180
10	Bagel	00:20	190	1-30	180-220
11	Makrone	00:15	150	1-30	140-190
12	Pommes	00:18	200	1-30	180-220
13	Knuspriger Toast	00:10	200	1-20	180-220
14	Knusprig gebackene Brötchen	00:07	180	1-20	170-200
15	DIY	01:00	230	1-60	35-230

Kombinationsmodus Dämpfen + Frittieren					
Menü- code	Menüs	Zeit HH:MM	Temp. (°C)	Zeitbereich (min)	Temp.- bereich (°C)
01	Steak	0:15	190	1-20	180-220
02	Fisch	Dämpfen 0:10 + Frittieren 0:20	Dämpfen 100 + Frittieren 180	Dämpfen 5-13 + Frittieren 15-30	100-120 + 170-200
03	Huhn	00:50	Dämpfen 190 + Frittieren	30 min - 1 h	180-220
04	Rotgegartes Schweinefleisch	Dämpfen 0:20 + Frittieren 0:15	Dämpfen 110 + Frittieren 200	Dämpfen 10-30 + Frittieren 5-20	100-120 + 170-220
05	Brot aufwärmen (Kühlschrank)	Dämpfen 0:08 + Dämpfen + Frittieren 0:07	Dämpfen 80 + Dämpfen + Frittieren 180	Dämpfen 5-10 + Dämpfen + Frittieren 5-10	80-100 + 170-200
06	Brot aufwärmen (Raum- temperatur)	Dämpfen 0:06 + Dämpfen + Frittieren 0:07	Dämpfen 80 + Dämpfen + Frittieren 180	Dämpfen 5-10 + Dämpfen + Frittieren 5-10	80-100 + 170-200
07	DIY	01:00	200	1-60	50-220

Hinweis: Beim Dämpfen und Frittieren blinkt die Menüanzeige des gewählten Hauptmenüs (beispielsweise „Reiner Frittiermodus“) auf. Drücken Sie den Drehregler, um in den Untermenümodus zu gelangen. Die entsprechende Nummer wird auf dem Bildschirm angezeigt, wenn Sie am Drehregler drehen. Beispielsweise ist Dampfmodus 01 „gebratener Eierkuchen“. Drücken Sie den Drehregler, um das gewünschte Menü zu bestätigen. Die Temperatur und die Zeit können durch Drehen des Drehreglers angepasst werden. Drücken Sie den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Der Timer beginnt herunterzuzählen und das entsprechende Hauptmenü und die ausgewählte Nummer leuchten auf. Wenn Sie sich die eingestellte Temperatur ansehen möchten, drücken Sie die Temperaturtaste. Die Anzeige wechselt auf die eingestellte Temperatur. Nach 30 Sekunden wird der Menücode wieder auf dem Bildschirm angezeigt.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Benzin, abreibendes Pulver oder eine Metallbürste.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum verwendet wird, kann es vorkommen, dass das Geräteinnere seltsam riecht. Gehen Sie folgendermaßen vor, falls dies der Fall sein sollte: Legen Sie 5 – 6 Zitronenscheiben in das Geräteinnere und stellen Sie die Funktion „Dämpfen bei niedriger Temperatur“ ein. Lassen Sie das Gerät 15 – 20 Minuten mit 100 °C laufen. Der seltsame Geruch wird dadurch entfernt.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Halten Sie das Geräteinnere immer sauber. Sollten sich Lebensmittelreste oder Spritzer an der Innenwand befinden, können diese mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Reinigen Sie das Geräteinnere keinesfalls mit harten Materialien. Sollte das Geräteinnere verschmutzt sein, reinigen Sie dieses mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Befüllen Sie den Wassertank ausschließlich mit destilliertem oder purifiziertem Wasser, da Leitungswasser zu Kalkablagerungen führen kann.
- Überprüfen Sie den Wassertank mindestens einmal pro Monat. Der Wassertank kann zur Reinigung entnommen und anschließend wieder eingesetzt werden.
- Reinigen Sie die Abtropfschale, den Wassertank und den Wasserbehälter nach jeder Verwendung.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Wenn das Bedienfeld und der Drehregler nass sein sollten, reiben Sie diese mit einem weichen, trockenen Tuch trocken und verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das gesamte Gerät, wenn Sie dieses über einen längeren Zeitraum nicht verwenden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, ausreichend belüfteten Ort.
- Reinigen Sie die Glastür des Geräts keinesfalls mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scharfen Metallschabern, da das Glas dadurch beschädigt werden und zerbrechen könnte.
- Reinigen Sie das Zubehör ausschließlich mit mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Andernfalls könnte das Zubehör zerkratzt und dessen Schutzschicht beschädigt werden.
- Beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die lokalen Umweltschutzbestimmungen.
- Bei Fehlfunktionen muss das Gerät vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden. Andernfalls kann es zu Sach- und/oder Personenschäden kommen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG


Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht, piept aber beim Einschalten und der Bildschirm wird beim Einstecken angezeigt.	Inkorrekte Verwendung.	Lesen Sie sich die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
	Beschädigte Komponenten	Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls dies der Fall sein sollte.
Das Gerät funktioniert nicht, piept nicht beim Einschalten und auf dem Bildschirm wird beim Einstecken nichts angezeigt.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	Ersetzen Sie die Steckdose.
	Beschädigte Komponenten.	Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls dies der Fall sein sollte.
Die Lampe leuchtet nicht auf.	Die Lampe ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls dies der Fall sein sollte.
Bei der ersten Verwendung tritt Rauch aus dem Gerät auf. Seltsamer Geruch	Bei der ersten Verwendung wird beim Erhitzen das vom Herstellungsprozess verbliebene Öl im Geräterhitzer erhitzt und verbrannt und Rauch bildet sich.	Dies ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.
	Der Geruch tritt nach einem längeren Verwendungszeitraum auf.	Legen Sie 5 – 6 Zitronenscheiben in das Gerät und lassen Sie dieses 15 – 20 Minuten lang bei 100 °C mit der Funktion „Dämpfen bei niedriger Temperatur“ laufen.
	Das Zubehör im Gerät ist verschmutzt.	Reinigen und trocknen Sie das Zubehör.
	Im Geräteinneren befindet sich Lebensmittelreste.	Entfernen Sie die Lebensmittelreste vor der erneuten Verwendung.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst und halten Sie das Netzkabel zukünftig von heißen Oberflächen fern.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gar.	Die ausgewählte Funktion entspricht nicht den Zubereitungsanforderungen der verwendeten Lebensmittel.	Stellen Sie die Zeit und die Temperatur gemäß des Rezepts und Ihrer persönlichen Erfahrung ein.

Fehlermeldung

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Überhitzen oder NTC-Kurzschluss	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E4	Offener NTC-Kreislauf	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E2	Überhitzen oder Kurzschluss des 1 NTC Verdampfers.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E5	Offener Kreislauf des 1 NTC Verdampfers.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E3	Überhitzen oder Kurzschluss des 2 NTC-Verdampfers.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E6	Kurzschluss des 2 NTC-Verdampfers.	Kontaktieren Sie 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 Gesamtverkauffläche 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 an 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 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahwitz-Hoppegarten
Deutschland

- 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 Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
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

Technical Data	28
Safety Instructions	29
Product Description	31
Getting Started	35
Operation	37
Preset Parameters and Adjustment Range	40
Cleaning and Maintenance	43
Common Problems and Solutions	44
Circuit Principle Diagram	46
Disposal Considerations	47
Manufacturer & Importer (UK)	47

TECHNICAL DATA

Item number	10041333, 10041334
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power rating	2450 W
Temperature range	50-230 °C
Pot capacity	18 l
Water tank capacity	800 ml
Weight	14.5 kg

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.

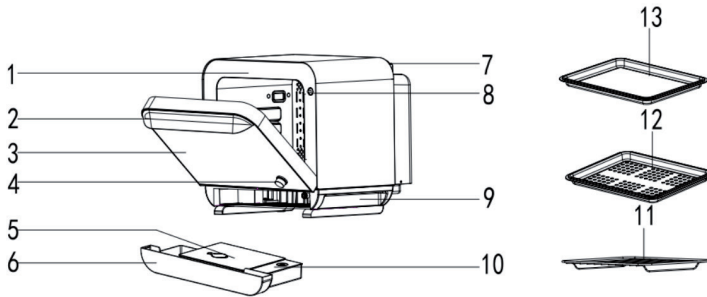
- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Install the appliance on a dry, flat surface and leave at least 10 cm of space around the appliance in all directions so that the air can circulate sufficiently.
- Do not plug the appliance into an outlet 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.

The following phenomena are normal:

- Air inlet spray water : the frequency of water supply is fast, the air inlet sometimes spray a small amount of water, it's normal.
- The steam condenses at the air outlet : the excess steam in the chamber is quickly cooled and discharged through the exhaust port during cooking, but a small amount of steam will condense at the louver exhaust port, it's normal.
- Voltage fluctuation will affect cooking time and effect: When the voltage fluctuates from -10% to + 5%, the steam air fryer can still work, but it is affected by the higher or lower voltage, and the output power is relatively increased or decreased, so the cooking time and effect will different, it's normal.

PRODUCT DESCRIPTION

Product components



1	Door frame	Fixes the whole machine.
2	Handle	Used for open/close the door.
3	Glass	observe the internal food state.
4	Knob	used for adjust the function.
5	Water tank	used to store water that produces steam.
6	Condensate tray	collect excess water during cooking.
7	Air outlet	used to exhaust excess steam from the air fryer.
8	Door control switch	Ensure that the oven door is closed, then the appliance can run.
9	Handle	Used to move the appliance.
10	Water tray	Collect excess water during cooking.
11	Shelf	loading baking tray and other baking moulds
12	Steaming plate	Used for loading waterless food to be cooked.
13	Baking tray	Used for loading food with soup / biscuit etc.

Control panel



Diagram	Function description	Working mode
	Time	Displays the set time while working.
	Temperature	Displays the set temperature while working.
	Water shortage	This icon flickers and the buzzer sounds for a long time, indicating that the water tank is short of water.
	(CHIPS) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(FISH) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(CHICKEN) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(SKEWER) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(PIZZA) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(VEGGIE) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
















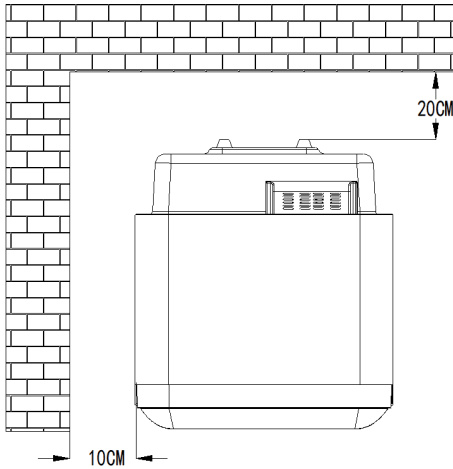
Diagram	Function description	Working mode
	(SOUP) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature cannot be adjusted.
	(DEFROST) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	(DEHYDRATE) Automatic menu mode	Automatic menu, time and temperature can be adjusted during operation.
	Sterilize mode	Steam sterilization
	Low temperature steaming mode	Submenu mode
	Barbecue / baking mode	Submenu mode
	High temperature steaming and baking mode	Submenu mode
	Descaling mode	This icon lights up and the buzzer sounds for a long time when this mode is chosen.
	Temperature button	Press this button, rotate the adjustment knob, to set temperature.
	Menu button	Press this button to enter the built-in menu settings.
	Heat preservation button	Press this button, preset 65 °C, 20 min. The time is adjustable up to 180 min.
	Time button	Press this button, rotate the adjustment knob, to set time.
	LAMP button	Press this button, the built-in light lights up.

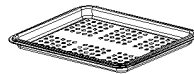
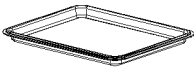
Diagram	Function description	Working mode
	Standby button	Press this button, enter standby mode or off mode.
	Adjustment knob	Rotate to adjust temperature, time, menu, press the knob to start / pause.

GETTING STARTED

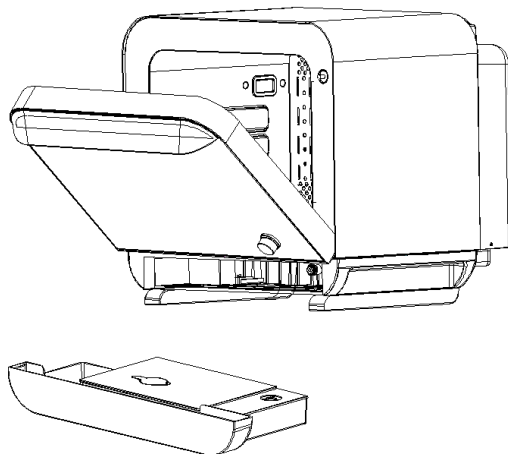
1. After unpacking, fasten the partition wall block to the back of the machine. Place the machine on a stable horizontal surface. Leave not less than 20 cm in the back and not less than 10 cm on both sides of the space, and pay attention to keep away from curtains, wall cloth and other combustible materials, as picture shows.



2. Put the corresponding food on the corresponding accessories, and then push into the housing, as picture shows.



3. Take out the water tank, empty the condensate tray and water tray, fill the tank with water and tighten the water tank lid, then put it into the house. As picture shows.

**Note**

- Different cooking options, different accessories.
- After cooking done, remove the steaming plate, baking tray ,rack or cake plate from the oven with gloves or other anti scald tools.
- Only when the oven door is closed can the machine work properly, or the display will flash.

Before first use

1. Remove all packaging materials, place the machine on a stable horizontal surface.
2. Clean the baking tray ,steaming plate, rack, cake plate and other accessories with hot water, liquid detergent and non-abrasive sponge.
3. Fill the tank with water (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 preset function - "STEAM" to run one cycle, which time may smell a slight smell and smoke, don't worry, it's a normal phenomenon.

OPERATION

Power on

When the product is powered on, there will have a "Bi" sound, the digital screen and all indicator lights flicker and then turn off, only the ON/OFF button indicator light flashes slowly, indicating that the appliance is power on state (the power on state is the standby mode), press ON/OFF button, all lights on the control panel light up, then press the MENU button to enter the function selection interface.

Function selection

The steam air fryer defaults to high temperature steaming mode, press the MENU button, turn the knob to the right, select the menu of the interface in turn, which can be selected circularly.

Temperature adjustment

Press the TEMP button, turn the knob to adjust the temperature. During working, in addition to the automatic menu, press the temperature button to adjust the temperature, after adjustment, it will enter the working mode automatically or press the start knob.

Time adjustment

Press the TIME time button, turn the knob to adjust the time. During working, in addition to the automatic menu, press the time button to adjust the time, after adjustment, it will enter the working mode automatically or press the start knob.


Defrost function introduction

Press the ON/OFF button after power on, all lights on the control panel light up, then press the MENU button to enter the function selection interface. Turn the knob to defrost mode, defrost icon flashes, other icons light on; press the TEMP button and the buzzer will ring, defrost icon lights on, other icons are off; rotate the knob to select the required temperature for defrost, press the TIME button, the buzzer will ring, rotate the knob to select the required time for defrosting, press the knob to start working. The screen displays the set temperature and the remaining time. This function can be used to thaw frozen food and so on.

Sterilize function introduction

Press the ON/OFF button after power on, all lights on the control panel light up, then press the MENU button to enter the function selection interface. Turn the knob to Sterilize mode, the Sterilize icon flashes, other icons light on. Press the TIME button and the buzzer will ring, Sterelize icon lights on, other icons are off. Rotate the knob to select the required time for Sterilizing, press the knob to start working. The screen displays the set temperature and the remaining time.

Water shortage function introduction

If the water tank is short of water, the  icon flashes. "Time" flashes. The work is suspended, and the buzzer will ring. Press the "start" button to continue the baking process automatically after adding water: During working, insert the water tank to run directly. Alarm water shortage when just start-up the steam function .

After adding water, should press the start knob to continue the baking process.

Menu function introduction

Press the ON/OFF button after powering on. All lights on the control panel light up. Then press the MENU button to enter the menu mode. Rotate the selection knob, the menu is cycling on the digital screen. After selecting the desired menu, set the temperature and time, and press the selection knob to start. To cancel the menu, press the knob again, press the menu button and rotate the selection knob to select the menu again.

Descaling function introduction

The steam function accumulates to 80H, and enter the initial interface. The icon "DESCSAL" lights up first, other icons are off, reminder the user to clean. Add citric acid into the water tank and pour in more than 600ml purified water, close the door, press the selection knob directly, the descaling function is started. As the descaling function is divided into three stages: descaling (30 minutes), primary cleaning (10 minutes) and secondary cleaning (10 minutes), the appliance alarm will "dididi" sound after the descaling function working for 30 minutes, at this time, pour out the water from the waste water box and water tank, and add new purified water into the water tank. After putting the water tank into the housing, close the door to start the primary cleaning step, 10 minutes later, the appliance alarm will "dididi" sound again, at this time, pour out the water from the waste water box and water tank, and add new purified water into the water tank. After putting the water tank into the housing, close the door to start the secondary cleaning. After the above operation, the descaling is completed.

If the user does not clean, can turn the knob or press other buttons except the start button to enter the normal initial state. But if the user does not clean, the descaling will still be reminded by next time when it's power on. The buzzer rings for a long time until the user selects this mode or enter the normal operation interface.


Note:

Need unplug after descaling, you can continue to use it only when the the appliance cool down, the descaling time is 50 minutes.


Mode change

Long press the selection knob (3 seconds) to cancel the operation, and then turn the knob to change the mode.

Lamp function

Press the ON/OFF button after power on, all lights on the control panel light up, press the lamp button  to turn on the lamp. The lamp can be turned on or off at any time under any operation mode.

Heat preservation function introduction

Press the ON/OFF button after power on, all lights on the control panel light up, then press the  button to start the heat preservation function, press the TEMP button and the buzzer will ring, the "K-WARM" icon lights on, other icons are off; rotate the knob to select the required temperature for heat preservation, press the "time" button, the buzzer will ring, rotate the knob to select the required time for heat preservation, press the knob to start working. The screen displays the set temperature and the remaining time.

Notes

- The above settings are all directional, we can't 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.

PRESET PARAMETERS AND ADJUSTMENT RANGE

Menu	Icon	Cook mode	Default temperature	Temperature adjustment range	Default time (HH:MM)	Time adjustment range
Steam	STEAM	Submenu mode				
Fryer	FRYER					
Steam & Fryer	COMBI					
Sterilize	STER.	/	110 °C	Can't adjust	0:30 min	10 min - 2 h
Descaling	DESCAL	/	/	Can't adjust	0:50 min	Can't adjust
Keep warm	???	/	65 °C	50-80 °C	0:20 min	1 min - 3 h
Chips	CHIPS	Fryer	220 °C	200-230 °C	0:25 min	15-35 min
Fish	FISH	Fryer	190 °C	170-200 °C	0:40 min	1-50 min
Chicken	CHICKEN	Steam with Fryer	220 °C	210-230 °C	0:45 min	1 min - 1 h
Skewer	SKEWER	Fryer	200 °C	180-220°C	0:15 min	15-35 min
Pizza	PIZZA	Fryer	180 °C	170-190°C	0:20 min	1-30 min
Veggie	VEGGIE	Steam	100 °C	95-130°C	0:10 min	1-20 min
Soup	SOUP	Fryer	200 °C + 110 °C + 150 °C	Can't adjust	0:30 + 170 + 0:10 min	Can't adjust
Defrost	DEFROST	Fryer	45 °C	35-70 °C	1:00 h	1 min - 8 h
Dehydrate	DHY	Fryer	70 °C	70 °C - 95 °C	8:00 h	1 min - 8 h

Sub-menus

Pure Steam Mode					
Menu code	Menus	Time HH:MM	Temp. (°C)	Time range (min)	Temp. range (°C)
01	Steamed eggs	00:15	100	1-20	90-110
02	Steamed scallops with garlic and fans	00:15	100	1-20	90-110
03	Heat up pastry	00:15	110	1-20	110-120
04	Steamed crab	00:18	100	1-25	90-110
05	Steamed bun	00:20	110	1-30	110-130
06	Steamed pork ribs	00:28	110	1-35	110-130
07	Steam sweet potato	00:40	100	1-50	90-120
08	Baby warm milk	00:13	90	1-35	90-110
09	DIY	01:00	130	1-60	90-130

Pure Fryer Mode					
Menu code	Menus	Time	Temp. (°C)	Time range (min)	Temp. range (°C)
01	Chicken wings	00:20	180	1-35	170-200
02	Whole duck	01:00	200	1 min -2 h	180-220
03	Roast beef	0:20	190	1-35	180-220
04	Roast sweet potato	00:40	230	1-50	200-230
05	Baked corn	00:25	200	1-30	180-220
06	Cookies	00:30	150	1-50	140-190
07	Roast egg tart	00:20	200	1-35	180-220
08	Roasted chestnuts	00:30	180	1-50	180-220
09	Chiffon cake	0:20 + 0:10	130 +160	15-25 + 7-13	100-140 + 140-180

10	Bagel	00:20	190	1-30	180-220
11	Macaron	00:15	150	1-30	140-190
12	Chips	00:18	200	1-30	180-220
13	Crisp toast	00:10	200	1-20	180-220
14	Crispy baked buns	00:07	180	1-20	170-200
15	DIY	01:00	230	1-60	35-230

Steam + Fryer Combination Mode					
Menu code	Menus	Time HH:MM	Temp. (°C)	Time range (min)	Temp. range (°C)
01	Steak	0:15	190	1-20	180-220
02	Fish	Steam 0:10 + Fryer 0:20	Steam 100 + Fryer 180	Steam 5-13 + Fryer 15-30	100-120 + 170-200
03	Chicken	00:50	190 °C Steam + Fryer	30 min - 1 h	180-220
04	Red-cooked pork	Steam 0:20 + Fryer 0:15	Steam 110 + Fryer 200	Steam 10-30 + Fryer 5-20	100-120 + 170-220
05	Reheat bread (refrigerator)	Steam 0:08 + Steam + Fryer 0:07	Steam 80 + Steam + Fryer 180	Steam 5-10 + Steam + Fryer 5-10	80-100 + 170-200
06	Reheat bread (room temperature)	Steam 0:06 + Steam + Fryer 0:07	Steam 80 + Steam + Fryer 180	Steam 5-10 + Steam + Fryer 5-10	80-100 + 170-200
07	DIY	01:00	200	1-60	50-220

Note: For steaming, roasting, and selecting the corresponding main menu, the menu light flashes. Press the knob to enter the submenu mode. At this time, the corresponding number will appear when you turn the knob. For example, steaming---01 is the steamed eggs point. Press the knob to confirm this menu, enter to adjust the temperature and time, set the temperature and time, and press the knob to confirm. At this time, the time counts down, and the corresponding main menu and corresponding number light up. If you want to view the set temperature, press the temperature key at this time. The number will switch to the set temperature, and the 30-second internal operation will automatically switch to the corresponding submenu code.

CLEANING AND MAINTENANCE

Notes

- Do not use any corrosive detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- The appliance may have some peculiar smell after a long time of use, can put 5-6 slices of lemon into the chamber, and use the low-temperature steaming function to run 15-20 minutes with 100 °C, the peculiar smell can be removed.
- Turn off the appliance and unplug from the outlet before cleaning.
- Always keep the chamber clean, when food or soup splashes on the inner wall of the chamber, it can be wiped off with a wet cloth. It is not suitable to clean with hard materials. If the chamber is dirty, please use soft detergent instead of rough and abrasive detergent.
- Use distilled or purified water when cooking, as minerals in tap-water will cause scale in the chamber.
- The water tank shall be inspected at least once a month. Can take out the water tank to clean if necessary, and then put back to its original place.
- Clean the water tray, water tank and residual water in chamber in time after each use.
- Should clean the sealing edge of the door with soft dry cloth frequently.
- If the control panel and knob are wet, please wipe with a soft dry cloth instead of rough and abrasive detergent. When wiping the control panel and knob, please cut off the power supply to avoid misoperation.
- If the appliance is not used for a long time, unplug the appliance, clean the chamber, and place it in a ventilated, dry and no corrosive environment.
- Do not use rough detergent or sharp metal scraper to clean the appliance glass door or its edge, as it is easy to cause the glass broken.
- When cleaning the food plates, oil receiving plates and other utensils, please use soft materials (such as cloth materials) to clean. Do not use hard materials (such as metal materials) to avoid scratching utensils and damaging the protective layer.
- Should comply with the local environmental regulations when disposal this product.
- If the appliance breaks down, it must be repaired by the designated professional maintenance personnel. It's dangerous for anyone else to repair it.

COMMON PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Matters to be confirmed	Solution
The product have a prompt sound when does not work , and the screen can display when it is plugged in.	Correct operation or not.	Read the manual carefully.
	If the components damaged or not.	Please contact customer service.
The product have no a prompt sound when does not work , and the screen can't display when it is plugged in.	If plug the power cord or not.	Plug the power cord into the socket.
	If the power socket in good contact or not.	Replace the power socket.
	If the components damaged or not.	Please contact customer service.
The lamp doesn't light up.	The lamp is damaged.	Please contact customer service.
Smoke comes out of the oven for first use. Peculiar smell.	It's a normal phenomenon, please feel free to use.	For the first use, the grease in the oven must be heated and burned, and there is smoke during this operation.
	After a period of use.	Put 5-6 slices of lemon into the appliance, and use the low-temperature steaming function to run 15-20 minutes with 100 °C.
	If the accessories in the chamber are cleaned.	Clean and dry the accessories .
	If there any debris in the chamber.	Remove the debris before using.
	If the power cord is damaged or not.	Keep the power cord away from hot parts, and please contact after-sales service.
Food is not completely cooked.	The setting mode does not match the required temperature and time of the food.	Set time and temperature based on combining recipes and personal experience.

Error alarm

Error code	Cause	Solution
E1	Over temperature or short circuit of the furnace NTC.	Excessive temperature or damage, please contact after-sales service.
E4	Open circuit of the furnace NTC.	NTC fall off, please contact after-sales service.
E2	Over temperature or short circuit of the evaporator 1 NTC.	Excessive temperature or damage, please contact after-sales service.
E5	Open circuit of the evaporator 1 NTC.	NTC fall off, please contact after-sales service.
E3	Over temperature or short circuit of the evaporator 2 NTC.	Excessive temperature or damage, please contact after-sales service.
E6	Open circuit of the evaporator 2 NTC.	NTC fall off, please contact 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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

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

Fiche technique	50
Consignes de sécurité	51
Aperçu de l'appareil	53
Mise en marche	57
Utilisation	59
Préférences et zone de réglage	62
Nettoyage et maintenance	65
Identification et résolution des problèmes	66
Schéma électrique	68
Conseils pour le recyclage	69
Fabricant et importateur (UK)	69

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10041333, 10041334
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2450 W
Plage de température	50-230 °C
Taille de la cuve	18 l
Capacité du réservoir d'eau	800 ml
Poids	14,5 kg

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.

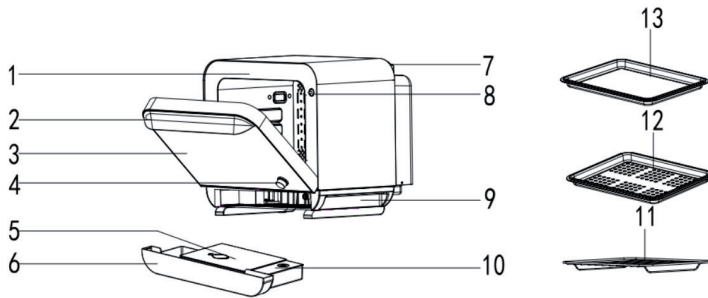
- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Installez l'appareil sur une surface sèche et plane et laissez au moins 10 cm d'espace autour de l'appareil dans toutes les directions pour que l'air puisse circuler suffisamment.
- Ne branchez pas l'appareil 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.

Conseils d'utilisation

- La fréquence d'approvisionnement en eau est rapide. C'est pourquoi il peut parfois arriver qu'un peu d'eau jaillisse du conduit d'air. Cela est normal.
- L'excédent de vapeur à l'intérieur de l'appareil se refroidit rapidement et est évacué par la sortie d'air pendant la préparation. Une petite quantité de vapeur se condense sur les conduites d'évacuation d'air, c'est normal.
- Les variations de tension influencent le temps de préparation et le résultat de la préparation : si la tension varie dans une fourchette de -10 % à +5 %, l'appareil peut fonctionner normalement. Si les variations de tension sont plus ou moins importantes, la ligne de sortie sera relativement augmentée ou diminuée, pour que le temps de préparation et le résultat de la préparation soient influencés. Cela est normal.

APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces de l'appareil

















1	Cadre de porte	Stabilise l'appareil.
2	Poignée	Pour ouvrir et fermer l'appareil.
3	Fenêtre de visualisation	Surveillance des aliments pendant la préparation.
4	Bouton rotatif	Sélecteur de fonction
5	Réservoir d'eau	Stockage de l'eau pour la production de vapeur.
6	Bac récepteur	Recueille l'excédent d'eau produit pendant la préparation.
7	Évacuation d'air	L'excédent de vapeur est évacué par le conduit d'évacuation d'air.
8	Sécurité des portes	S'assure que la porte de l'appareil est fermée et que l'appareil peut fonctionner.
9	Poignée	Peut être utilisée pour déplacer l'appareil.
10	Réservoir d'eau	Recueille l'eau excédentaire produite pendant la préparation.
11	Plateau	Les plaques de cuisson ou autres moules peuvent être placés dessus.
12	Panier à étuver	Les aliments qui ne contiennent pas d'eau peuvent y être préparés.
13	Plaque de cuisson	Les aliments tels que la soupe, les pâtisseries, etc. peuvent être placés dessus.

Panneau de commande



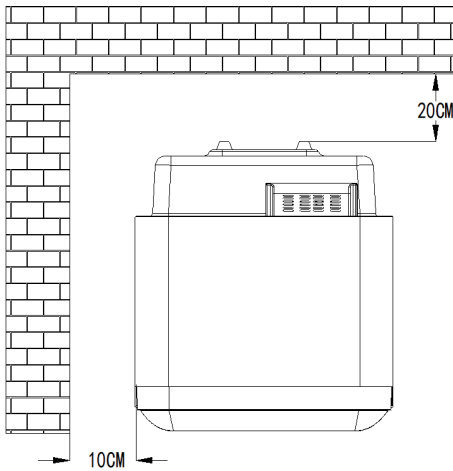
Symbole	Mode	Description
	Durée	Indique le temps de préparation.
	Température	Indique la température de fonctionnement
	Pas d'eau	Le symbole clignote et l'alarme retentit longuement pour indiquer qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau.
	Mode menu automatique (chips)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (poisson)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (poulet)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (brochette)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (pizza)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (légumes)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.

Symbole	Mode	Description
	Mode menu automatique (soupe)	Menu automatique. La durée et la température ne peuvent pas être ajustées.
	Mode menu automatique (décongélation)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Mode menu automatique (mode déshydratation)	Menu automatique. La durée et la température peuvent être ajustées en cours de fonctionnement.
	Désinfecter	Stérilisation à la vapeur
	Faire cuire à la vapeur à basse température	Mode sous-menu
	Mode gril et cuisson au four	Mode sous-menu
	Faire cuire à la vapeur à haute température	Mode sous-menu
	Détartrage	Le symbole s'allume et l'alarme retentit longuement lorsque vous sélectionnez ce mode
	Régulateur de température	Appuyez sur ce bouton et tournez le régulateur pour ajuster la température
	Touche menu	Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres du menu.
	Bouton de maintien au chaud	Appuyez sur cette touche, le réglage par défaut est 65 °C, 20 min. Durée réglable jusqu'à 180 min.
	Réglage de l'heure	Appuyez sur ce bouton et tournez le régulateur pour régler l'heure
	Éclairage intérieur	Lorsque vous appuyez sur ce bouton, l'éclairage intérieur s'allume.

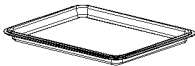
Symbole	Mode	Description
	Touche de veille	Une nouvelle pression sur cette touche met l'appareil en mode veille.
	Bouton rotatif	Tournez le bouton rotatif pour ajuster la température, la durée ou le menu. Appuyez sur le bouton rotatif vers le bas pour démarrer ou mettre en pause le fonctionnement

MISE EN MARCHÉ

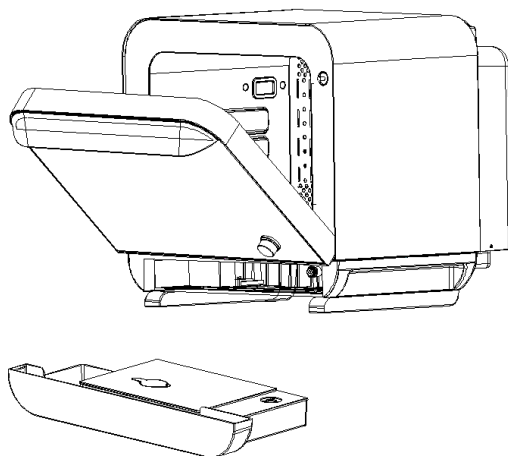
1. Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage. Fixez la cloison à l'arrière de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface plane horizontale. Veillez à respecter une distance minimale de 20 cm à l'arrière de l'appareil et une distance minimale de 10 cm de chaque côté (voir illustration). Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de rideaux, de tapisseries ou d'autres matériaux inflammables.



2. Placez les aliments souhaités dans l'accessoire correspondant (voir illustration) et insérez-le à l'intérieur de l'appareil.



3. Retirez le réservoir d'eau. Videz le bac d'égouttage et le récipient d'eau. Remplissez le réservoir d'eau. Fixez le couvercle du réservoir d'eau en veillant à ce qu'il soit bien en place. Insérez ensuite le réservoir d'eau dans l'appareil (voir illustration).



Remarque

- Différentes méthodes de préparation nécessitent différents accessoires.
- Après la préparation, retirez le panier à étuver, la plaque de cuisson, la grille de cuisson ou le moule à gâteau de l'appareil avec des maniques pour éviter les brûlures.
- L'appareil ne peut être mis en service que si la porte est correctement fermée. Dans le cas contraire, l'écran clignote.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface stable.
2. Nettoyez la plaque de cuisson, le panier à étuver, la grille de cuisson, le moule à gâteau et les autres accessoires avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée (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, n'y mettez pas d'aliments. Utilisez la fonction "STEAM" et laissez l'appareil effectuer un cycle. Pendant cette période, une légère odeur et de la fumée peuvent apparaître. Cela est normal.

UTILISATION

Allumer

Lorsque l'appareil est mis en marche, un bip sonore retentit. Les lumières de l'écran numérique et des voyants clignotent avant de s'éteindre. Seul le témoin de fonctionnement de la touche ON/OFF clignote lentement. Cela indique que l'appareil est en mode veille. Lorsque vous appuyez sur le bouton ON/OFF, tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez sur MENU pour accéder au menu des fonctions.

Sélection des fonctions

La fonction réglée en usine est le mode "Cuisson à la vapeur à haute température". Appuyez sur le bouton MENU et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction souhaitée. Les fonctions s'affichent les unes après les autres à l'écran lorsque l'on tourne.

Réglage de la température

Appuyez sur la touche TEMP. Tournez le bouton rotatif pour ajuster la température. En mode de fonctionnement, vous pouvez, en plus du menu automatique, ajuster la température en appuyant sur la touche TEMP. Après l'adaptation, l'appareil démarre automatiquement ou peut être démarré en appuyant sur le bouton de démarrage.

Réglage de l'heure

Appuyez sur la touche TIME. Tournez le bouton rotatif pour régler l'heure. En mode de fonctionnement, vous pouvez, en plus du menu automatique, régler l'heure en appuyant sur la touche TIME. Après l'adaptation, l'appareil démarre automatiquement ou peut être démarré en appuyant sur le bouton de démarrage.

Fonction de décongélation


Lorsque vous appuyez sur le bouton ON/OFF après l'avoir allumé, tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez ensuite sur le bouton MENU pour afficher l'interface de sélection des fonctions. Lorsque vous tournez le bouton rotatif en mode décongélation, le symbole de décongélation clignote et les autres symboles s'allument. Appuyez sur le bouton TEMP et le signal sonore retentit. Le symbole de décongélation s'allume et les autres symboles sont éteints. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la température souhaitée pour la décongélation. Appuyez sur le bouton TIME et le signal sonore retentit. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la durée souhaitée de décongélation. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour commencer à utiliser l'appareil. La température réglée et le temps restant s'affichent à l'écran. Cette fonction peut être utilisée pour décongeler des aliments surgelés, etc.

Fonction de stérilisation

Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF, tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez ensuite sur le bouton MENU pour afficher la sélection des fonctions. Placez le bouton rotatif sur le mode de stérilisation. Le symbole de stérilisation clignote, les autres symboles s'allument.

Appuyez sur le bouton TIME et le signal sonore retentit. Le symbole de stérilisation s'allume, les autres symboles sont éteints. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la durée souhaitée pour la stérilisation. Appuyez sur le bouton rotatif pour commencer à utiliser l'appareil. La température réglée et le temps restant s'affichent à l'écran.

Niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau

S'il y a trop peu d'eau dans le réservoir d'eau, le symbole  clignote. "Time" clignote. Le fonctionnement est interrompu et le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Démarrer pour que la préparation reprenne automatiquement après l'ajout d'eau. Pendant l'état de fonctionnement, insérez le réservoir d'eau pour continuer directement la préparation. L'alarme de niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau ne se déclenche que lorsque la fonction vapeur est utilisée. Appuyez sur le bouton Démarrer pour que la préparation reprenne automatiquement après l'ajout d'eau.

Menu de fonctions

Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez ensuite sur MENU pour accéder au menu des fonctions. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner différents éléments du menu. Après avoir sélectionné le menu souhaité, réglez la température et la durée, puis appuyez sur le bouton rotatif pour démarrer. Appuyez à nouveau sur le bouton rotatif pour annuler la fonction sélectionnée. Tournez à nouveau l'encodeur pour sélectionner une autre fonction.

Détartrage

La fonction vapeur peut être utilisée pendant 80 heures cumulées et passe ensuite à l'interface de sortie. Le symbole "DESCSAL" s'allume, les autres symboles sont éteints. Cela indique à l'utilisateur qu'il doit nettoyer l'appareil. Ajoutez de l'acide citrique dans le réservoir d'eau et versez plus de 600 ml d'eau purifiée. Fermez la porte et appuyez directement sur le bouton rotatif. La fonction de détartrage est lancée. La fonction de détartrage est divisée en trois étapes : détartrage (30 minutes), nettoyage primaire (10 minutes) et nettoyage secondaire (10 minutes). Après que la fonction de détartrage a fonctionné pendant 30 minutes, le signal sonore retentit. À ce moment-là, videz l'eau du réservoir d'eau sale et du réservoir d'eau propre et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre. Après avoir inséré le réservoir d'eau dans le boîtier, fermez la porte pour lancer le nettoyage principal. Au bout de 10 minutes, le signal sonore retentit à nouveau. À ce moment-là, videz l'eau du réservoir d'eau sale et du réservoir d'eau propre et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre. Après avoir inséré le réservoir d'eau dans le boîtier, fermez la porte pour lancer le deuxième nettoyage. Après la procédure ci-dessus, le détartrage est terminé.

Si vous ne souhaitez pas nettoyer l'appareil à ce moment-là, vous pouvez tourner le bouton rotatif ou appuyer sur d'autres boutons que le bouton de démarrage pour revenir à l'état de fonctionnement normal. Toutefois, la prochaine fois que l'appareil sera mis en marche, un rappel vous sera adressé pour le nettoyage de l'appareil. Le signal sonore retentit jusqu'à ce que vous sélectionniez ce mode ou que vous passiez au mode de fonctionnement normal.


Remarque :

Après le détartrage, vous devez débrancher la fiche d'alimentation. Vous ne pouvez réutiliser l'appareil qu'une fois refroidi : le temps de détartrage est de 50 minutes.


Changer de mode

Appuyez longuement sur le bouton rotatif (3 secondes) pour annuler l'opération, puis tournez le bouton rotatif pour changer de mode.

Fonction de la lampe

Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez sur la touche  d'éclairage pour allumer la lumière. La lampe peut être allumée ou éteinte à tout moment dans n'importe quel mode de fonctionnement.

Fonction maintien au chaud

Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Tous les voyants du panneau de commande s'allument. Appuyez ensuite sur le bouton  pour démarrer la fonction de maintien au chaud. Appuyez sur la touche TEMP. Le signal sonore retentit. Le symbole "K-WARM" s'allume, les autres symboles sont éteints. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la température souhaitée pour la fonction de maintien de chaleur. Appuyez sur la touche TIME. Le signal sonore retentit. En tournant le bouton rotatif, il est possible de régler la durée souhaitée pour la fonction de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton rotatif pour commencer à utiliser l'appareil. La température réglée et le temps restant s'affichent à l'écran.

Remarques

- Les paramètres ci-dessus sont donnés à titre indicatif. L'origine, la forme, la taille et la variété des ingrédients étant différentes, il n'est pas possible de garantir que les paramètres ci-dessous seront les meilleurs pour vos ingrédients. Vous pouvez effectuer le réglage en fonction de la situation réelle. Plus la quantité d'aliments à cuire est importante, plus le temps de cuisson est long.
- Si vous retirez la casserole et retournez les aliments pendant la préparation de certains plats, vous pourrez mieux les cuire et plus uniformément.
- Si les ingrédients ne sont pas assez cuits, on peut les remettre directement dans la casserole et les faire cuire avec un temps raisonnable.
- Les aliments marinés doivent pénétrer à l'intérieur des plats pour les rendre plus savoureux et plus savoureux.

PRÉFÉRENCES ET ZONE DE RÉGLAGE

Menu	Symbole	Mode de préparation	Temp.	Plage de température	Durée	Plage de temps
Cuisson à la vapeur	STEAM	Mode sous-menu				
Frيره	FRYER					
Cuire à la vapeur & frيره	COMBI					
Stériliser	STER.	/	110 °C	Non réglable	0:30 min	10 min - 2 h
Détartrage	DESCAL	/	/	Non réglable	0:50 min	Non réglable
Réchauffage	???	/	65 °C	50-80 °C	0:20 min	1 min - 3 h
Frites	CHIPS	Frيره	220 °C	200-230 °C	0:25 min	15-35 min
Poisson	FISH	Frيره	190 °C	170-200 °C	0:40 min	1-50 min
Poulet	CHICKEN	Cuire à la vapeur & frيره	220 °C	210-230 °C	0:45 min	1 min - 1 h
Brochette	SKEWER	Frيره	200 °C	180-220 °C	0:15 min	15-35 min
Pizza	PIZZA	Frيره	180 °C	170-190 °C	0:20 min	1-30 min
Végétarien	VEGGIE	Cuisson à la vapeur	100 °C	95-130 °C	0:10 min	1-20 min
Soupe	SOUP	Frيره	200 °C+ 110 °C+ 150 °C	Non réglable	0:30 + 170 + 0:10 min	Non réglable
Décongélation	DEFROST	Frيره	45 °C	35-70 °C	1:00 h	1 min - 8 h
Déshydrater	DHY	Frيره	70 °C	70 °C- 95 °C	8:00 h	1 min - 8 h

Sous-menus

Mode vapeur pur					
Code de menu	Menus	Heure HH:MM	Temp. (°C)	Plage de temps (min.)	Plage de température (°C)
01	Oeufs frits	00:15	100	1-20	90-110
02	Marrons grillés	00:15	100	1-20	90-110
03	Kouglof	00:15	110	1-20	110-120
04	Bagel	00:18	100	1-25	90-110
05	Macaron	00:20	110	1-30	110-130
06	Frites	00:28	110	1-35	110-130
07	Toasts croustillants	00:40	100	1-50	90-120
08	Petits pains croustillants cuits au four	00:13	90	1-35	90-110
09	DIY	01:00	130	1-60	90-130

Mode friture pure					
Code de menu	Menus	Heure HH:MM	Temp. (°C)	Plage de temps (min.)	Plage de température (°C)
01	Ailes de poulet	00:20	180	1-35	170-200
02	Canard entier	01:00	200	1 min - 2 h	180-220
03	Rôti de bœuf	0:20	190	1-35	180-220
04	Patates douces grillées	00:40	230	1-50	200-230
05	Maïs cuit au four	00:25	200	1-30	180-220
06	Biscuit	00:30	150	1-50	140-190
07	Crêpes croustillantes	00:20	200	1-35	180-220
08	Marrons grillés	00:30	180	1-50	180-220

09	Kougelhopf	0:20 + 0:10	130 + 160	15-25 + 7-13	100-140 + 140-180
10	Bagel	00:20	190	1-30	180-220
11	Macaron	00:15	150	1-30	140-190
12	Frites	00:18	200	1-30	180-220
13	Toasts croustillants	00:10	200	1-20	180-220
14	Petits pains croustillants au four	00:07	180	1-20	170-200
15	DIY	01:00	230	1-60	35-230

Mode combiné cuisson à la vapeur + friture					
Code menu	Menus	Heure HH:MM	Temp. (°C)	Plage temps (min.)	Plage temp. (°C)
01	Steak	0:15	190	1-20	180-220
02	Poisson	Cuisson vapeur 0:10 + frire 0:20	Cuisson vapeur 100 + frire 180	Cuisson vapeur 5-13 + frire 15-30	100-120 + 170-200
03	Poulet	00:50	Cuisson vapeur 190 + frire	30 min - 1 h	180-220
04	Viande de porc saignante	Cuisson vapeur 0:20 + frire 0:15	Cuisson vapeur 110 + frire 200	Cuisson vapeur 10-30 + frire 5-20	100-120 + 170-220
05	Réchauffer le pain (réfrigérateur)	Cuisson vapeur 0:08 + cuisson à la vapeur + frire 0:07	Cuisson vapeur 80 + cuisson à la vapeur + frire 180	Cuisson vapeur 5-10 + cuisson vapeur + frire 5-10	80-100 + 170-200
06	Réchauffer le pain (temp. ambiante)	Cuisson vapeur 0:06 + cuisson vapeur + frire 0:07	Cuisson vapeur 80 + cuisson vapeur + frire 180	Cuisson vapeur 5-10 + cuisson vapeur + frire 5-10	80-100 + 170-200
07	DIY	01:00	200	1-60	50-220

Remarque : pendant la cuisson à la vapeur et la friture, l'affichage du menu principal sélectionné (par exemple "Mode friture pure") clignote. Appuyez sur le bouton rotatif pour accéder au mode sous-menu. Le numéro correspondant s'affiche à l'écran lorsque vous tournez le bouton rotatif. Par exemple, le mode vapeur 01 est "Oeufs frits". Appuie sur le bouton rotatif pour confirmer le menu souhaité. La température et la durée peuvent être ajustées en tournant le bouton de réglage. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix. La minuterie commence le décompte et le menu principal correspondant ainsi que le numéro sélectionné s'allument. Si vous voulez voir la température réglée, appuie sur le bouton de température. L'affichage affiche la température réglée. Après 30 secondes, le code du menu s'affiche à nouveau à l'écran.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique...
- Si l'appareil est utilisé pendant une période prolongée, il peut arriver que l'intérieur de l'appareil dégage une odeur étrange. Si c'est le cas, procédez comme suit : placez 5 à 6 tranches de citron à l'intérieur de l'appareil et réglez la fonction "Cuisson à la vapeur à basse température". Faites fonctionner l'appareil à 100 °C pendant 15 à 20 minutes. L'odeur étrange disparaît ainsi.
- Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Gardez l'intérieur de l'appareil propre. Si des restes d'aliments ou des éclaboussures se trouvent sur la paroi intérieure, ils peuvent être enlevés avec un chiffon humide. Ne nettoyez en aucun cas l'intérieur de l'appareil avec des matériaux durs. Si l'intérieur de l'appareil est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et un détergent doux. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux abrasifs.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau distillée ou purifiée, car l'eau du robinet peut entraîner des dépôts de calcaire.
- Vérifiez le réservoir d'eau au moins une fois par mois. Le réservoir d'eau peut être retiré pour être nettoyé, puis remis en place.
- Nettoyez le bac d'égouttement, le réservoir d'eau et le récipient d'eau après chaque utilisation.
- Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux et sec.
- Si le panneau de commande et le bouton rotatif sont mouillés, essuyez-les avec un chiffon doux et sec et n'utilisez pas de produit de nettoyage agressif. Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise, pour éviter une mise en marche accidentelle.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyez entièrement l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée. Stockez l'appareil dans un endroit sec et suffisamment aéré.
- Ne nettoyez en aucun cas la porte en verre de l'appareil avec des produits de nettoyage agressifs ou des racloirs métalliques tranchants, car cela pourrait endommager le verre et le casser.
- Nettoyez les accessoires uniquement avec un détergent doux et un chiffon doux. Dans le cas contraire, l'accessoire pourrait être rayé et sa couche de protection endommagée.
- Lors de la mise au rebut de l'appareil, respectez les réglementations locales en matière de protection de l'environnement.
- En cas de dysfonctionnement, l'appareil doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée similaire. Sinon, vous risquez des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, mais il émet un bip lors de la mise en marche et l'écran s'affiche lorsqu'on le branche.	Utilisation incorrecte.	Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi.
	Composants endommagés	Contactez le service clientèle si c'est le cas.
L'appareil ne fonctionne pas, n'émet pas de bip lors de la mise en marche et rien ne s'affiche à l'écran lorsqu'on le branche.	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Remplacez la prise.
	Composants endommagés.	Contactez le service clientèle si c'est le cas.
Le voyant ne s'allume pas.	Le voyant est endommagé.	Contactez le service clientèle si c'est le cas.
Odeur étrange	Lors de la première utilisation, l'huile qui reste du processus de fabrication est chauffée et brûlée dans l'appareil lors du chauffage et de la fumée se forme.	C'est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
	L'odeur apparaît après une longue période d'utilisation.	Placez 5 à 6 tranches de citron dans l'appareil et faites-le tourner pendant 15 à 20 minutes à 100 °C avec la fonction "Cuisson à la vapeur à basse température".
	Les accessoires dans l'appareil sont sales.	Nettoyez et séchez les accessoires.
	Des restes d'aliments se trouvent à l'intérieur de l'appareil.	Enlevez les restes d'aliments avant de les réutiliser.
	Le câble secteur est endommagé.	Contactez le service après-vente et tenez à l'avenir le câble secteur éloigné des surfaces chaudes.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	La fonction sélectionnée ne correspond pas aux exigences de préparation des aliments utilisés.	Réglez le temps et la température en fonction de la recette et de votre expérience personnelle.

Message d'erreur

Code erreur	Cause possible	Solution
E1	Surchauffe ou court-circuit NTC	Contactez le service clientèle.
E4	Circuit ouvert NTC	Contactez le service clients.
E2	Surchauffe ou court-circuit de l'évaporateur 1 NTC.	Contactez le service clients.
E5	Circuit ouvert de l'évaporateur 1 NTC.	Contactez le service clients.
E3	Surchauffe ou court-circuit de l'évaporateur 2 NTC.	Contactez le service clients.
E6	Court-circuit de l'évaporateur 2 NTC.	Contactez le service clients.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
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

Datos técnicos	72
Indicaciones de seguridad	73
Vista general del aparato	75
Puesta en marcha	79
Funcionamiento	81
Gama de preferencias y ajustes	84
Limpieza y mantenimiento	87
Detección y reparación de anomalías	88
Esquema del circuito	90
Indicaciones sobre la retirada del aparato	91
Fabricante e importador (Reino Unido)	91

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10041333, 10041334
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2450 W
Rango de temperaturas	50-230 °C
Tamaño de la olla	18 l
Capacidad del depósito de agua	800 ml
Peso	14,5 kg

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 únicamente 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 del aparato. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- 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 del aparato.
- No utilice un limpiador de vapor para la limpieza.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar una descarga eléctrica.
- No instale el aparato 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 las resistencias en el interior del horno y utilice guantes de cocina.

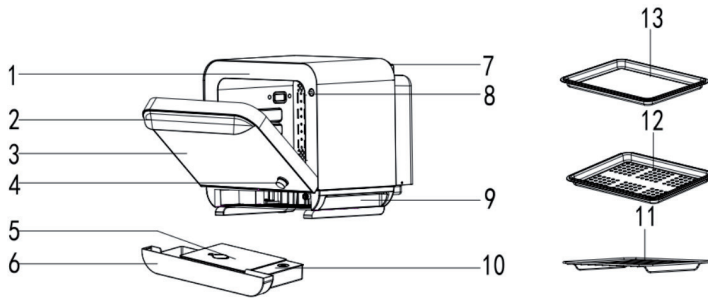
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- Instale el aparato en una superficie seca y plana y deje al menos 10 cm de espacio alrededor del aparato en todas las direcciones para que el aire pueda circular libremente.
- No conecte el aparato a tomas de corriente a las que ya estén conectados otros aparatos de cocina.
- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables. Instálelo 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 el aparato.
- 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. Coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de calentarlos.

Indicaciones de uso

- La frecuencia del suministro de agua es rápida. Por lo tanto, a veces puede ocurrir que salga un poco de agua por la entrada de aire. Esto es totalmente normal.
- El exceso de vapor en el interior del aparato se enfría rápidamente y se libera a través de la salida de aire durante la preparación. Una pequeña cantidad de vapor se condensa en las rejillas de la salida de aire, esto es normal.
- Las variaciones de tensión afectan al tiempo de preparación y al resultado de la misma: si la tensión varía dentro de un rango de -10 % a +5 %, el aparato puede funcionar normalmente. Si las variaciones de tensión son mayores o menores, el conducto de salida aumentará o disminuirá relativamente, lo que afectará al tiempo de preparación y al resultado. Esto es totalmente normal.

VISTA GENERAL DEL APARATO

Partes del aparato





1	Marco de la puerta	Estabiliza el aparato.
2	Asa	Para abrir y cerrar el aparato.
3	Ventana de seguridad	Permite controlar los alimentos durante su preparación.
4	Regulador	Selector de funciones
5	Depósito de agua	Almacena el agua para la producción de vapor.
6	Bandeja de goteo	Recoge el exceso de agua producido durante la preparación.
7	Salida del aire	El exceso de vapor se libera a través de la salida de aire.
8	Seguridad de las puertas	Asegura que la puerta del aparato está cerrada y que el aparato puede funcionar.
9	Asa	Se usa para mover el aparato.
10	Recipiente para el agua	Recoge el exceso de agua producido durante la preparación.
11	Compartimento	Encima se pueden colocar bandejas de horno u otros recipientes para horno.
12	Vaporera	Se usa para preparar alimentos que no contengan agua.
13	Bandeja de horno	Encima se pueden colocar alimentos como sopa, pasteles, etc.

Panel de control



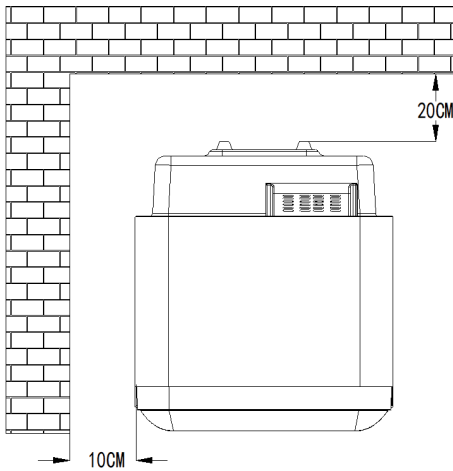
Símbolo	Modo	Descripción
	Tiempo	Muestra el tiempo de preparación.
	Temperatura	Muestra la temperatura de funcionamiento.
	Sin agua	El símbolo parpadea y la alarma suena durante un tiempo prolongado para indicar que no hay agua en el depósito de agua.
	Modo de menú automático (patatas fritas)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (pescado)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (pollo)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (brocheta)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (pizza)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (verdura)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.

Símbolo	Modo	Descripción
	Modo de menú automático (sopa)	Menú automático. El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar.
	Modo de menú automático (descongelar)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Modo de menú automático (desecar)	Menú automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el funcionamiento.
	Desinfectar	Esterilización por vapor
	Cocinar al vapor a baja temperatura	Modo de submenú
	Modo de asado y horneado	Modo de submenú
	Cocinar al vapor a alta temperatura	Modo de submenú
	Descalcificación	El símbolo se ilumina y la alarma suena durante un tiempo prolongado cuando se selecciona este modo.
	Regulador de temperatura	Pulse este botón y gire el mando para ajustar la temperatura .
	Botón MENÚ	Pulse el botón para acceder a los ajustes de menú.
	Botón Mantener caliente	Pulse este botón, el ajuste por defecto es 65 °C, 20 min. El tiempo se puede ajustar hasta 180 minutos.
	Configuración del tiempo	Pulse este botón y gire el mando para ajustar el tiempo.
	Iluminación interior	Al pulsar este botón, se enciende la luz interior.

Símbolo	Modo	Descripción
	Botón Standby	Al pulsar este botón, el aparato pasa al modo de espera.
	Regulador	Gire el regulador para ajustar la temperatura, el tiempo o el menú. Pulse el regulador hacia abajo para iniciar o pausar el funcionamiento.

PUESTA EN MARCHA

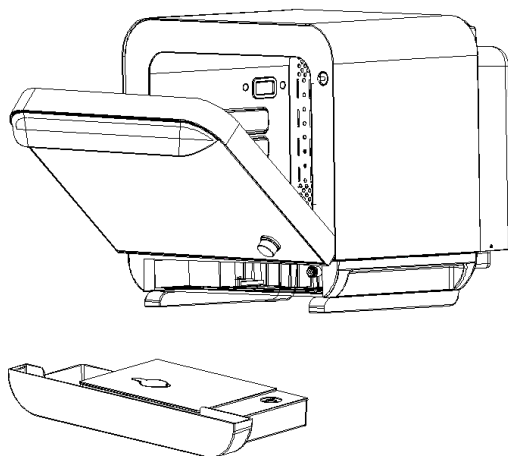
1. Desembale el aparato y retire todo el material de embalaje. Fije el separador en la parte posterior del aparato. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 20 cm a la parte posterior del aparato y una distancia mínima de 10 cm a ambos lados (véase la ilustración). No coloque el aparato cerca de cortinas, tapices u otros materiales inflamables.



2. Coloque el alimento deseado en el accesorio correspondiente (véase la ilustración) e introdúzcalo dentro del aparato.



3. Retire el depósito de agua. Vacíe la bandeja de goteo y el recipiente de agua. Llene el depósito de agua con agua. Coloque la tapa del depósito de agua y asegúrese de que está bien asentada. A continuación, introduzca el depósito de agua en el aparato (véase la ilustración).



Indicaciones

- Los diferentes métodos de preparación requieren diferentes accesorios.
- Después de la cocción, retire la vaporera, la bandeja de horno, la rejilla o el molde para pasteles del aparato utilizando guantes de cocina o manoplas para evitar quemarse.
- El aparato sólo se pone en funcionamiento cuando la puerta está bien cerrada. De lo contrario, la pantalla parpadea.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje y coloque el aparato en una superficie estable.
2. Limpie la bandeja de horno, la vaporera, la rejilla, el molde para pasteles y otros accesorios con agua, un producto de limpieza y una esponja no abrasiva.
3. Llene el depósito de agua con agua destilada o purificada.
4. Frote el interior y exterior del aparato con un paño.
5. No introduzca alimentos en el aparato cuando lo utilice por primera vez. Utilice la función «STEAM» y deje que el aparato funcione durante un ciclo. Durante este tiempo puede producirse un ligero olor y humo. Esto es totalmente normal.

FUNCIONAMIENTO

Encendido

Cuando se enciende el aparato, suena un pitido. La pantalla digital y los indicadores luminosos parpadean y luego se apagan. Sólo el indicador de funcionamiento del botón «ON/OFF» parpadea lentamente. Esto indica que el aparato está en modo de espera. Al pulsar el botón «ON/OFF», se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. Pulse el botón «MENU» para acceder al menú de funciones.

Selección de funciones

La función configurada de fábrica es el modo «Cocinar a alta temperatura». Pulse el botón «MENU» y seleccione la función deseada con el regulador. Las funciones se muestran en la pantalla una tras otra a medida que se gira.

Ajuste de temperatura

Pulse el botón «TEMP». Gire el regulador para ajustar la temperatura. En el modo de funcionamiento, además del menú automático, puede ajustar la temperatura pulsando el botón «TEMP». Tras el ajuste, el aparato se pone en marcha automáticamente. También puede ponerlo en marcha pulsando el botón de inicio.

Ajuste del tiempo

Pulse el botón «TIME». Gire el regulador para ajustar el tiempo. En el modo de funcionamiento, además del menú automático, puede ajustar el tiempo pulsando el botón «TIME». Tras el ajuste, el aparato se pone en marcha automáticamente. También puede ponerlo en marcha pulsando el botón de inicio.

Función de descongelación


Si después de encender el aparato pulsa el botón «ON/OFF», se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. A continuación, pulse el botón «MENU» para acceder a la interfaz de selección de funciones. Al girar el regulador al modo de descongelación, el símbolo de descongelación parpadea y los demás símbolos se iluminan. Pulse el botón «TEMP», se escuchará un pitido. El símbolo de descongelación se enciende y los demás símbolos se apagan. Gire el regulador para seleccionar la temperatura deseada para la descongelación. Pulse el botón «TIME», se escuchará un pitido. Gire el regulador para seleccionar el tiempo de descongelación deseado. A continuación, pulse el regulador para iniciar el funcionamiento. La temperatura y el tiempo configurados aparecen en la pantalla. Puede usar esta función para descongelar alimentos congelados, etc.

Función de esterilización

Después de encender el aparato, pulse el botón «ON/OFF»; se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. A continuación, pulse el botón «MENU» para acceder a la selección de funciones. Gire el regulador al modo de esterilización. El símbolo de esterilización parpadea, los demás símbolos se iluminan. Pulse el botón «TIME», se escuchará un pitido. El símbolo de esterilización se ilumina, los demás símbolos se apagan. Gire el regulador para seleccionar el tiempo deseado para la esterilización. Pulse el regulador para

iniciar el funcionamiento. La temperatura y el tiempo configurados aparecen en la pantalla.

Nivel de agua bajo en el depósito de agua

Cuando en el depósito de agua queda poca agua, el símbolo  parpadea. El indicador «tiempo» parpadea. El funcionamiento se interrumpe y suena la señal acústica. Pulse el botón de inicio para continuar la preparación automáticamente después de añadir el agua. Durante el estado de funcionamiento, monte el depósito de agua para continuar con la preparación. La alarma de bajo nivel de agua en el depósito de agua sólo se activa cuando se utiliza la función de cocción al vapor. Después de añadir el agua, pulse el botón de inicio para continuar con la preparación.

Menú de funciones

Pulse el botón «ON/OFF» después de encender el aparato. Se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. A continuación, pulse el botón «MENU» para acceder al menú de funciones. Gire el regulador para seleccionar los diferentes puntos del menú. Después de seleccionar el menú deseado, ajuste la temperatura y el tiempo, y pulse el regulador para comenzar. Pulse de nuevo el regulador para cancelar la función seleccionada. Gire de nuevo el regulador para seleccionar otra función.

Descalcificación

La función de cocción al vapor puede utilizarse durante 80 horas seguidas y luego pasa a la interfaz de salida. El símbolo «DESCSAL» se enciende y los demás símbolos se apagan. De este modo, se notifica al usuario de que debe limpiar el aparato. Añada ácido cítrico al depósito de agua y vierta más de 600 ml de agua purificada. Cierre la puerta y pulse el regulador. Se inicia la función de descalcificación. La función de descalcificación se divide en tres etapas: descalcificación (30 minutos), limpieza básica (10 minutos) y limpieza secundaria (10 minutos). Después de que la función de descalcificación haya funcionado durante 30 minutos, suena un pitido. Vierta el agua del depósito de agua sucia y del depósito de agua limpia y añada agua fresca y limpia en el depósito de agua. Tras introducir el depósito de agua en la carcasa, cierre la puerta para iniciar la limpieza principal. Después de 10 minutos, el pitido vuelve a sonar. Vierta el agua del depósito de agua sucia y del depósito de agua limpia y añada agua fresca y limpia en el depósito de agua. Tras introducir el depósito de agua en la carcasa, cierre la puerta para iniciar una segunda limpieza. Tras el procedimiento anterior, la descalcificación está completa.

Si no desea limpiar el aparato en este momento, puede girar el regulador o pulsar otros botones, excepto el de inicio, para entrar en el modo de funcionamiento normal. Sin embargo, la próxima vez que se encienda el aparato, se le recordará de nuevo que debe limpiarlo. El pitido suena hasta que se selecciona este modo o se cambia al modo de funcionamiento normal.

Nota:


Después de la descalcificación, debe desconectar el enchufe de la red. No podrá volver a utilizar el aparato hasta que se haya enfriado; el tiempo de

descalcificación es de 50 minutos.


Cambio de modo

Mantenga pulsado el regulador (3 segundos) para cancelar el procedimiento y luego gire el regulador para cambiar el modo.

Función de la lámpara

Pulse el botón «ON/OFF» después de encender el aparato. Se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. Pulse el botón de lámpara  para encender la lámpara. Puede encender o apagar la lámpara en cualquier momento en cualquier modo de funcionamiento.

Función «Mantener el calor»

Pulse el botón «ON/OFF» después de encender el aparato. Se encienden todos los indicadores luminosos del panel de control. Pulse el botón  para iniciar la función «Mantener el calor». Pulse el botón «TEMP». Suena la señal acústica. El símbolo «K-WARM» se enciende y los demás símbolos se apagan. Gire el regulador para seleccionar la temperatura deseada para la función «Mantener el calor». Pulse el botón «TIME». Suena la señal acústica. Gire el regulador para ajustar el tiempo deseado para la función «Mantener el calor». Pulse el regulador para iniciar el funcionamiento. La temperatura configurada y el tiempo restante aparecen en la pantalla.

Nota

- Los ajustes anteriores son indicativos. Como el origen, la forma, el tamaño y la variedad de los ingredientes varían, no podemos garantizar los mejores parámetros para sus ingredientes. Puede adaptar los ajustes según los alimentos que va a preparar. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que cocinar, mayor será el tiempo de cocción.
- Si saca la olla y gira los alimentos durante la preparación, podrá cocinarlos más uniformemente y mejor.
- Si los ingredientes aún no están lo suficientemente cocidos, puede volver a ponerlos directamente en la olla y cocinarlos durante un tiempo razonable.
- Los alimentos marinados deben penetrar en el interior de los mismos para que tengan un mejor sabor y sean más deliciosos.

GAMA DE PREFERENCIAS Y AJUSTES

Menú	Símbolo	Modo de preparación	Temp.	Rango de temperatura	Tiempo	Rango de tiempo
Cocción al vapor	STEAM	Modo de submenú				
Freír	FRYER					
Cocinar al vapor y freír	COMBI					
Esterilizar	STER.	/	110 °C	No ajustable	0:30 min	10 min - 2 h
Descalcificación	DESCAL	/	/	No ajustable	0:50 min	No ajustable
Mantener el calor	???	/	65 °C	50-80 °C	0:20 min	1 min - 3 h
Patatas fritas	CHIPS	Freír	220 °C	200-230 °C	0:25 min	15-35 min
Pescado	FISH	Freír	190 °C	170-200 °C	0:40 min	1-50 min
Pollo	CHICKEN	Cocinar al vapor y freír	220 °C	210-230 °C	0:45 min	1 min - 1 h
Brocheta	SKEWER	Freír	200 °C	180-220 °C	0:15 min	15-35 min
Pizza	PIZZA	Freír	180 °C	170-190 °C	0:20 min	1-30 min
Vegetariano	VEGGIE	Cocción al vapor	100 °C	95-130 °C	0:10 min	1-20 min
Sopa	SOUP	Freír	200 °C + 110 °C + 150 °C	No ajustable	0:30 + 170 + 0:10 min	No ajustable
Descongelar	DEFROST	Freír	45 °C	35-70 °C	1:00 h	1 min - 8 h
Deshidratar	DHY	Freír	70 °C	70 °C - 95 °C	8:00 h	1 min - 8 h

Submenús

Modo de cocción al vapor completo					
Código del menú	Menús	Tiempo HH:MM	Temp. (°C)	Rango de tiempo (min)	Rango de temp. (°C)
01	Crepe frita	00:15	100	1-20	90-110
02	Castañas asadas	00:15	100	1-20	90-110
03	Gugelhupf	00:15	110	1-20	110-120
04	Bagel	00:18	100	1-25	90-110
05	Macarrón	00:20	110	1-30	110-130
06	Patatas fritas	00:28	110	1-35	110-130
07	Tostadas crujientes	00:40	100	1-50	90-120
08	Panecillos crujientes horneados	00:13	90	1-35	90-110
09	Repostería propia	01:00	130	1-60	90-130

Modo de fritura completo					
Código del menú	Menús	Tiempo HH:MM	Temp. (°C)	Rango de tiempo (min)	Rango de temp. (°C)
01	Alitas de pollo	00:20	180	1-35	170-200
02	Pato entero	01:00	200	1 min – 2 h	180-220
03	Rosbif	0:20	190	1-35	180-220
04	Batatas asadas	00:40	230	1-50	200-230
05	Maíz al horno	00:25	200	1-30	180-220
06	Galletas	00:30	150	1-50	140-190
07	Crepe frita	00:20	200	1-35	180-220
08	Castañas asadas	00:30	180	1-50	180-220

09	Gugelhupf	0:20 + 0:10	130 + 160	15-25 + 7-13	100-140 + 140-180
10	Bagel	00:20	190	1-30	180-220
11	Macarrón	00:15	150	1-30	140-190
12	Patatas fritas	00:18	200	1-30	180-220
13	Tostadas crujientes	00:10	200	1-20	180-220
14	Panecillos crujientes al horno	00:07	180	1-20	170-200
15	Repostería propia	01:00	230	1-60	35-230

Modo combinado de cocción al vapor + fritura					
Código del menú	Menús	Tiempo HH:MM	Temp. (°C)	Rango de tiempo (min)	Rango de temp. (°C)
01	Filete	0:15	190	1-20	180-220
02	Pescado	Cocción vapor 0:10 + fritura 0:20	Cocción vapor 100 + fritura 180	Cocción vapor 5-13 + fritura 15-30	100-120 + 170-200
03	Pollo	00:50	Cocción al vapor 190 + fritura	30 min - 1 h	180-220
04	Cerdo cocido	Cocción al vapor 0:20 + fritura 0:15	Cocción vapor 110 + fritura 200	Cocción vapor 10-30 + fritura 5-20	100-120 + 170-220
05	Calentar el pan (frigorífico)	Cocción vapor 0:08 + Cocción vapor + fritura 0:07	Cocción vapor 80 + Cocción al vapor + fritura 180	Cocción vapor 5-10 + Cocción vapor + fritura 5-10	80-100 + 170-200
06	Calentar el pan (a temperatura ambiente)	Cocción al vapor 0:06 + Cocción al vapor + fritura 0:07	Cocción al vapor 80 + Cocción al vapor + fritura 180	Cocción al vapor 5-10 + Cocción al vapor + fritura 5-10	80-100 + 170-200
07	Repostería propia	01:00	200	1-60	50-220

Nota: durante la cocción al vapor y la fritura, la pantalla del menú principal seleccionado (por ejemplo, «Modo de fritura completo») parpadea. Pulse el regulador para acceder al modo de submenú. El número correspondiente se muestra en la pantalla al girar el regulador. Por ejemplo, el modo de vapor 01 es «Crepe frito». Pulse el regulador para confirmar el menú deseado. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar girando el regulador. Pulse el regulador para confirmar la selección. El temporizador inicia la cuenta atrás y se iluminan el menú principal correspondiente y el número seleccionado. Si desea ver la temperatura ajustada, pulse el botón de temperatura. La pantalla cambia a la temperatura ajustada. Transcurridos 30 segundos, el código del menú vuelve a aparecer en la pantalla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilice productos de limpieza agresivos, gasolina, polvo abrasivo o un cepillo metálico para la limpieza.
- Si el aparato se utiliza durante un largo período de tiempo, su interior puede llegar a oler de forma extraña. Si este es el caso, siga estos pasos: introduzca 5-6 rodajas de limón en el interior del aparato y programe la función «Cocción al vapor a baja temperatura». Deje que el aparato funcione a 100 °C durante 15 - 20 minutos. De esta forma, se eliminará el olor extraño.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Mantenga el interior del aparato siempre limpio. Elimine con un paño húmedo cualquier resto de comida o salpicadura en la pared interior. Nunca limpie el interior del aparato con materiales duros. Si el interior del aparato está sucio, límpielo con un paño y un producto de limpieza suaves. No utilice productos de limpieza agresivos ni materiales abrasivos.
- Llene el depósito de agua solo con agua destilada o purificada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de cal.
- Revise el depósito de agua al menos una vez al mes. Puede desmontar el depósito de agua para limpiarlo mejor y volver a montarlo.
- Limpie la bandeja de goteo, el depósito de agua y el recipiente de agua después de cada uso.
- Limpie la junta de la puerta regularmente con un paño suave y seco.
- Si el panel de control y el regulador se mojan, séquelos con un paño suave y seco y no utilice ningún producto de limpieza agresivo. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo para evitar encenderlo por accidente.
- Desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado. Guarde el aparato en un lugar seco y bien ventilado.
- No limpie nunca la puerta de cristal del aparato con productos de limpieza agresivos o rascadores metálicos afilados, ya que podría dañar y romper el cristal.
- Limpie los accesorios únicamente con un producto de limpieza suave y un paño delicado. De lo contrario, podría rayar los accesorios y dañar su revestimiento protector.
- Respete la normativa medioambiental local a la hora de desechar el aparato.
- En caso de mal funcionamiento, el aparato debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa o una persona con cualificación similar. Si no lo hace, puede provocar daños materiales o personales.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, pero emite un pitido cuando se enciende y se muestra la pantalla al enchufarlo.	Uso incorrecto.	Lea atentamente todo el manual de instrucciones.
	Componentes dañados	Póngase en contacto con el servicio técnico si es el caso.
El aparato no funciona, no emite un pitido cuando se enciende y no se muestra la pantalla al enchufarlo.	El cable de alimentación no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
	La toma de corriente está dañada.	Cambie la toma de corriente.
	Componentes dañados.	Póngase en contacto con el servicio técnico si es el caso.
La lámpara no se enciende.	La lámpara está dañada.	Póngase en contacto con el servicio técnico si es el caso.
El aparato emite humo cuando se utiliza por primera vez. Olor extraño	Cuando se utiliza por primera vez, el aceite sobrante del proceso de fabricación se calienta y se quema en el aparato y se forma humo.	Es normal y no debe preocuparse.
	El olor aparece después de un período más largo de uso.	Introduzca 5-6 rodajas de limón en el aparato y déjelo funcionar durante 15-20 minutos a 100 °C con la función «Cocción al vapor a baja temperatura».
	Los accesorios del aparato están sucios.	Limpie y seque los accesorios.
	Hay restos de comida en el interior del aparato.	Limpie los restos de comida antes de volver a utilizar el aparato.
	El cable de alimentación está dañado.	Póngase en contacto con el servicio técnico y mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes en el futuro.
La comida está poco hecha.	La función seleccionada no cumple con los requisitos de preparación del alimento utilizado.	Ajuste el tiempo y la temperatura según la receta y su experiencia personal.

Mensaje de error

Código de error	Posible causa	Solución
E1	Sobrecalentamiento o cortocircuito del NTC	Contacte con el servicio técnico.
E4	Circuito NTC abierto	Contacte con el servicio técnico.
E2	Sobrecalentamiento o cortocircuito del evaporador de 1 NTC.	Contacte con el servicio técnico.
E5	Circuito abierto del evaporador de 1 NTC.	Contacte con el servicio técnico.
E3	Sobrecalentamiento o cortocircuito del evaporador de 2 NTC.	Contacte con el servicio técnico.
E6	Cortocircuito del evaporador de 2 NTC.	Contacte con el servicio técnico.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici	94
Avvertenze di sicurezza	95
Descrizione del dispositivo	97
Messa in funzione	101
Utilizzo	103
Configurazione predefinita e impostazioni	106
Pulizia e manutenzione	109
Ricerca e correzione degli errori	110
Schema elettrico	112
Avviso di smaltimento	113
Produttore e importatore (UK)	113

DATI TECNICI

Numero articolo	10041333, 10041334
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2450 W
Intervallo di temperatura	50 - 230 °C
Dimensioni della camera di cottura	18 l
Capacità del serbatoio d'acqua	800 ml
Peso	14,5 kg

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.

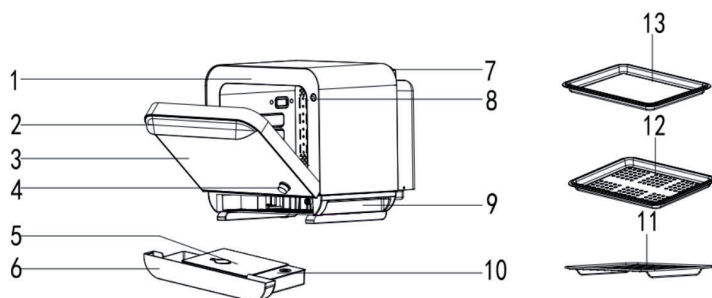
- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Installare il dispositivo su una superficie piana e asciutta e lasciare almeno 10 cm di spazio in tutte le direzioni in modo che l'aria possa circolare sufficientemente.
- Non collegare il dispositivo a prese 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.

Istruzioni per l'uso

- La frequenza di erogazione dell'acqua è elevata. Per questo motivo a volte può succedere che un po' d'acqua schizzi fuori dall'apertura di circolazione dell'aria. Questo è normale.
- Il vapore in eccesso all'interno del dispositivo si raffredda rapidamente e viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria durante la preparazione. Una piccola quantità di vapore si condensa sulle griglie dell'uscita dell'aria, questo è normale.
- Le fluttuazioni di tensione influiscono sul tempo di preparazione e sul risultato della preparazione: se la tensione oscilla in un intervallo da -10 % a +5 %, il dispositivo funziona normalmente. Se le fluttuazioni di tensione sono più alte o più basse, la potenza di uscita aumenterà o diminuirà di conseguenza, influenzando il tempo di preparazione e il risultato. Questo è normale.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Componenti del dispositivo





1	Telaio dello sportello	Stabilizzare l'unità.
2	Impugnatura	Per aprire e chiudere l'unità.
3	Finestra di visualizzazione	Monitoraggio degli alimenti durante la preparazione.
4	Manopola	Manopola di selezione della funzione
5	Serbatoio dell'acqua	Immagazzinamento dell'acqua per la produzione di vapore.
6	Vaschetta di sgocciolamento	Raccoglie l'acqua in eccesso prodotta durante la preparazione.
7	Uscita dell'aria	Il vapore in eccesso viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria.
8	Chiusura dello sportello	Assicurarsi che lo sportello sia chiuso e che il dispositivo possa essere messo in funzione.
9	Impugnatura	Può essere usato per spostare l'unità.
10	Serbatoio dell'acqua	Raccoglie l'acqua in eccesso prodotta durante la preparazione.
11	Ripiano	Possono esservi posizionate teglie o altre pirofile.
12	Inserto per la cottura a vapore	Qui si possono preparare cibi che non contengono acqua.
13	Teglia	Possono esservi collocati alimenti come zuppe, prodotti da forno, ecc.

Pannello di controllo



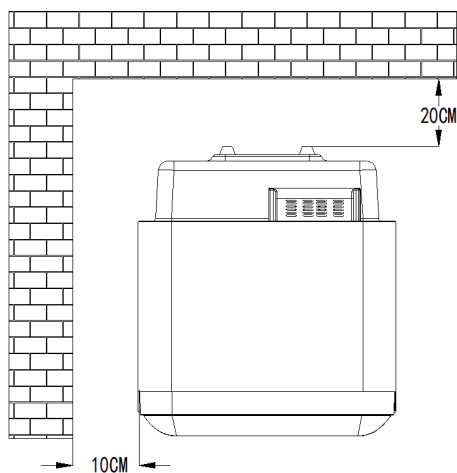
Simbolo	Modalità	Descrizione
	Tempo	Indica il tempo di preparazione.
	Temperatura	Visualizza la temperatura impostata.
	Non c'è acqua	Il simbolo lampeggia e l'allarme suona a lungo per indicare che non c'è più acqua nel serbatoio.
	Modalità menu automatico (patatine)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (pesce)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (pollo)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (spiedino)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (pizza)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (verdure)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.

Simbolo	Modalità	Descrizione
	Modalità menu automatico (zuppa)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura non possono essere regolati.
	Modalità menu automatico (scongelamento)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Modalità menu automatico (modalità essiccatore)	Menu automatico. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante il funzionamento.
	Disinfettare	Sterilizzazione a vapore
	Cottura a vapore a bassa temperatura	Modalità sottomenu
	Modalità griglia e forno	Modalità sottomenu
	Cottura a vapore ad alta temperatura	Modalità sottomenu
	Decalcificazione	Il simbolo si accende e l'allarme suona a lungo quando si seleziona questa modalità.
	Regolazione della temperatura	Premere questo pulsante e girare la manopola per regolare la temperatura.
	Pulsante menu	Premere questo pulsante per accedere alle impostazioni del menu.
	Pulsante di mantenimento del calore	Premere questo pulsante, l'impostazione predefinita è 65 °C, 20 min. Il tempo può essere impostato fino a 180 min.
	Impostazione tempo	Premere questo pulsante e girare la manopola per impostare il tempo.
	Illuminazione interna	Quando si preme questo pulsante, la luce interna si accende.

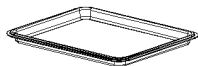
Simbolo	Modalità	Descrizione
	Tasto standby	Premendo questo tasto, il dispositivo entrerà in modalità standby.
	Manopola	Ruotare la manopola per impostare la temperatura, il tempo o il menu. Premere la manopola verso il basso per avviare o mettere in pausa il funzionamento.

MESSA IN FUNZIONE

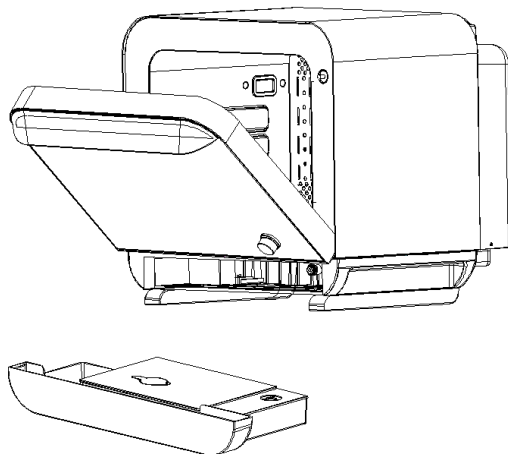
1. Disimballare il dispositivo e rimuovere tutto il materiale della confezione. Fissare il divisorio sul retro dell'unità. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana. Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 20 cm dal retro del dispositivo e di 10 cm da entrambi i lati (vedi illustrazione). Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di tende, arazzi o altri materiali infiammabili.



2. Collocare l'alimento desiderato nell'accessorio corrispondente (vedi illustrazione) e spingerlo all'interno dell'apparecchio.



3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Svuotare la vaschetta di sgocciolamento e il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio d'acqua. Fissare il coperchio del serbatoio dell'acqua e assicurarsi che sia posizionato correttamente. Poi inserire il serbatoio dell'acqua nella macchina (vedi illustrazione).



Nota

- Metodi di preparazione diversi richiedono accessori diversi.
- Dopo la cottura, rimuovere l'insero per la cottura a vapore, la teglia, la griglia o la tortiera dal dispositivo indossando guanti da forno o utilizzando delle presine per evitare ustioni.
- Il dispositivo può essere messo in funzione solo quando lo sportello è ben chiuso. Altrimenti lo schermo lampeggia.

Operazioni preliminari

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e posizionare l'unità su una superficie stabile.
2. Pulire la teglia, l'insero per la cottura a vapore, la griglia, la tortiera e gli altri accessori con acqua, detersivo e una spugna non abrasiva.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua (distillata o purificata).
4. Strofinare l'interno e l'esterno dell'unità con un panno.
5. Non inserire cibo nel dispositivo al primo utilizzo. Impostare la funzione "VAPORE" e lasciare che l'unità esegua un ciclo di cottura. Un leggero odore e del fumo possono verificarsi durante questo passaggio. Questo è normale.

UTILIZZO

Accensione

Quando il dispositivo viene acceso, emette un segnale acustico. Lo schermo digitale e tutte le spie lampeggiano e poi si spengono. Solo l'indicatore di funzionamento del tasto ON/OFF lampeggia lentamente. Questo indica che l'unità è in modalità standby. Premendo il tasto ON/OFF, tutte le spie sul pannello di controllo si accendono. Premere il pulsante MENU per entrare nel menu delle funzioni.

Selezionare la funzione

La funzione preimpostata è la modalità "Vapore ad alta temperatura". Premere il pulsante MENU e selezionare la funzione desiderata con la manopola. Le funzioni vengono visualizzate sullo schermo in successione man mano che si gira.

Impostazione della temperatura

Premere il tasto TEMP. Girare la manopola per regolare la temperatura. Nella impostazioni di funzionamento, oltre al menu automatico, è possibile selezionare la temperatura premendo il pulsante TEMP. Dopo la configurazione, il dispositivo si avvia automaticamente o può essere avviato premendo l'apposito pulsante.

Impostazione tempo

Premere il tasto TIME. Girare la manopola per impostare il tempo. Nella impostazioni di funzionamento, oltre al menu automatico, è possibile impostare il tempo premendo il pulsante TIME. Dopo la configurazione, il dispositivo si avvia automaticamente o può essere avviato premendo l'apposito pulsante.

Funzione di scongelamento


Premendo il tasto ON/OFF dopo l'accensione, tutte le spie sul pannello di controllo si accendono. Quindi premere il pulsante MENU per accedere all'interfaccia di selezione delle funzioni. Girando la manopola in modalità scongelamento, il simbolo dello scongelamento lampeggia e gli altri simboli si accendono. Premere il pulsante TEMP e sarà emesso un segnale acustico. Il simbolo dello scongelamento si accende e gli altri simboli sono spenti. Girare la manopola per selezionare la temperatura desiderata per lo scongelamento. Premere il pulsante TIME e sarà emesso un segnale acustico. Girare la manopola per impostare il tempo desiderato per lo scongelamento. Poi premere la manopola di controllo per mettere in funzione il dispositivo. La temperatura impostata e il tempo rimanente vengono visualizzati sullo schermo. Questa funzione può essere usata per scongelare alimenti congelati, ecc.

Funzione di sterilizzazione

Premere il tasto ON/OFF dopo l'accensione dell'unità, tutte le spie sul pannello di controllo si accendono. Poi premere il tasto MENU per accedere alla selezione delle funzioni. Selezionare con la manopola la modalità di sterilizzazione. Il simbolo della sterilizzazione lampeggia, gli altri simboli si accendono. Premere il pulsante TIME e sarà emesso un segnale acustico. Il simbolo della sterilizzazione si accende, gli altri simboli si spengono. Girare la manopola per selezionare il tempo

desiderato per la sterilizzazione. Premere poi la manopola di controllo per mettere in funzione il dispositivo. La temperatura impostata e il tempo rimanente vengono visualizzati sullo schermo.

Livello dell'acqua nel serbatoio basso

Se nel serbatoio non c'è sufficiente acqua, il simbolo  lampeggia. "Time" lampeggia. Il funzionamento viene interrotto e viene emesso il segnale acustico. Premere il pulsante Start per proseguire la cottura automaticamente dopo aver aggiunto l'acqua. Inserire il serbatoio dell'acqua mentre il dispositivo è in funzione, per continuare direttamente la cottura. L'allarme per il basso livello dell'acqua nel serbatoio si attiva solo quando si usa la funzione vapore. Dopo aver aggiunto l'acqua, il pulsante Start deve essere premuto per continuare la preparazione.

Menù funzioni

Dopo l'accensione, premere il pulsante ON/OFF. Tutte le luci del pannello di controllo si accendono. Premere successivamente il pulsante MENU per accedere al menu delle funzioni. Ruotare la manopola di controllo per selezionare le diverse voci del menu. Dopo aver selezionato il menu desiderato, impostare la temperatura e l'ora e premere il quadrante di controllo per avviare la cottura. Premere nuovamente la manopola di controllo per annullare la funzione selezionata. Ruotare nuovamente la manopola di controllo per selezionare un'altra funzione.

Decalcificazione

La funzione vapore può essere usata per 80 ore accumulate e poi passa all'interfaccia di uscita. Il simbolo "DESCSAL" si accende, gli altri simboli sono spenti. Questo avverte l'utente di effettuare la pulizia dell'unità. Aggiungere l'acido citrico al serbatoio dell'acqua e versare più di 600 ml di acqua purificata. Chiudere lo sportello e premere direttamente il quadrante di controllo. La funzione di decalcificazione viene avviata. La funzione di decalcificazione è divisa in tre fasi: decalcificazione (30 minuti), pulizia generale (10 minuti) e pulizia secondaria (10 minuti). Dopo aver eseguito la decalcificazione per 30 minuti, verrà emesso un segnale acustico. A questo punto, svuotare il serbatoio dell'acqua sporca e quello dell'acqua pulita e riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita. Dopo aver inserito il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento, chiudere lo sportello per avviare la pulizia principale. Dopo 10 minuti, il segnale acustico risuona di nuovo. A questo punto, svuotare il serbatoio dell'acqua sporca e quello dell'acqua pulita e riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita. Dopo aver inserito il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento, chiudere lo sportello per avviare la pulizia secondaria. Dopo questa procedura, la decalcificazione è completa.

Se non si desidera pulire l'apparecchio in questo momento, è possibile ruotare la manopola o premere altri pulsanti - ad eccezione del pulsante di avvio - per entrare nella modalità di funzionamento normale. Tuttavia, alla successiva accensione dell'unità, verrà ricordato di nuovo di pulire l'unità. Il segnale acustico suona finché non si seleziona questa modalità o si passa alla modalità di funzionamento normale.


Nota:

Dopo la decalcificazione, è necessario scollegare la spina di alimentazione. È possibile utilizzare nuovamente il dispositivo solo quando si è raffreddato; il tempo di decalcificazione è di 50 minuti.


Cambiare modalità

Tenere premuto la manopola di controllo (3 secondi) per annullare l'operazione, poi girare la manopola per cambiare la modalità.

Funzione lampada

Dopo l'accensione, premere il pulsante ON/OFF. Tutte le luci del pannello di controllo si accendono. Premere il pulsante lampada  per accendere la lampada. La lampada può essere accesa o spenta in qualsiasi momento in qualsiasi modalità di funzionamento.

Funzione di mantenimento del calore

Dopo l'accensione, premere il pulsante ON/OFF. Tutte le luci del pannello di controllo si accendono. Poi premere il pulsante  per avviare la funzione di mantenimento del calore. Premere il pulsante TEMP. Il segnale acustico suona. Il simbolo "K-WARM" si accende, gli altri simboli sono spenti. Girare la manopola di controllo per selezionare la temperatura desiderata per la funzione di mantenimento del calore. Premere il tasto TIME. Il segnale acustico suona. Girare la manopola di controllo per impostare il tempo desiderato per la funzione di mantenimento della temperatura. Premere poi la manopola di controllo per mettere in funzione il dispositivo. La temperatura impostata e il tempo rimanente vengono visualizzati sullo schermo.

Note

- Le impostazioni descritte rappresentano hanno carattere indicativo. Poiché l'origine, la forma, la dimensione e la varietà degli ingredienti variano, non possiamo garantire la migliore impostazione per i vostri ingredienti. È possibile effettuare l'impostazione in base alla situazione specifica. All'aumentare della quantità di alimenti da cuocere, si prolunga anche il tempo di cottura.
- Estruendo la pentola e girando il cibo durante la cottura di alcune pietanze, è possibile cuocerle più uniformemente e con maggiore efficacia.
- Se gli ingredienti non sono ancora ben cotti, è possibile rimetterli direttamente nella pentola e farli cuocere per il tempo opportuno.
- Gli ingredienti marinati devono penetrare all'interno della pietanza per renderla più saporita e gustosa.

CONFIGURAZIONE PREDEFINITA E IMPOSTAZIONI

Menu	Simbolo	Modalità di preparazione	Temp.	Intervallo di temperatura	Tempo	Intervallo di tempo
Cottura al vapore	STEAM	Modalità sottomenu				
Frittura	FRYER					
Cottura a vapore & frittura	COMBI					
Sterilizzare	STER.	/	110 °C	Non regolabile	0:30 min	10 min - 2 h
Decalcificazione	DESCAL	/	/	Non regolabile	0:50 min	Non regolabile
Mantenimento calore	???	/	65 °C	50-80 °C	0:20 min	1 min - 3 h
Patatine fritte	CHIPS	Frittura	220 °C	200-230 °C	0:25 min	15-35 min
Pesce	FISH	Frittura	190 °C	170-200 °C	0:40 min	1-50 min
Pollo	CHICKEN	Cottura a vapore & frittura	220 °C	210-230 °C	0:45 min	1 min - 1 h
Spiedo	SKEWER	Frittura	200 °C	180-220 °C	0:15 min	15-35 min
Pizza	PIZZA	Frittura	180 °C	170-190 °C	0:20 min	1-30 min
Vegetariano	VEGGIE	Cottura al vapore	100 °C	95-130 °C	0:10 min	1-20 min
Zuppa	SOUP	Frittura	200 °C + 110 °C + 150 °C	Non regolabile	0:30 + 170 + 0:10 min	Non regolabile
Scongelamento	DEFROST	Frittura	45 °C	35-70 °C	1:00 h	1 min - 8 h
Essiccare	DHY	Frittura	70 °C	70 °C - 95 °C	8:00 h	1 min - 8 h

Sottomenu

Modalità di solo vapore					
Codice del menu	Menu	Tempo HH:MM	Temp. (°C)	Intervallo tempo (min)	Intervallo temp. (°C)
01	Crespella fritta	00:15	100	1-20	90-110
02	Castagne arrostate	00:15	100	1-20	90-110
03	Torta marmorizzata	00:15	110	1-20	110-120
04	Bagel	00:18	100	1-25	90-110
05	Macaron	00:20	110	1-30	110-130
06	Patatine fritte	00:28	110	1-35	110-130
07	Toast croccante	00:40	100	1-50	90-120
08	Panini croccanti al forno	00:13	90	1-35	90-110
09	FAI DA TE	01:00	130	1-60	90-130

Modalità di sola frittura					
Codice del menu	Menu	Tempo HH:MM	Temp. (°C)	Intervallo tempo (min)	Intervallo di temp. (°C)
01	Alette di pollo	00:20	180	1-35	170-200
02	Anatra intera	01:00	200	1 min - 2 h	180-220
03	Roast Beef	0:20	190	1-35	180-220
04	Patate dolci arrosto	00:40	230	1-50	200-230
05	Mais al forno	00:25	200	1-30	180-220
06	Biscotti	00:30	150	1-50	140-190
07	Crespella fritta	00:20	200	1-35	180-220
08	Castagne arrostate	00:30	180	1-50	180-220

09	Torta marmorizzata	0:20 + 0:10	130 + 160	15-25 + 7-13	100-140 + 140-180
10	Bagel	00:20	190	1-30	180-220
11	Macaron	00:15	150	1-30	140-190
12	Patatine fritte	00:18	200	1-30	180-220
13	Toast croccante	00:10	200	1-20	180-220
14	Panini croccanti al forno	00:07	180	1-20	170-200
15	FAI DA TE	01:00	230	1-60	35-230

Modalità combinata cottura a vapore + frittura					
Codice menu	Menu	Tempo HH:MM	Temp. (°C)	Intervallo tempo (min)	Intervallo temp. (°C)
01	Bistecca	0:15	190	1-20	180-220
02	Pesce	Cottura vapore 0:10 + Frittura 0:20	Cottura vapore 100 + Frittura 180	Cottura vapore 5-13 + Frittura 15-30	100-120 + 170-200
03	Pollo	00:50	Cottura vapore 190 + Frittura	30 min - 1 h	180-220
04	Maiale in cottura tenera	Cottura vapore 0:20 + Frittura 0:15	Cottura vapore 110 + Frittura 200	Cottura vapore 10-30 + Frittura 5-20	100-120 + 170-220
05	Riscaldare pane (frigorifero)	Cottura al vapore 0:08 + Cottura vapore + Frittura 0:07	Cottura al vapore 80 + Cottura vapore + Frittura 180	Cottura vapore 5-10 + Cottura vapore + Frittura 5-10	80-100 + 170-200
06	Riscaldare pane (temp. ambiente)	Cottura vapore 0:06 + Cottura vapore + Frittura 0:07	Cottura vapore 80 + Cottura vapore + Frittura 180	Cottura vapore 5-10 + Cottura vapore + Frittura 5-10	80-100 + 170-200
07	FAI DA TE	01:00	200	1-60	50-220

Nota: durante la cottura a vapore e la frittura, la voce del menu principale selezionata (per esempio "Modalità solo frittura") lampeggia. Premere la manopola per accedere alla modalità sottomenu. Il numero corrispondente viene visualizzato sullo schermo quando si gira la manopola. Per esempio, la modalità Cottura a vapore 01 corrisponde a "crespella frita". Premere la manopola per confermare il menu desiderato. La temperatura e il tempo possono essere regolati girando la manopola. Premere poi la manopola per confermare. Il timer avvia il conto alla rovescia e il menu principale corrispondente e il numero selezionato si illuminano. Se si desidera visualizzare la temperatura impostata, premere il pulsante della temperatura. Il display passa alla temperatura impostata. Dopo 30 secondi, il codice del menu viene visualizzato nuovamente sullo schermo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare detergenti aggressivi, benzina, polvere abrasiva o una spazzola metallica per la pulizia.
- Dopo aver usato l'unità per un lungo periodo di tempo, l'interno dell'unità potrebbe avere un odore indesiderato. In tal caso, procedere come segue: disporre 5 - 6 fette di limone all'interno del dispositivo e impostare la funzione "Cottura a vapore a bassa temperatura". Lasciare funzionare il dispositivo a 100 °C per 15 - 20 minuti. Questo rimuove ogni odore.
- Prima della pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Mantenere sempre pulito l'interno dell'apparecchio. Se ci sono residui alimentari o schizzi sulla parete interna, questi possono essere rimossi con un panno umido. Non pulire mai l'interno dell'apparecchio con materiali duri. Se l'interno dell'apparecchio è sporco, pulirlo con un panno morbido e un detergente delicato. Non usare mai detergenti aggressivi o materiali abrasivi.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua distillata o purificata, poiché l'acqua del rubinetto può provocare depositi di calcare.
- Controllare il serbatoio dell'acqua almeno una volta al mese. Il serbatoio dell'acqua può essere rimosso per la pulizia e poi reinserto.
- Pulire la vaschetta di sgocciolamento, il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua dopo ogni utilizzo.
- Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello con un panno morbido e asciutto.
- Se il pannello di controllo e la manopola rotante dovessero essere bagnati, asciugarli con un panno morbido e asciutto e non usare alcun detergente aggressivo. Prima della pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina, per evitare un'accensione accidentale.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e procedere a una pulizia completa, se non lo si utilizza per un periodo di tempo prolungato. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e sufficientemente ventilato.
- Non pulire mai lo sportello di vetro del dispositivo con detergenti aggressivi o con spazzole metalliche, poiché ciò potrebbe danneggiare e rompere il vetro.
- Pulire gli accessori solo con un detergente delicato e un panno morbido. Altrimenti, gli accessori potrebbero essere graffiati e il loro rivestimento protettivo danneggiato.
- Osservare le norme ambientali locali per lo smaltimento del dispositivo.
- In caso di malfunzionamento, il dispositivo deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona analogamente qualificata. Altrimenti possono verificarsi lesioni personali e/o danni alle cose.

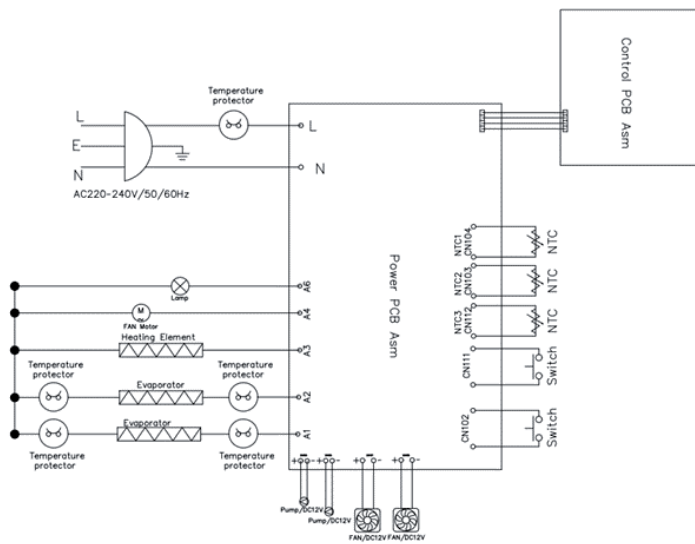
RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona, ma emette un segnale acustico all'accensione e lo schermo si attiva al momento dell'inserimento della spina.	Uso non corretto.	Leggere attentamente tutto il manuale d'uso.
	Componenti danneggiati	In tal caso, contattare il servizio clienti.
Il dispositivo non funziona, non emette alcun segnale acustico all'accensione e lo schermo non visualizza nulla al momento dell'inserimento della spina.	La spina non è inserita.	Inserire la spina nella presa elettrica.
	La presa è difettosa.	Sostituire la presa.
	Componenti danneggiati	In tal caso, contattare il servizio clienti.
La lampada non si accende.	La lampada è danneggiata.	In tal caso, contattare il servizio clienti.
Al primo utilizzo l'apparecchio emette del fumo. Odore inconsueto	Al primo utilizzo l'olio residuo del processo di fabbricazione si riscalda e si brucia nell'apparecchio producendo del fumo.	Questo è normale e non è motivo di preoccupazione.
	L'odore appare dopo un lungo periodo di utilizzo.	Collocare 5 - 6 fette di limone nel dispositivo e lasciarlo funzionare per 15 - 20 minuti a 100 °C con la funzione "Vapore a bassa temperatura".
	Gli accessori all'interno del dispositivo sono sporchi.	Pulire e asciugare gli accessori.
	Ci sono residui alimentari all'interno del dispositivo.	Rimuovere i residui alimentari prima di usarlo nuovamente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Contattare il servizio clienti e in futuro tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
Gli alimenti non sono ben cotti.	La funzione selezionata non soddisfa i requisiti di preparazione dell'alimento utilizzato.	Impostare tempo e temperatura secondo la ricetta e la propria esperienza personale.

Messaggio di errore

Codice di errore	Possibile causa	Soluzione
E1	Surriscaldamento o corto circuito NTC	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E4	Circuito NTC aperto	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E2	Surriscaldamento o corto circuito dell'evaporatore 1 NTC.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E5	Circuito aperto dell'evaporatore 1 NTC.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E3	Surriscaldamento o corto circuito dell'evaporatore 2 NTC.	Contattare il servizio di assistenza clienti.
E6	Corto circuito dell'evaporatore 2 NTC.	Contattare il servizio di assistenza clienti.

SCHEMA ELETTRICO



AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN