

lucky chef Cook&A

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis	Warnhinweise	04
	Teile	06
	Vor der Benutzung	08
	Verwendung	13
	Quick Modes	14
	Kochschritte	15
	Reinigung und Wartung	21
	Fehlermeldungen	23
	Fehlersuche	26
	Kundendienst	26
	Technische Daten	27

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden, bewahren Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke auf, und recyceln Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften.

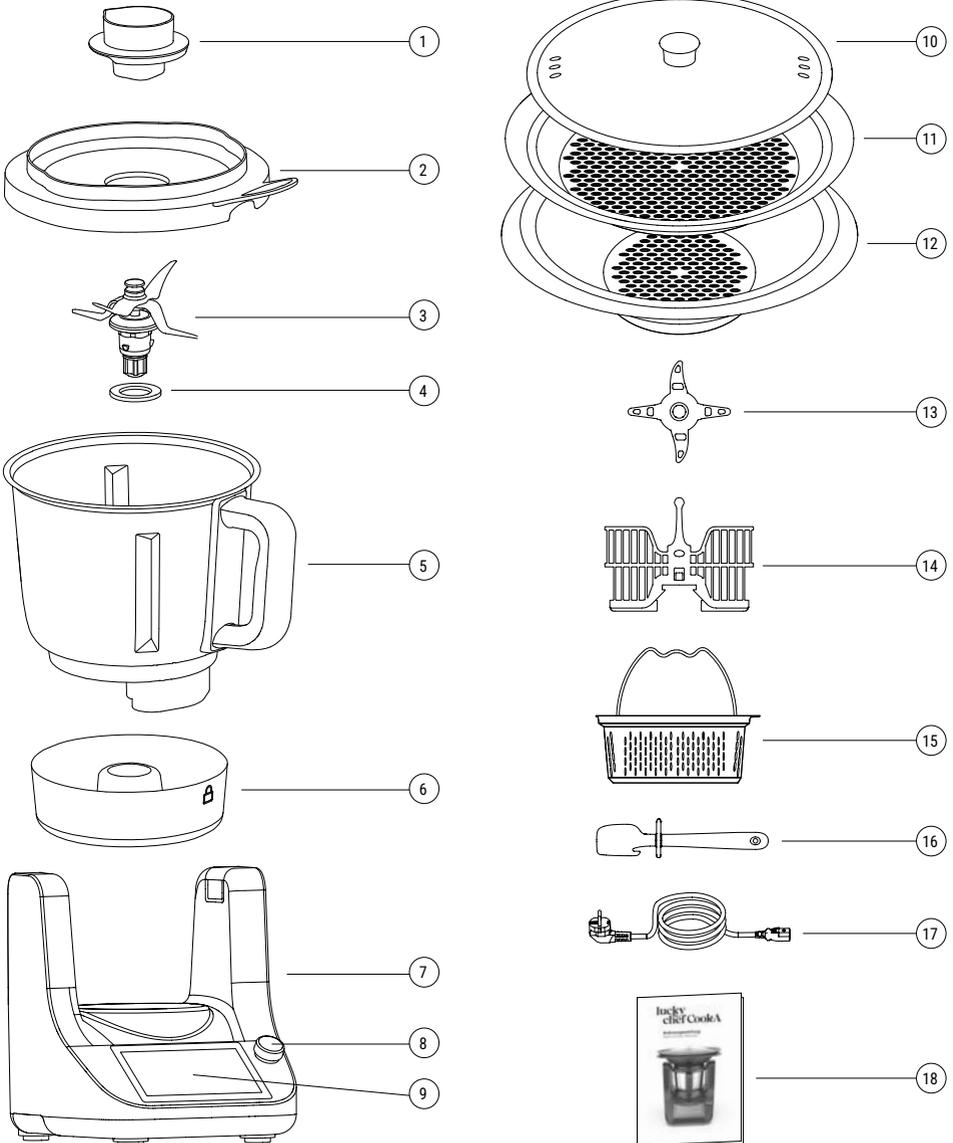
Warnhinweise

1. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromquelle an, die der auf dem Gerät angegebenen Nennleistung entspricht.
3. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus ordnungsgemäß geerdet ist.
4. Stellen Sie das Gerät vor der Benutzung auf eine feste, flache, stabile und trockene Oberfläche, die mindestens 40 cm von brennbaren Gegenständen oder Oberflächen (wie Holz, Kunststoff, Styropor usw.) entfernt ist.
5. Eine sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
6. Erwachsene müssen Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit diesem Gerät spielen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, einen starken Schlag erhalten hat, heruntergefallen, beschädigt, im Freien gelassen oder ins Wasser gefallen ist.
8. Versuchen Sie keine Änderungen oder Reparaturen selbst durchzuführen, und stellen Sie sicher, dass Reparaturen nur von einem entsprechend qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
9. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es sofort von einer autorisierten und qualifizierten Person ersetzt werden.
10. Schalten Sie das Gerät niemals ein und lassen Sie es nicht am Stromnetz angeschlossen, wenn es nicht in Gebrauch ist, Zubehör ausgetauscht wird oder während der Reinigung.
11. Der Spatel dient nur dazu, Lebensmittel aus der Schale zu entfernen. Verwenden Sie ihn nicht, während das Messer läuft.
12. Seien Sie äußerst vorsichtig beim Umgang mit den Teilen, um Verletzungen durch die scharfen Messer zu vermeiden.
13. Die Verwendung eines Zubehörs, das nicht vom Vertrieb empfohlen oder verkauft wird, kann Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern harter und trockener Substanzen, da dies das Messer stumpf machen könnte.
15. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
16. Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel von dem Messerset zu entfernen. Die Verwendung Ihrer

- Finger kann zu Schnittverletzungen führen.
17. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Innenräumen und für den trockenen Haushaltsgebrauch bestimmt.
 18. Lassen Sie das Gerät niemals leer laufen, um Überhitzung und Abrieb zu vermeiden, was die Alterung des Geräts beschleunigen kann.
 19. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und warten, wenn sie älter als acht Jahre sind.
 20. Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an eine Stromleitung angeschlossen werden, die regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
 21. Manipulieren Sie nichts an den Sicherheitsschaltern.
 22. Stecken Sie keine Körperteile (einschließlich Haare oder Kleidung) in die rotierenden Teile, während das Gerät in Betrieb ist.
 23. Betreiben Sie dieses Gerät niemals leer oder unbeladen, da dies zu einem Ausfall führen und den Benutzer verletzen könnte.
 24. Beim Gebrauch des Geräts ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann; ziehen Sie den Stecker während des Befüllens und der Reinigung und halten Sie es von hitze- und feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen fern.
 25. Waschen und trocknen Sie das Gerät gründlich vor der ersten Verwendung.
 26. Füllen Sie die Schale niemals mit kochender Flüssigkeit, um Verbrühungen oder Geräteschäden zu vermeiden.
 27. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist.
 28. Bitte lesen Sie die folgenden Absätze für Details zur Reinigung, zu den Betriebszeiten und zu den Geschwindigkeitseinstellungen des Zubehörs.
 29. Obwohl das Gerät überprüft wurde, liegt die Verantwortung für die Nutzung und die Konsequenzen ausschließlich beim Benutzer.

Teile

Dieses Gerät enthält die folgenden Teile:

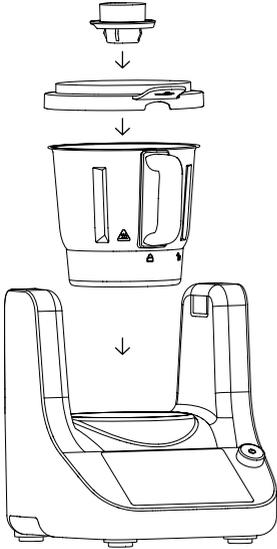


Nr **Teilebezeichnung**

1	Messbecher
2	Deckel
3	Messer
4	Messerdichtung
5	Topf
6	Topffuß
7	Grundgerät
8	Steuerknopf
9	Display
10	Steamer-Deckel
11	Steamer-Platte
12	Steamer-Schale
13	Messerschutz
14	Rühraufsatz
15	Garkorb
16	Spatel
17	Stromkabel
18	Bedienungsanleitung

Vor der Benutzung

Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz vom Messerset und bewahren Sie ihn für den späteren Gebrauch auf. Reinigen und trocknen Sie alle Teile gründlich.



Topf mit Deckel und Messbecher

1. Richten Sie den Topf aus und senken Sie ihn in den Fuß ab, bevor Sie ihn in die richtige Position drücken.
2. Richten Sie den Griff des Deckels mit dem Griff des Topfes aus und drücken Sie ihn nach unten. Drehen Sie den Deckel leicht, damit die Dichtung passt.*
3. Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung des Deckels ein.

Hinweis:

Das maximale Fassungsvermögen des Topfes beträgt 2,5 Liter.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber, korrekt ausgerichtet und ordnungsgemäß montiert sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

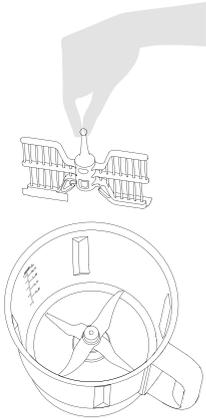
Die Dichtung ist nicht abnehmbar, und ein gewaltsames Entfernen kann zu Schäden führen. Wenn sie beschädigt oder undicht ist, stellen Sie die Verwendung ein und ersetzen Sie den Deckel sofort.

Verwenden Sie nur den originalen Messbecher und den originalen Deckel; andernfalls können Schäden am Benutzer, am Produkt und an der Umgebung auftreten.

Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, um Verbrühungen oder Verbrennungen zu vermeiden.

Der Benutzer kann den Deckel nur bei vollständig gestopptem Gerät und mit geöffneten Verriegelungsmechanismen öffnen.

* Das Gerät überprüft automatisch, ob der Deckel vor der Verwendung korrekt angebracht ist.



Rühraufsatz

1. Heben Sie den Deckel an und halten Sie den Rühraufsatz fest an der Oberseite (nicht an anderen Stellen, da Verletzungsgefahr durch die scharfen Messer besteht!).
2. Richten Sie den Rühraufsatz aus und schieben Sie ihn auf das Messerset, wobei Sie sicherstellen, dass kein Messer blockiert wird.
3. Drücken Sie den Rühraufsatz leicht nach unten, bis ein „Klick“ anzeigt, dass er fest und sicher eingerastet ist.
4. Halten Sie nach dem Gebrauch den Rühraufsatz an der Oberseite, drehen Sie ihn leicht, um ihn vom Messerset zu lösen, und heben Sie ihn dann ab.

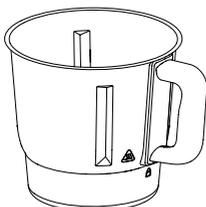
Tipp:

Obwohl der Rühraufsatz hauptsächlich zum Schlagen von Eiweiß oder Sahne verwendet wird, kann er auch zur Herstellung von Milch, Pudding, Püree oder Crememischungen verwendet werden.

Hinweise:

Die Drehgeschwindigkeit sollte beim Einsatz des Rühraufsatzes nicht über Stufe 10 liegen, um Beschädigungen zu vermeiden.

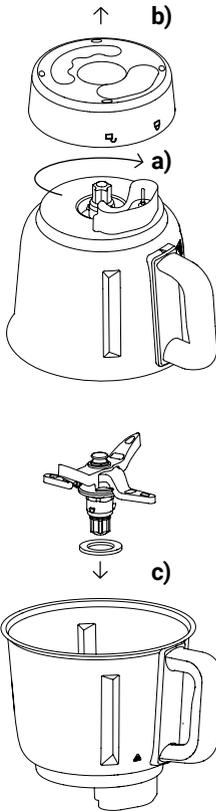
Fügen Sie während der Rotation des Rühraufsatzes keine Lebensmittel hinzu, da dieser beschädigt werden oder blockieren könnte.



Garkorb

1. Heben Sie den Deckel an und entfernen Sie den Rühraufsatz (falls vorhanden).
2. Setzen Sie den Garkorb in den Topf ein, wenn dies zum Kochen oder Dämpfen gewünscht/erforderlich ist.

Hinweis: Wir empfehlen dringend, den Garkorb mit einem dem Haken des Spatels zu handhaben, um Verbrühungen zu vermeiden.



Messerset Ein-/Ausbau

Messerset-Ausbau:

Bringen Sie vorsichtig den Messerschutz am Messerset an.

1. Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und drehen Sie den Topf um.
 - a) Drehen Sie mit der anderen Hand den Topffuß gegen den Uhrzeigersinn, bis das Messerset gelöst (heruntergefallen) ist, und
 - b) heben Sie es an.
2. Drehen Sie den Topf nach oben und
 - c) drehen Sie das Messerset vorsichtig in eine beliebige Richtung, um es zusammen mit der Messerdichtung auszurichten und anzuheben.

Messerset-Einbau:

Bringen Sie vorsichtig den Messerschutz am Messerset an.

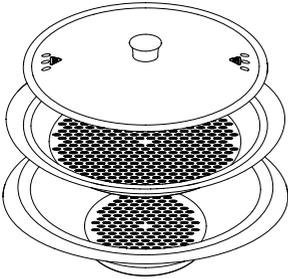
1. Stellen Sie sicher, dass die Messerdichtung korrekt am Messerset angebracht ist.
2. Drehen Sie den Topf nach oben, halten Sie den Griff mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand das Messerset drehen/ausrichten und einsetzen, bis es flach auf dem Boden des Topfes sitzt.
3. Drehen Sie den Topf um, während Sie das Messerset festhalten. Drehen und richten Sie den Topffuß aus, bevor Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (die „Schloss“-Markierung muss mit dem Griff des Topfes übereinstimmen).

Hinweise:

Zerlegen oder montieren Sie keine Teile des Topfes, bevor diese abgekühlt sind.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber, korrekt ausgerichtet und ordnungsgemäß montiert sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

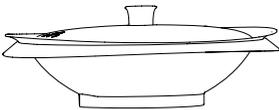
Verwenden Sie den Messerschutz beim Zerlegen oder Zusammenbauen von Topfteilen und entfernen Sie ihn vor der weiteren Verwendung.



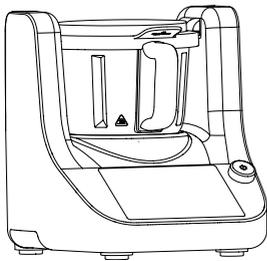
Steamer

Der Dampfgarer besteht aus drei Teilen, wie im Bild gezeigt:

- Steamer-Deckel (oben)
- Steamer-Platte (Mitte)*
- Steamer-Schale (unten)



Für die optimale Nutzung des Steamers muss der Benutzer das Gerät korrekt einstellen: Bevor Sie dämpfen, gießen Sie je 5 Minuten Kochzeit bitte 125 ml Wasser in den Topf.**



- 1) Setzen Sie den Deckel auf den Topf und entfernen Sie den Messbecher.
- 2) Richten Sie den Steamer aus und setzen Sie ihn auf den Deckel, wobei Sie sicherstellen, dass er flach und stabil sitzt.
- 3) Legen Sie das Lebensmittel in den Steamer und setzen Sie den Steamer-Deckel darauf.***
- 4) Stellen Sie sicher, dass alle Teile gut und sicher positioniert sind, um Dampflecks und ein Umkippen der Teile während des Dämpfens zu vermeiden.

* Sie können größere Lebensmittelstücke auch ohne Steamer-Platte dämpfen.

** **Füllen Sie den Topf mit ausreichend Wasser/Flüssigkeit für den gesamten Dämpfvorgang.** Wenn Sie den Steamer öffnen, neigen Sie bitte den Steamer-Deckel leicht, um den heißen Dampf von sich weg entweichen zu lassen, und lassen Sie das Kondenswasser hineinlaufen. Wenn Sie den Steamer vom Topf heben, lassen Sie einige Sekunden verstreichen, damit das Kondenswasser auf den Deckel des Topfes tropfen kann, bevor Sie ihn entfernen.

*** Wenn Sie auch die Steamer-Platte verwenden möchten, legen Sie sie auf die Steamer-Schale – achten Sie darauf, dass sie nicht durch die darunter befindlichen Lebensmittel blockiert oder geneigt ist – und fügen Sie die Lebensmittel hinzu, bevor Sie den Steamer-Deckel daraufsetzen.

Tipps:

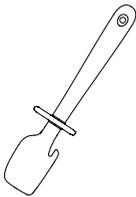
Der Garkorb kann ebenfalls zum Dämpfen verwendet werden. Setzen Sie ihn einfach in den Topf ein, geben Sie die Zutaten hinein und decken Sie ihn mit dem Deckel (ohne Messbecher) ab, bevor Sie den Steamer daraufsetzen.

Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und mit ausreichend Platz, um einen besseren Dampfstrom und optimale Kochergebnisse zu erzielen.

Wenn Sie Zutaten in den Steamer geben, platzieren Sie die Zutaten, die eine längere Garzeit benötigen, näher am Boden und diejenigen, die weniger Garzeit benötigen, näher am oberen Rand.

Hinweise:

Die in Rezepten angegebene Garzeit kann je nach Beschaffenheit der Lebensmittel, ihrer Größe und persönlichen Vorlieben variieren.

**Spatel**

Der Spatel kann Zutaten im Topf abkratzen oder den Garkorb anheben.

Hinweise:

Bitte berühren Sie die Messer nicht mit dem Spatel, da diese ihn beschädigen können.

Ein Spatel sollte niemals verwendet werden, während der Rühraufsatz rotiert.

Verwendung

Einschalten

Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät einzuschalten. Der Bildschirm zeigt das aktuelle Hauptmenü an.

Ausschalten

Drücken, halten Sie den Steuerknopf für etwa 3 Sekunden und lassen Sie ihn danach los, um das Gerät auszuschalten.

Hinweis:

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, saubere, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt und korrekt zusammengebaut sind und kein Verpackungsmaterial mehr vorhanden ist.

Wenn das Gerät bereit zum Kochen ist, schließen Sie es mit dem mitgelieferten Netzkabel an die Stromversorgung an.

Wenn das Gerät 20 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet es sich automatisch aus.

Zu Beginn des Gebrauchs kann es bis zur thermischen Stabilität des Gerätes zu leichter Geruchsbildung kommen.

Dieses Gerät wird mit einem sicheren Transportmodus geliefert, der den Topf fest mit dem Grundgerät verriegelt. Das Gerät entriegelt den Topf automatisch, nachdem es an die Stromversorgung angeschlossen und der Steuerknopf gedrückt wurde.

Mit dem WLAN verbinden

1. Oben links auf das Menü (≡) klicken
2. Auf Einstellungen klicken
3. Auf WLAN klicken
4. In der „Mein WLAN“-Leiste das passende Netzwerk auswählen
5. Passwort in die darunter liegende Zeile eingeben
6. Unten rechts auf verbinden klicken

Quick Modes



Reis kochen

Quick Mode zum Kochen von Reis



Kartoffeln kochen

Quick Mode zum Kochen von Kartoffeln



Gemüse dünsten

Quick Mode zum Dämpfen von Gemüse



Gerste kochen

Quick Mode zum Kochen von Gerste



Quinoa kochen

Quick Mode zum Kochen von Quinoa



Knochenbrühe kochen

Quick Mode zum Kochen von Knochenbrühe



Schlagsahne

Quick Mode für Schlagsahne



Vorspülen

Quick Mode zum Vorspülen des Topfes*



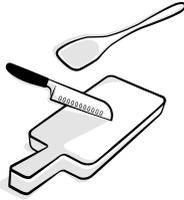
Manuelles Mahlen

Quick Mode für das manuelle Mahlen durch tippen auf den Touchscreen**

* Der Topf wurde erfolgreich vorgereinigt! Bitte entfernen Sie die Flüssigkeit aus dem Topf und spülen Sie ihn vor dem nächsten Gebrauch gut aus.

** Für optimale Ergebnisse beschränken Sie jedes Mahlintervall auf maximal 10 Sekunden. Längere Intervalle als 10 Sekunden werden nicht empfohlen.

Kochschritte



Vorbereitung

Dieser Schritt umfasst alle anfänglichen Aufgaben, die außerhalb des CookA durchgeführt werden, wie das Schneiden von Gemüse, das Zerkleinern von Fleisch oder das Vorbereiten anderer Zutaten. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten bereit und abgemessen sind, bevor Sie den Kochvorgang starten.



Einwiegen

Geben Sie die Zutaten gemäß den Rezeptanweisungen in den Topf, den Garkorb, den Steamer oder eine separate Schüssel. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten genau abgewogen wurden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



Zugeben

Geben Sie die Zutaten direkt in den Topf, wie angegeben, ohne sie zu wiegen. Befolgen Sie die Rezeptanweisungen für die richtigen Mengen.



Rühraufsatz einsetzen

Greifen Sie den Rühraufsatz fest an seiner abgerundeten Spitze, setzen Sie ihn auf das Messer und üben Sie leichten Druck nach unten aus. Der Rühraufsatz wird sich während des Gebrauchs drehen und sicher einrasten.



Rühraufsatz entfernen

Greifen Sie den Rühraufsatz fest an seiner abgerundeten Spitze, ziehen Sie vorsichtig nach oben und heben Sie ihn aus dem Topf.



Garkorb einsetzen

Senken Sie den Garkorb vorsichtig am Bügel in den Topf, bis er sicher einrastet. Klappen Sie den Bügel nach unten, sobald der Korb richtig positioniert ist.



Garkorb entfernen

Heben Sie zuerst den Bügel des Garkorbs mit dem Haken auf der Rückseite des Spatels an. Haken Sie dann den Bügel ein und heben Sie den Garkorb an, bis bis er vollständig aus dem Topf entfernt ist. Setzen Sie den Garkorb vorsichtig vom Topf entfernt ab.

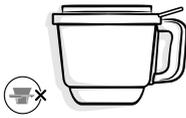
Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass der Garkorb auf einer Wasserresistenten, ebenen Oberfläche abgestellt wird.



Deckel schließen

Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig mit dem Topfgriff ausgerichtet ist, und drücken Sie ihn dann vorsichtig nach unten. Um den Deckel zu verschließen, setzen Sie den Messbecher in die Öffnung in der Mitte des Deckels ein.

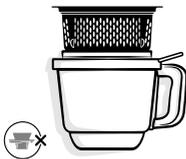


Deckel ohne Messbecher schließen

Schließen Sie den Deckel ohne den Messbecher.

Hinweis:

Legen Sie Ihre Hand oder andere Gegenstände nicht über die Dampfaustrittsöffnungen, während das Gerät dampfgart.



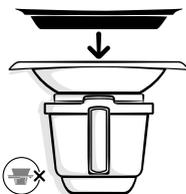
Deckel mit Garkorb schließen

Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Garkorb oben auf, um ihn als Spritzschutz zu verwenden.



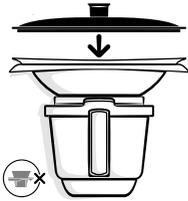
Steamer-Schale einsetzen

Setzen Sie die Steamer-Schale auf den Deckel. Stellen Sie sicher, dass die längeren Seiten der Steamer-Schale mit dem Grundgerät ausgerichtet sind und sie fest in der Halterung auf dem Deckel sitzt.



Steamer-Platte einsetzen

Legen Sie die Steamer-Platte in die Steamer-Schale, wenn Sie mehrere Zutaten gleichzeitig dämpfen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Platte sicher positioniert ist, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.

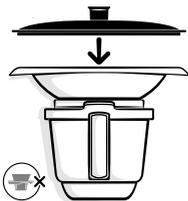


Steamer-Deckel auf Steamer-Platte aufsetzen

Setzen Sie den Steamer-Deckel auf die Steamer-Platte und stellen Sie sicher, dass er korrekt sitzt, um eine optimale Dampfzirkulation zu ermöglichen.

Hinweis:

Legen Sie Ihre Hand oder andere Gegenstände während des Dampfens nicht über die Dampfaustrittsöffnungen, da dies zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen kann.

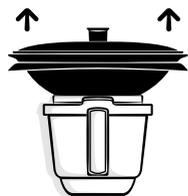


Steamer-Deckel aufsetzen

Setzen Sie den Steamer-Deckel auf die Steamer-Schale und stellen Sie sicher, dass er korrekt sitzt, um eine optimale Dampfzirkulation zu ermöglichen.

Hinweis:

Legen Sie Ihre Hand oder andere Gegenstände während des Dampfens nicht über die Dampfaustrittsöffnungen, da dies zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen kann.



Steamer abnehmen

Entfernen Sie nach Gebrauch vorsichtig das Steamer-Zubehör, indem Sie die Griffe der Steamer-Schale mit beiden Händen anheben.

Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass das gesamte Steamer-Zubehör auf einer Wasserresistenten, ebenen Oberfläche abgestellt wird.



Topf auswaschen

Spülen Sie den Topf zwischen den Kochschritten mit Wasser aus, um etwaige Futterreste zu entfernen.

Hinweis:

Es wird nicht empfohlen, während der Kochschritte Geschirrspülmittel zum Auswaschen des Topfes zu verwenden.



Topfwände abschaben

Verwenden Sie den Spatel, um Zutaten, die an der Topfwand haften, zu entfernen.

Hinweis:

Dies sollte nur durchgeführt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und der Deckel entfernt wurde.



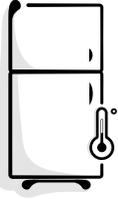
Zutaten nach unten drücken

Drücken Sie die Zutaten beim Mischen vorsichtig mit dem Spatel nach unten.



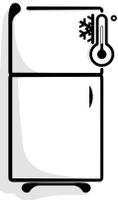
Backen

Heizen Sie den Ofen auf die erforderliche Temperatur vor und bereiten Sie alle Zutaten vor. Geben Sie die Zutaten in einen ofenfesten Behälter und stellen Sie diesen in den vorgeheizten Ofen. Überwachen Sie den Backvorgang gemäß Rezept. Sobald das Gericht fertig ist, entfernen Sie es vorsichtig aus dem Ofen und lassen es abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten Kochschritt fortfahren.



Kühlen

Lassen Sie das gekochte Gericht bei Raumtemperatur leicht abkühlen und geben Sie es dann in einen luftdichten Behälter. Stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es servieren oder lagern.



Einfrieren

Lassen Sie das gekochte Gericht bei Raumtemperatur abkühlen. Geben Sie das Gericht in einen gefrierfesten, luftdichten Behälter und stellen Sie es in den Gefrierschrank.



Topf leeren

Gießen Sie die gekochten Zutaten oder das Essen aus dem Topf in einen geeigneten Behälter.

Hinweis:

Entfernen Sie das Messer nicht, bevor Sie die Zutaten oder das Essen ausgießen.



Fertig

Das köstliche und gesunde Futter ist jetzt bereit, um Ihrem Haustier serviert zu werden.

Reinigung & Wartung

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch.

Bitte stellen Sie sicher, dass das Wasser beim Reinigen des Topfes nicht mehr als 1,5 Liter beträgt.

Stellen Sie die Drehgeschwindigkeit nicht auf mehr als 15. Die Reinigungszeit sollte maximal 5 Minuten betragen.

Einige Kunststoffteile können nach einer gewissen Nutzungsdauer leicht verblassen, aber dies beeinträchtigt weder Ihre Gesundheit noch die Funktion der Teile.

Wenn Sie vermuten, dass Flüssigkeit in das Grundgerät eingedrungen ist, versuchen Sie nicht, das Gerät zu starten oder zu zerlegen; wenden Sie sich stattdessen an den Kundendienst.

Reinigung des Grundgeräts

Verwenden Sie ein weiches Tuch und einen milden Reiniger, um das Grundgerät zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass alle Lüftungs- und Ablauflöcher sauber und frei von Verstopfungen sind, um die beste und sicherste Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

Hinweise:

Ziehen Sie immer den Netzstecker und entfernen Sie das Stromkabel vom Gerät, bevor Sie es reinigen. Sie können das Stromkabel mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigung des Topfes und des Deckels

Das Messer ist sehr scharf, daher bitte mit Vorsicht handhaben. Bringen Sie immer einen Messerschutz an und halten

Sie den oberen Teil des Messersets, wenn Sie ihn in der Hand haben.

Entfernen Sie den Schutz erst unmittelbar vor der Reinigung.

Undichtigkeiten rund um das Messerset können das Gerät beschädigen, daher stellen Sie sicher, dass das Messerset nach der Reinigung und dem Trocknen aller Teile ordnungsgemäß am Boden des Topfes verriegelt ist.

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände zur Reinigung der Teile, um Beschädigungen am Gerät oder Verletzungen des Benutzers und seiner Umgebung zu vermeiden.

Zerlegen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Vor der Benutzung“) vor der gründlichen Reinigung.

Reinigen Sie Topf, Messerset, Spatel, Rühraufsatz, Garkorb, Messbecher, Deckel und Steamer vorzugsweise mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Wischen und trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Reinigung des Messersets

Wie im Bild gezeigt, halten Sie den Kopf des Messersatzes und spülen Sie ihn unter dem Wasserhahn nach oben, entweder mit einer Bürste oder in der Spülmaschine.



Hinweise:

Bitte legen Sie das Messerset nur kurzzeitig ins Wasser, um Beschädigungen zu vermeiden.

Kleine Rostflecken können während oder nach der Reinigung auftreten. Dieser Rost ist harmlos und kann leicht mit einer Bürste oder einer milden Essiglösung entfernt werden.

Bitte bauen Sie den Topf und das Messerset (einschließlich der Messerdichtung) sorgfältig ein und aus, um Schäden oder Undichtigkeiten zu vermeiden.

Fehlermeldungen

Code	Fehlermeldung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
A01	Fehler bei der Synchronisation der Seriennummer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Treiberfehler 2. Produktionsfehler 	Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
A02	Motorüberlastung. Bitte überprüfen Sie, ob der Inhalt des Topfes das Messer blockiert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Essen im Topf 2. Lebensmittel blockieren das Messerset 3. Problem mit dem Motor 4. Problem mit elektronischen Komponenten 	<p>Bitte überprüfen Sie, ob der Inhalt des Topfes das Messerset blockiert. In diesem Fall entfernen Sie vorsichtig die blockierenden Lebensmittel oder reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Topf.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
B01	Der Topf ist nicht korrekt platziert. Bitte korrigieren Sie seine Position.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Topf ist nicht korrekt platziert. 2. Kontakt des Topfes mit dem Grundgerät unterbrochen. 	<p>Bitte überprüfen Sie, ob der Topf korrekt platziert ist. Falls ja, prüfen Sie, ob die Kontaktstifte des Topfes verschmutzt sind, und reinigen Sie diese.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>

Code	Fehlermeldung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
B02	Die Motortemperatur ist zu hoch. Bitte warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kochdauer war zu lang 2. Lebensmittel blockieren das Messerset 3. Problem mit dem Motor 	<p>Bitte warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, und überprüfen Sie, ob der Inhalt des Topfes das Messerset blockiert. In diesem Fall entfernen Sie vorsichtig die blockierenden Lebensmittel oder reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Mixbehälter.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
B03	Der Deckel konnte nicht erkannt werden. Bitte schließen Sie den Deckel korrekt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Deckel sitzt nicht korrekt auf dem Topf 2. Problem mit dem Verriegelungsmechanismus 	<p>Schließen Sie den Deckel korrekt und überprüfen Sie, ob Gegenstände das Schließen des Deckels verhindern.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
B04	CookA wurde von der Oberfläche entfernt, das Gerät wurde aus Sicherheitsgründen abgeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerät umgekippt 2. Lockere Kabelverbindung 	<p>Überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden, die beim Umkippen des Geräts entstanden sind.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>

Code	Fehlermeldung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
B05	Heizfehler. Bitte positionieren Sie den Topf neu.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontakt des Topfes mit dem Grundgerät unterbrochen2. Problem mit dem Heizelement3. Unzureichende Stromversorgung	<p>Bitte überprüfen Sie, ob der Topf korrekt platziert ist. Falls ja, prüfen Sie, ob die Kontaktstifte des Topfes verschmutzt sind, und reinigen Sie diese. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Einzelsteckdose angeschlossen ist.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
B06	Temperatursensormeldung. Bitte stellen Sie sicher, dass das Grundgerät und die Außenseite des Topfes trocken sind.	<ol style="list-style-type: none">1. Feuchtigkeit beeinträchtigt den Temperatursensor2. Problem mit dem Motortemperatursensor	<p>Bitte überprüfen Sie, ob das Grundgerät und die Außenseite des Topfes trocken sind, und lassen Sie das Gerät 24 Stunden trocknen, bevor Sie es erneut versuchen.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
C01	Die Temperatur des Mainboards ist zu hoch. Bitte warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.	Die Kochzeit war zu lang.	<p>Bitte warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.</p> <p>Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>

Fehlersuche

Problem	Mögliche Auslöser	Mögliche Lösungen
Schaltet sich während des Betriebs ab.	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist oder ob das Gerät überhitzt ist.	Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verwendung abkühlen (mindestens 5 Minuten).
Gerät kann die Zutaten nicht erhitzen.	Überprüfen Sie, ob Sie die Heizzeit und Temperatur richtig eingestellt haben.	Fahren Sie mit der Nutzung fort, nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben.
Probleme mit der Waage.	Entweder lehnen andere Gegenstände am Gerät, oder die Oberfläche darunter ist nicht glatt oder sauber.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, harten und stabilen Oberfläche positioniert ist.
Der Motor überhitzt; bitte versuchen Sie es später erneut.	Überprüfen Sie, ob sich zu viel Essen im Topf befindet.	Entfernen Sie überschüssige Lebensmittel, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
Die Messer drehen sich nicht.	Zu viel Essen blockiert das Messerset.	Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel und reinigen Sie das Messerset.

Hinweise:

Wenn eines der oben genannten Probleme weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Im unwahrscheinlichen Fall eines Stromausfalls könnten sich die Sicherheitsverriegelungen, die den Topf/Deckel halten, nicht öffnen. Bitte warten Sie, bis der Strom wiederhergestellt ist, und lösen Sie dann die Sicherheitsverriegelungen.

Kundendienst

E-Mail: support@luckychef.com

FAQs & Kontaktformular: www.luckychef.com/faq/

Technische Daten

Motorleistung	500 W	Nennspannung	220–240 V~
Heizleistung	1300 W	Frequenz	50/60 Hz
Waage	1–6000 g	Gesamtleistung	1700 W
Topf	Max. Nutzinhalt 2,5 Liter	WLAN	802.11 b, g, n bis 2.4 GHz



Herstellereklärung, dass das Produkt die Anforderungen der anwendbaren EG-Richtlinien erfüllt.



Dieses Kennzeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr altes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.



Lebensmittelsicheres Produkt.



Das Symbol „Heiße Oberfläche“ ist eine Gefahrenhinweis. Es zeigt an, dass das markierte Element heiß sein kann und nur mit Vorsicht berührt werden sollte!



Die Transport- und Schutzverpackungen wurden aus umweltfreundlichen und recycelbaren Materialien ausgewählt. Stellen Sie sicher, dass Plastikfolien, Beutel usw. sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Babys und kleinen Kindern aufbewahrt werden. Recyceln Sie diese Materialien anstatt sie einfach wegzuwerfen.



Dieses Gerät verfügt über eine Erdung, die ausschließlich für funktionale Zwecke verwendet wird.



Das Gütesiegel für „Geprüfte Sicherheit“.

Aktiviere dein Geschenk-Abo jetzt!

Gleich ist es soweit und du kannst die Kochlöffel für deinen Hund schwingen. Für dein 6-monatiges Geschenk-Abo benötigst du deinen persönlichen Aktivierungs-Code. Schau dazu in deinen Willkommens-Brief oder in die E-Mail, die wir dir geschickt haben. Dort erklären wir dir auch die nächsten Schritte.



Bei Fragen oder Problemen kontaktiere bitte direkt unser LuckyChef Team unter support@luckychef.com – wir helfen dir gerne!

DE Produktname: CookA / Modellnummer: CMC-20G / Nennspannung: 220–240 V ~ / Frequenz: 50/60 Hz / Wattzahl: 1300 W Heizspule, 500 W Motorleistung, 1700 W Gesamtleistung / Schutzklasse I / Ursprungsland: P.R.C. / Importeur in die EU: The Pets Team F&H GmbH & Co. KG, Südliche Münchner Straße 55, 82031 Grünwald, Deutschland / Vertrieb durch Lucky Chef GmbH Wolfratshauer Str. 40, 82049 Pullach im Isartal, Deutschland

lucky chef ist eine eingetragene Wort-Bildmarke der The Pets Team GmbH & Co. KG.

© 2024 The Pets Team GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.



4 2 6 2 4 0 9 1 5 0 2 0 5

LC-IM/0924

LuckyChef GmbH
Wolfratshauer Straße 40
82049 Pullach im Isartal
Deutschland

luckychef.com