

ARIA SMART

Küchenmaschine
Bella Food Processor
Bella Procesador de alimentos
Bella robot de cuisine
Bella robot da cucina

10045491 10045494



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	
Geräteübersicht 8	
Installation 9	
Zusammenbau der Komponenten 10	
Bedienung und Programme 20	
Voreingestellte Programme 26	
Funktionen 39	
Gerätesteuerung per Smartphone 42	
Geschwindigkeiten und Mengen 44	
Reinigung und Pflege 45	
Fehlermeldungen und Fehlerbehebung 46	
Technische Daten 47	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 48	
Hinweise zur Entsorgung 50	
Konformitätserklärung 50	

English 51
Español 97
Français 143
Italiano 189

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen und befolgen Sie vor der Verwendung der Küchenmaschine alle Warnhinweise und Anweisungen in dieser Anleitung, auch wenn Sie mit dem Produkt vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder und Kleinkinder nicht mit Plastiktüten oder Verpackungsmaterial spielen.
- Dieser Thermokocher ist schwer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ihn transportieren. Schalten Sie das Gerät vor dem Transport aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie nicht, dieses Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Stecken Sie den Stecker niemals in die Steckdose, bevor der Aufbau komplett abgeschlossen ist.

- Halten Sie das Netzkabel von belebten und nassen Bereichen fern.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Geräts nicht nass wird (Wasserspritzer).
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie es nicht in der Nähe von Waschbecken, Badewannen oder Duschen.
- Betreiben Sie das Gerät immer an einer Stromquelle mit der gleichen Spannung, Frequenz und Leistung wie auf dem Typenschild angegeben.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass Sie nicht darauf treten, es nicht durch darauf oder daneben abgestellte Gegenstände eingeklemmt wird und das Gerät nicht auf ihm ruht.
- Dieser Thermokocher ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie: Personalküchen in Geschäften und Büros, auf Bauernhöfen und Motels und B&B-Einrichtungen.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien von den beweglichen Teilen fern, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Sockel verwendet werden.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden und bleiben auch nach dem Gebrauch noch lange warm. Lassen Sie alle Teile komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen und reinigen.

- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer flachen, ebenen Oberfläche. Der Betrieb auf Waschbecken, Abtropfflächen oder unebenen Flächen ist verboten.

**VORSICHT**

Verletzungsgefahr! Halten Sie Hände und Utensilien während des Gebrauchs aus dem Den Mixbehälter fern. Der Spachtel kann verwendet werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel.
- Überbrücken Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen oder das Den Mixbehälter zu entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf die hoch erhitzten Lebensmittel.
- Stecken Sie den Messbecher/Deckelstopfen immer korrekt in die Öffnung oben im Deckel des Mixbehälters, wenn Sie Lebensmittel verarbeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe 8, 9 oder 10, da der Motor überhitzen kann. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 1 Minute abkühlen, bevor Sie weitermachen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen/rühren (niemals heißes Öl oder Fett mixen), gießen Sie sie durch den speziellen abnehmbaren Deckel des Behälters. Beginnen Sie die Verarbeitung mit einer niedrigeren Geschwindigkeit. Halten Sie Hände und andere ungeschützte Hautpartien vom Deckel fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

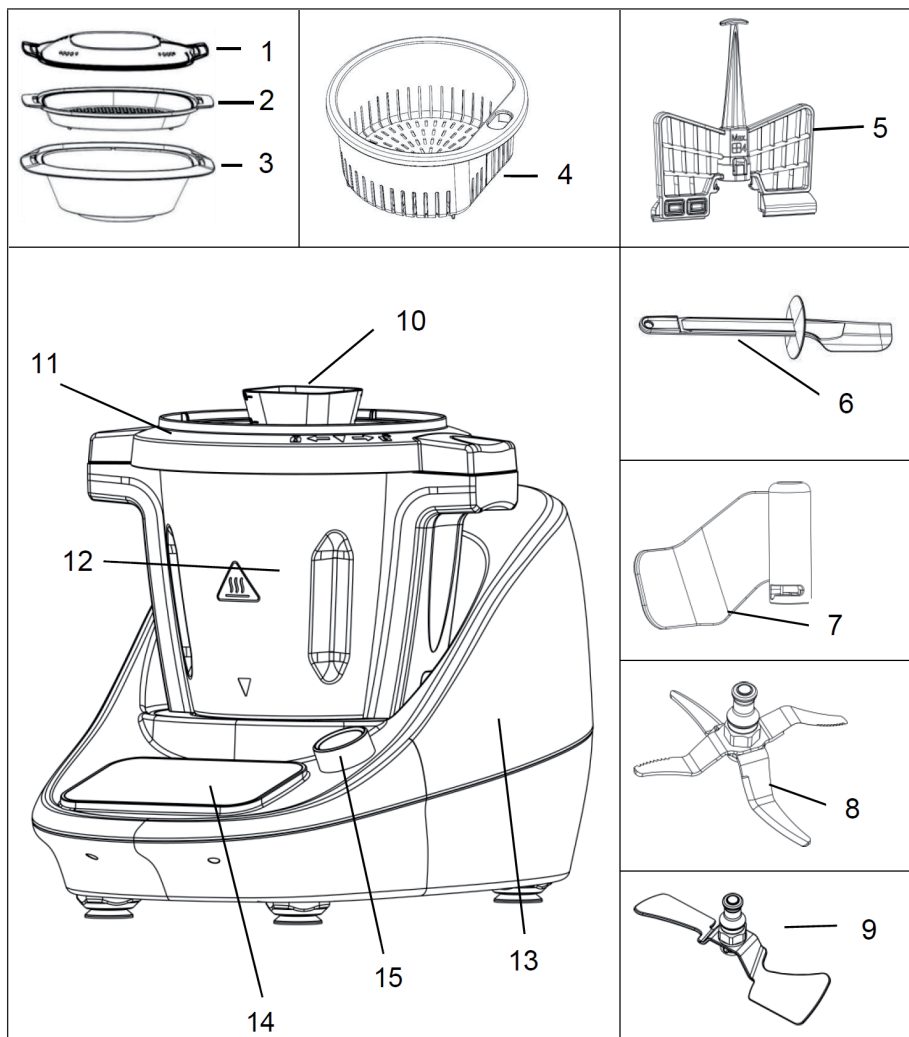
- Es besteht Verletzungsgefahr, wenn bewegliche Klingen versehentlich freigelegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es läuft.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Getränken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mischen von Farben oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder an einem Ort, an dem brennbare Gase oder Dämpfe vorhanden sind.
- Vermeiden Sie das Verschütten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten auf den Stromanschluss in der Vertiefung des Den Mixbehälters. Sollte etwas verschüttet werden, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Verschüttete abkühlen und entfernen Sie es dann.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Dichtungsring der Klinge korrekt angebracht und die Klingenbaugruppe sicher im Boden montiert ist.
- Wenn das Gerät nicht richtig zusammengesetzt ist, können Lebensmittel auslaufen und das Gerät beschädigen.
- Seien Sie nach der Verwendung der Heizfunktion vorsichtig, da die Oberflächen der Komponenten nach der Verwendung noch einige Zeit heiß sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf, der Topfdeckel und der Dampfgareinsatz richtig zusammengesetzt sind, wenn Sie das Dampfgarzubehör verwenden.
- Berühren Sie während des Gebrauchs keine Teile des Dampfgarers, außer die Griffe.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht, wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist.
- Achten Sie beim Öffnen des Dampfgarerdeckels darauf, dass Sie sich nicht am austretenden heißen Dampf verbrühen.
- Achten Sie bei allen anderen Heizfunktionen darauf, dass Sie sich nicht durch austretenden heißen Dampf verletzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Entlüftungsöffnung im Deckel des Dampfgarers während des Gebrauchs nicht blockiert ist.
- Achten Sie darauf, dass der Dampfgareinsatz weder während noch nach dem Gebrauch von der Oberseite der Schüssel gestoßen wird.
- Greifen Sie nicht nach einem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass er keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder ein Teil des Geräts (einschließlich des Kabels oder des Steckers) beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist, kann zu Verletzungen des Benutzers oder zu Schäden am Gerät führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf anderen Geräten, auf unebenen Flächen oder an Orten auf, an denen es folgenden Einflüssen ausgesetzt sein könnte: Wärmequellen (Heizkörper oder Öfen), direkte Sonneneinstrahlung, übermäßiger Staub oder mechanische Vibrationen.
- Das Gerät sollte nicht im Freien, in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern, Wärmespeichern, Öfen oder anderen Geräten auf, die Wärme erzeugen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von entflammaren oder brennbaren Materialien (Gardinen).
- Jede Art von Wartung, abgesehen von der normalen Reinigung, darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Wenn dieses Gerät von Dritten benutzt wird, geben Sie ihnen bitte die Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht falsch. Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel und ziehen Sie nicht daran, um es von der Steckdose zu trennen. Fassen Sie stattdessen den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an sehr heißen oder feuchten Orten oder unter direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie das Gerät möglichst nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Stellen Sie keine anderen Geräte auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Produkt wurde nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Verwendungszwecke konzipiert.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die richtigen Anweisungen für die Entsorgung des Geräts zu erhalten.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung oder durch andere unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung des Geräts entstehen.

Besondere Vorsicht in folgenden Situationen geboten:

- Bei der Handhabung der Multifunktionsklinge, beim Entleeren des Behälters und insbesondere bei der Reinigung.
- Berühren Sie nicht die scharfen Kanten der Klingen. Fassen Sie nur den oberen Teil an, wenn Sie die Klinge montieren, entfernen und reinigen.
- Eine falsche Verwendung des Thermokochers kann zu schweren Verletzungen führen. Benutzen Sie Ihren Thermokocher nur für den vorgesehenen Hausgebrauch.
- Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Theroschutzes zu vermeiden, darf dieser Thermokocher nicht über eine externe Schaltvorrichtung (Zeitschaltuhr) versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromversorger ein- und ausgeschaltet wird.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Dampfgar-Deckel	9	Bratklinge
2	Dampfgar-Schale	10	Messbecher
3	Dampfgar-Basis	11	Mixbehälter-Deckel
4	Sieb / Dämpfkorb	12	Mixbehälter
5	Schneebesen	13	Gerätebasis mit rutschfesten Füßen
6	Spatel	14	Berührungsempfindliches Bedienfeld
7	Knethaken	15	Funktionsregler (kann gedrückt und gedreht werden)
8	Multifunktionsmesser		

INSTALLATION

Wichtige Hinweise zum Standort

- Stellen Sie den Thermokocher auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie den Thermokocher so auf, dass keine Wärmequelle in der Nähe ist und keine direkte Sonneneinstrahlung besteht. Spritzwasser auf dem Gerät kann einen Kurzschluss verursachen.
- Halten Sie für eine gute Belüftung genügend Abstand zwischen den Seitenwänden und Ihrem Gerät. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand zwischen der Rückseite und den Seiten des Geräts und jeder Wand.
- Lassen Sie oberhalb des Geräts genügend Platz, um den Deckel und den Dampfgarer zu erreichen.

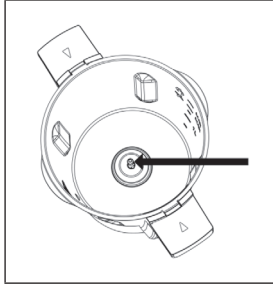
Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß und sorgfältig.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät und das Zubehör vor der Benutzung gründlich zu reinigen. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND PFLEGE.

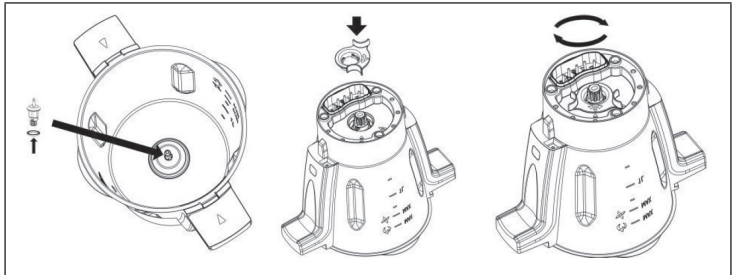
ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

Antriebskupplung

Die Antriebskupplung und die Gummidichtung müssen, sofern nicht bereits installiert, am Boden des Den Mixbehälters angebracht und befestigt werden.



Nehmen Sie dazu die Antriebskupplung und vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung über der Unterseite der Kupplung angebracht ist, wie unten gezeigt. Wenn Sie die Gummidichtung nicht anbringen, können Flüssigkeiten aus dem Boden des Den Mixbehälters austreten.



Senken Sie die Antriebskupplung von der Oberseite des Den Mixbehälters nach unten und durch das Sechskantloch im Boden des Den Mixbehälters.

Hinweis: Die Antriebskupplung kann nur in drei Positionen vollständig in das Sechskantloch eingeführt werden. Nicht in sechs Positionen des Sechskantlocks. Wenn sich die Antriebskupplung also nicht ganz in das Loch einführen lässt, drehen Sie die Antriebskupplung um eine Kerbe und schieben Sie sie ein.

Halten Sie die Antriebskupplung fest und drehen Sie das Den Mixbehälter auf den Kopf. Nehmen Sie die Verriegelungshülse in die andere Hand und drücken Sie die Verriegelungshülse nach unten, wobei der Pfeil auf der Hülse mit dem Symbol für das entriegelte Vorhängeschloss am Boden des Den Mixbehälters ausgerichtet sein muss.

Multifunktionsklinge

Die Multifunktionsklinge wird hauptsächlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln verwendet.

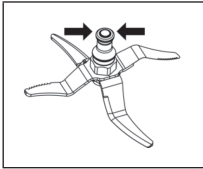


VORSICHT

Verletzungsgefahr! Seien Sie beim Umgang mit diesem Zubehör besonders vorsichtig, da die Klingen sehr scharf sind und bei falscher Handhabung Verletzungen verursachen können.

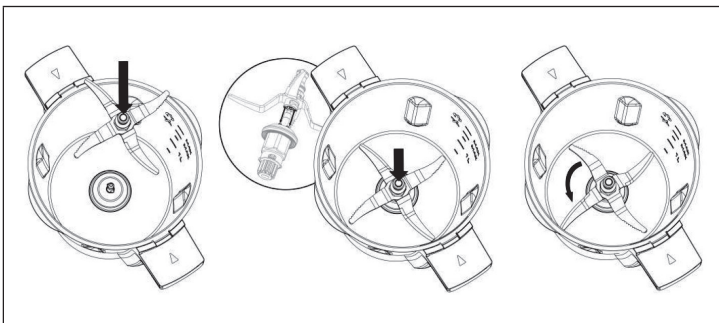
Gehen Sie wie folgt vor, um die Multifunktionsklinge zu installieren:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie das obere Ende des Klingepfostens an. Fassen Sie NICHT die scharfen Kanten der Klinge an und berühren Sie sie nicht.



- 3 Senken Sie das Multifunktionsmesser über die Antriebskupplung im Boden des Behälters ab und achten Sie darauf, dass die Laschen an der Antriebskupplung mit den Schlitzern im Boden des Messers übereinstimmen. Drücken Sie es dann fest nach unten und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

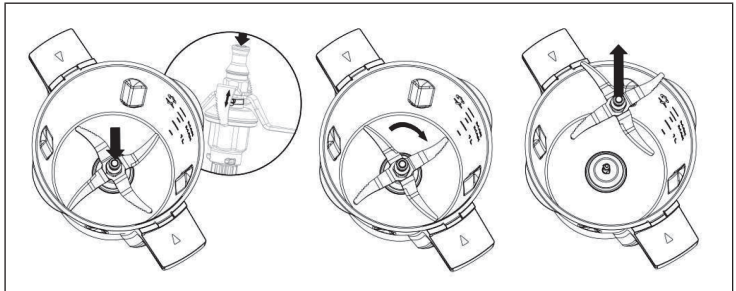
Hinweis: Der Mixbehälter muss richtig auf der Gerätebasis sitzen, sonst lässt sich die Klinge nicht installieren.



Gehen Sie zum Entfernen des Multifunktionsmessers wie folgt vor:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie den Klingepfosten oben an, drücken Sie ihn fest nach unten, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann gerade nach oben heraus.

Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.



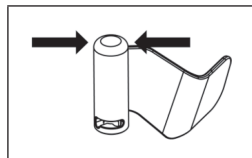
Knethaken

Der Knethaken wird hauptsächlich zum Kneten von Teig verwendet.

Hinweis: Verwenden Sie den Knethaken nicht über der Geschwindigkeitsstufe 3.

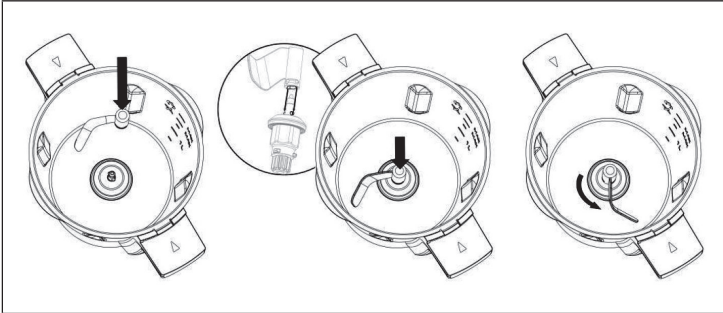
Gehen Sie wie folgt vor, um den Knethaken zu installieren:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie den oberen Teil des Klingepfostens an.



- 3 Senken Sie den Knethaken über die Antriebskupplung im Boden des Den Mixbehälters ab und achten Sie darauf, dass die Laschen der Antriebskupplung mit den Schlitzten im Boden des Knethakens übereinstimmen. Drücken Sie ihn dann fest nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

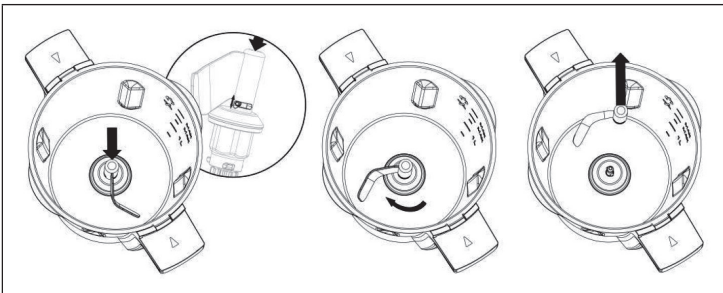
Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.



Gehen Sie zum Entfernen des Knethakens wie folgt vor:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie den Klingepfosten oben an, drücken Sie ihn fest nach unten, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann gerade nach oben heraus.

Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.



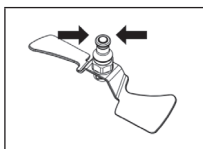
Bratklinge

Die Bratklinge wird hauptsächlich zum Anbraten und Umrühren verwendet.

Hinweis: Verwenden Sie die Bratklinge nicht über der Geschwindigkeitsstufe 2.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Bratklinge zu installieren:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie den oberen Teil des Klingenpfostens an.



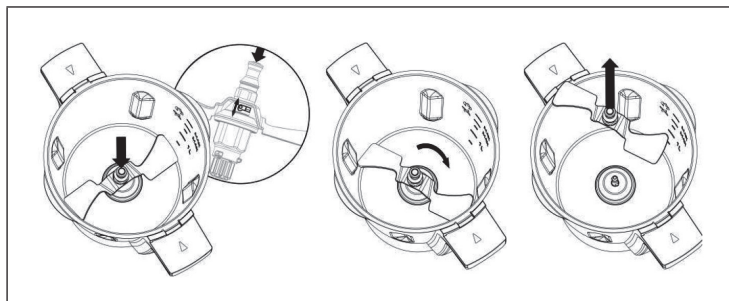
- 3 Senken Sie die Bratklinge über die Antriebskupplung im Boden des Den Mixbehälters ab und achten Sie darauf, dass die Laschen der Antriebskupplung mit den Schlitten im Boden des Knethakens übereinstimmen. Drücken Sie ihn dann fest nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.

Gehen Sie zum Entfernen der Bratklinge wie folgt vor:

- 1 Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf die Gerätebasis und befestigen Sie sie.
- 2 Fassen Sie den Klingenpfosten oben an, drücken Sie ihn fest nach unten, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann gerade nach oben heraus.

Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.

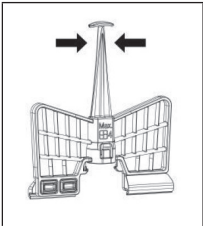


Schneebeesen

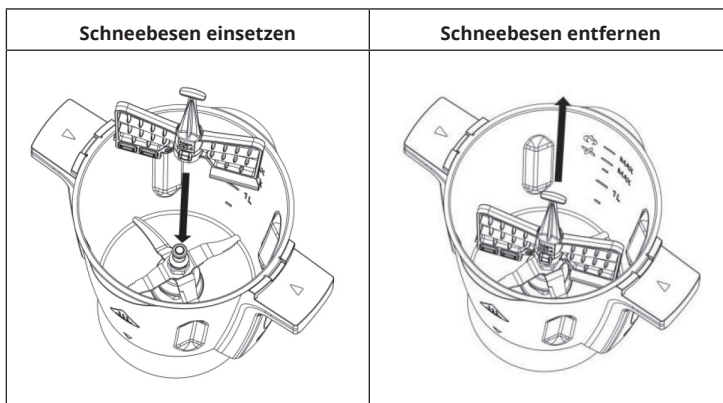
Der Schneebeesen wird hauptsächlich zum Rühren und Verquirlen von Lebensmitteln verwendet.

Hinweis: Verwenden Sie den Schneebeesen nicht über der Geschwindigkeitsstufe 4. Geben Sie keine Zutaten in das Den Mixbehälter, während das Gerät mit dem Schneebeesen arbeitet, da der Schneebeesen verklemt und beschädigt werden kann.

Um den Schneebeesen anzubringen, fassen Sie den Schneebeesen oben an.





Um den Schneebeesen einzusetzen, richten Sie die Basis des Schneebeesen an der Oberseite des Multifunktionsmessers aus und drücken Sie den Schneebeesen fest nach unten, bis er einrastet. Um den Schneebeesen zu entfernen, ziehen Sie ihn gerade nach oben und heraus.



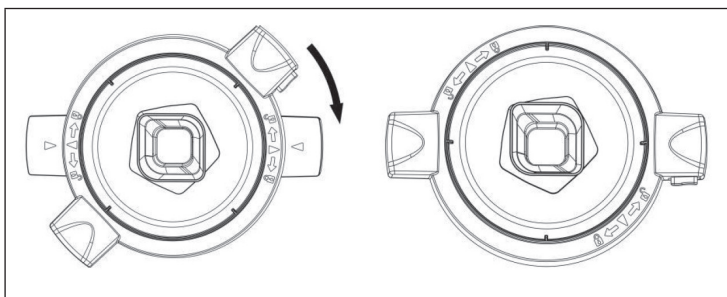
Installation von Schüssel und Deckel

Das Fassungsvermögen des Behälters ist auf einer Seite im Inneren des Behälters markiert.

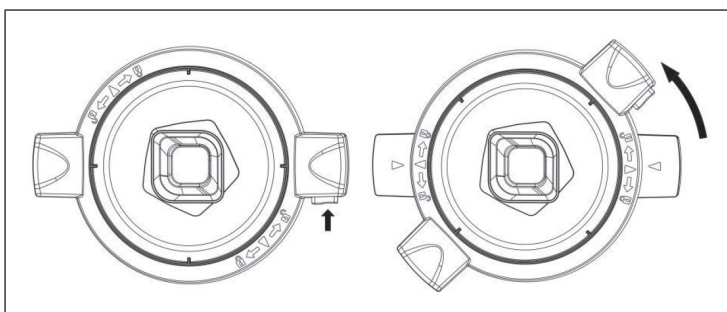
 -- MAX	Das Symbol zeigt an, dass das maximale Fassungsvermögen für das Mixen 2 Liter beträgt.
 -- MAX	Das Symbol zeigt an, dass das maximale Fassungsvermögen für das Erhitzen ohne Mixen 2,3 Liter beträgt.

Zum Anbringen des Deckels, setzen Sie den Deckel auf den oberen Teil der Schüssel und drücken Sie ihn fest nach unten, so dass er flach auf dem Den Mixbehälterrand aufliegt. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln.

Hinweis: Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt und verriegelt ist, kann der Thermokocher nicht in Betrieb genommen werden.



Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann gerade nach oben ab.



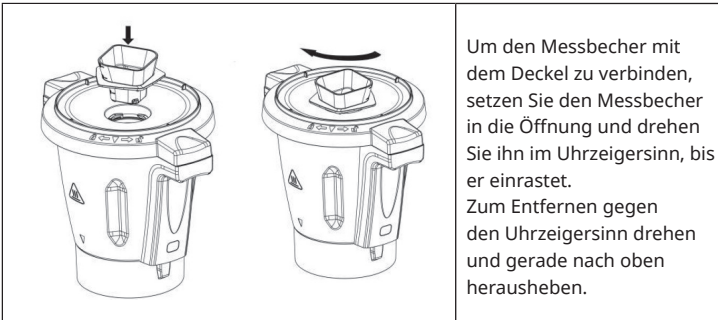
Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf das Basisgerät.

Hinweis: Wenn der Mixbehälter nicht richtig eingesetzt wurde, kann der Thermokocher nicht in Betrieb genommen werden.



Messbecher

Der Messbecher verhindert nicht nur, dass Speisen und Flüssigkeiten aus dem Deckelloch herausspritzen, er ist auch ein praktischer Messbecher.



Um den Messbecher mit dem Deckel zu verbinden, setzen Sie den Messbecher in die Öffnung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Zum Entfernen gegen den Uhrzeigersinn drehen und gerade nach oben herausheben.

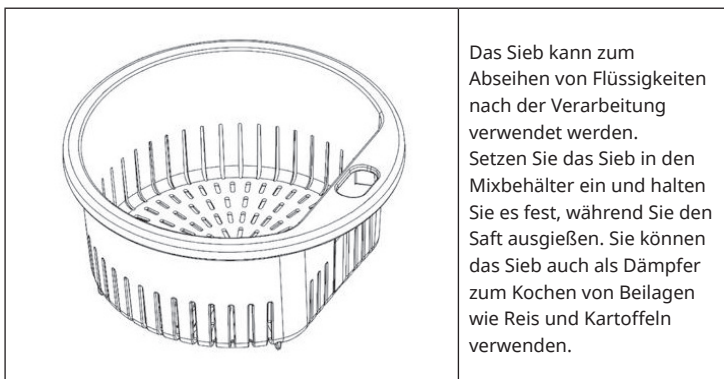
Hinweis: Der Messbecher ist das einzige Bauteil, das zum Abdecken und Verschließen des runden Lochs im Deckel des Mixbehälters verwendet werden darf. Decken Sie das Loch im Deckel des Behälters nicht mit anderen Gegenständen wie Handtüchern, Papier, Tassen oder Geschirr ab, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

Spatel

Hinweis: Verwenden Sie keine anderen Utensilien, da diese die Innenfläche des Glases beschädigen können. Verwenden Sie den Spatel nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Deckel abgenommen wurde.

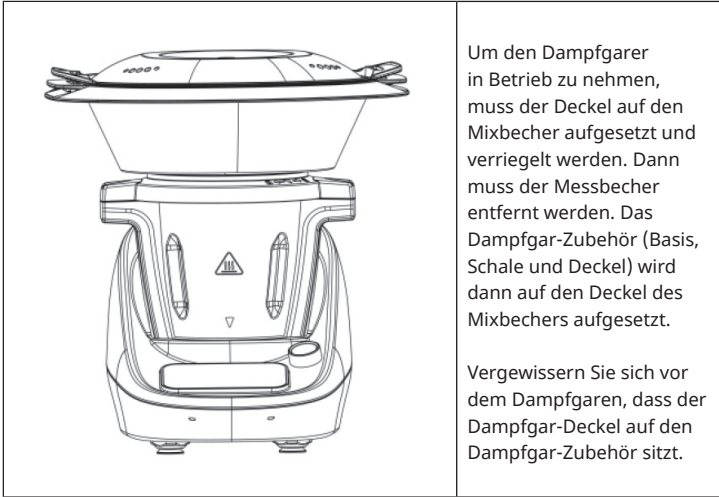


Sieb / Dämpfkorb



Zusammenbau des Dampfgar-Zubehörs

Das Dampfgar-Zubehör wird zum Dämpfen von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln verwendet, die Sie gerne dämpfen möchten.



Wichtige Hinweise zum Dampfgaren:

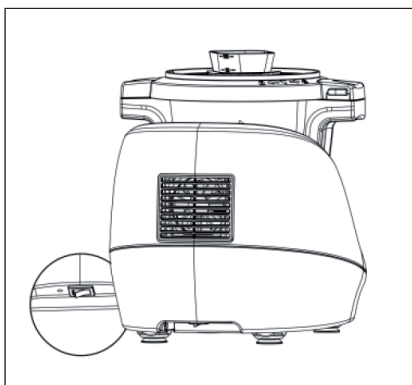
- Das Dampfgar-Zubehör darf nicht in einem Mikrowellenherd oder mit einem anderen Elektrogerät verwendet werden.
- Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, berühren Sie keine Teile des außer den Griffen.
- Halten Sie einen ausreichenden Abstand zu den Dampfauslassöffnungen im Deckel des Dampfgarers, um Verletzungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
- Decken Sie die Öffnungen im Deckel des Dampfgarers nicht ab und blockieren Sie sie nicht, da der Dampf sonst einen anderen Weg zum Entweichen findet und schwere Verletzungen oder Schäden an umliegenden Gegenständen verursachen kann.

BEDIENUNG UND PROGRAMME

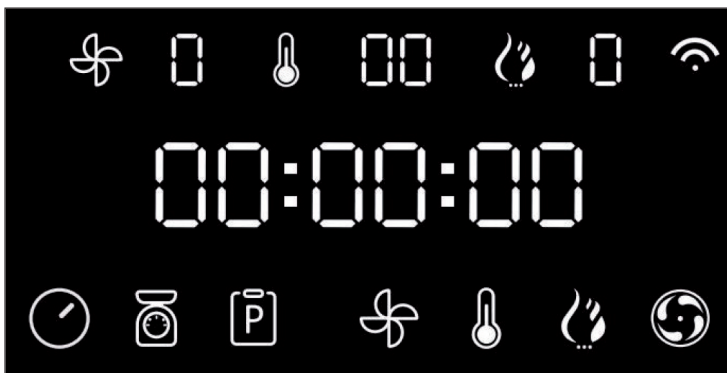
Hinweis: Wenn Sie den Thermokocher zum ersten Mal benutzen, können Sie einen leichten Geruch aus dem Motor wahrnehmen, was ganz normal ist. Nach einiger Zeit wird dieser Geruch allmählich verschwinden.

Ein-/Aus-Schalter

Der Schalter befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Mit diesem Schalter schalten Sie das Gerät ein oder aus.

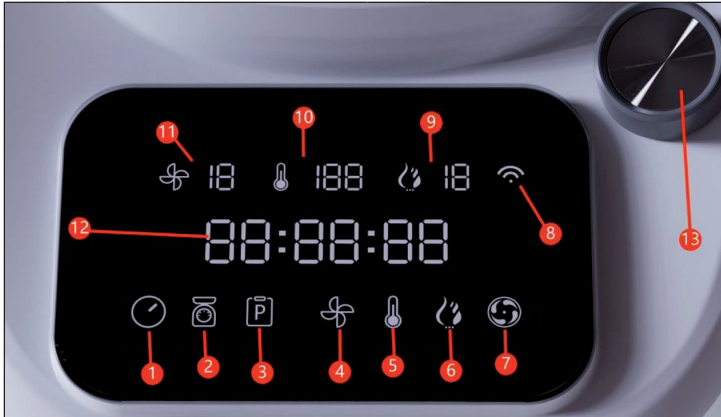


Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton und die Anzeige leuchtet auf.



Hinweis: Alle Funktionen funktionieren nur, wenn der Mixbehälter installiert ist und der Deckel aufgesetzt und verriegelt wurde. Andernfalls funktionieren nur die Waagenfunktion und die Heizfunktion. Wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist, kann der Heizvorgang gestartet werden, aber der Motor kann erst in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist.

Bedienfeldanzeigen und Funktionstasten



1	Taste für den Timer	8	Taste für die Wi-Fi-Verbindung
2	Taste für die Waagenfunktion*	9	Anzeige der Heizstufe
3	Taste für die voreingestellten Programme	10	Anzeige der Temperatur
4	Taste für die Geschwindigkeit	11	Anzeige der Geschwindigkeit
5	Taste für die Temperatur	12	Anzeige der Zeit
6	Taste für die Heizfunktion	13	Funktionsregler (kann gedreht und gedrückt werden)
7	Taste für die Turbofunktion		

* **Hinweis:** Die Taste für die Waagenfunktion wird nicht angezeigt, wenn der Mixbehälter mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel in das Gerät gestellt wurde.

Funktionsregler

Der Funktionsregler kann gedreht oder gedrückt werden.


- Drücken Sie den Funktionsregler, um das Gerät während zu starten oder zu unterbrechen.
- Drehen Sie den Funktionsregler im Uhrzeigersinn, um den Timer, die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Heizleistung einzustellen.

Hinweis: Mixbehälter und Deckel müssen aufgesetzt und verriegelt sein, damit das Gerät funktioniert, mit Ausnahme der Waagenfunktion und der Heizfunktion.

Wenn das Gerät pausiert, schaltet es nach ca. 10 Minuten automatisch in den Standby-Modus und das Display geht aus.

Automatischen Ausschalt-Timer einstellen



- Um die gewünschte Betriebszeit einzustellen, berühren Sie die Timer-Taste , um die Minuteneinstellung aufzurufen. Die Minutenziffern blinken. Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschten Minuten einzustellen.
- Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Sekundeneinstellung aufzurufen. Die Sekundenziffern blinken. Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschten Sekunden einzustellen.
- Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Stundeneinstellung aufzurufen. Die Stundenziffern blinken. Drehen Sie den Funktionsregler, um die gewünschte Stundenzahl zwischen 1 und 12 Stunden einzustellen.

Hinweis: Warten Sie nach dem Einstellen des Timers 5 Sekunden, bis der Timer nicht mehr blinkt und die eingestellte Zeit übernommen wurde. Nehmen Sie dann das Gerät in Betrieb, indem Sie die Taste Start/Pause drücken.


Wenn Sie das Gerät starten, ohne den Timer einzustellen, beginnt der Timer hochzuzählen. Berühren Sie während der Arbeit die Timer-Taste, beginnt der Timer herunterzuzählen und das Gerät schaltet sich aus, wenn die automatische Abschaltzeit erreicht ist.

Beispiel:

Sie haben das Gerät eingeschaltet und der Timer hat 15 Sekunden hochgezählt. Wenn der Timer 15 Sekunden erreicht hat und Sie die Timer-Taste berühren, beginnt der Timer von 15 Sekunden bis 0 herunterzuzählen. Wenn der Timer 0 erreicht, schaltet sich das Gerät aus, zeigt [End] an und piept. Um das Wort [End] aus der Anzeige zu löschen, drücken Sie die Taste Start/Pause.

Geschwindigkeit einstellen



Um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, berühren Sie die Geschwindigkeits-Taste  unten auf dem Display. Die Geschwindigkeitsziffer blinkt.


Hinweis: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt. Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Funktionsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

Wichtige Hinweise zur Geschwindigkeitseinstellung:

- Einige der voreingestellten Programme sperren die Geschwindigkeit, so dass Sie sie während des Betriebs nicht anpassen können.
- Der Geschwindigkeitsbereich reicht von Stufe 1 bis 10 (10 ist die höchste Geschwindigkeit).
- Wenn sich das Gerät im Mix- und Heizmodus befindet und die Temperatur über 90°C liegt, können maximal die Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 gewählt werden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist oder auf eine höhere Geschwindigkeit (5 bis 10) eingestellt ist und die Temperatur 91°C oder mehr erreicht, wird die Geschwindigkeit automatisch auf die Geschwindigkeitsstufe 4 reduziert.
- Wenn Sie das Gerät mit den Geschwindigkeitsstufen 8, 9 oder 10 verwenden, sollten Sie es nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen lassen, ohne eine 5-minütige Abkühlphase dazwischen.

Temperatur einstellen



Um die gewünschte Temperatur einzustellen, berühren Sie die Temperatur-Taste  unten auf dem Display, um die Temperatureinstellung aufzurufen. Die Temperaturziffern blinken.

Hinweis: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt. Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Funktionsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

Wichtige Hinweise zur Geschwindigkeitseinstellung:


- Einige der voreingestellten Programme sperren die Temperatur, so dass Sie sie während des Betriebs nicht einstellen können.
- Sie können die Temperatur auch während des Betriebs anpassen, es sei denn, es handelt sich um einige der voreingestellten Programme.
- Während Sie die Temperatur einstellen, werden Sie feststellen, dass sich die Ziffern in der Anzeige der Heizstufe je nach gewählter Temperatur ebenfalls erhöhen.
- Die Temperatureinstellung kann von 37-120 °C eingestellt werden.

Hinweis: Das Thermometersymbol wechselt von weißer zu roter Farbe, wenn die Temperatur 60 °C +/- 5 °C erreicht oder überschreitet.

Heizfunktion einstellen



Die Heizleistung wird in Stufen von 0 bis 10 angezeigt. 10 ist die höchste Einstellung und bedeutet, dass das Gerät schneller heizt.


Um die gewünschte Heizstufe einzustellen, berühren Sie die Taste für die Heizfunktion  unten auf dem Display, um die Heizleistungseinstellung aufzurufen. Die Ziffern der Heizleistung blinken.

Hinweis: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, die gewünschte Heizstufe einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt. Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Funktionsregler, um die gewünschte Heizstufe einzustellen.

Wichtige Hinweise zur Einstellung der Heizleistung:

- Einige der voreingestellten Programme sperren die Heizleistung, so dass Sie sie während des Betriebs nicht einstellen können.
- Wenn Sie die Heizstufe einstellen, zeigt die Temperaturanzeige standardmäßig 100 °C an.
- Sie müssen eine Einstellung von 1 bis 10 wählen, damit die Heizfunktion funktioniert. Wenn Sie die Einstellung auf 0 belassen, wird sie nicht aktiviert.


Turbofunktion

Um die Turbofunktion einzustellen, halten Sie die Taste für die Turbofunktion  gedrückt. Mit dieser Funktion wird das Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit gestartet. Wenn Sie die Taste für die Turbofunktion loslassen, stoppt das Gerät sofort.

Hinweis: Diese Funktion ist jeweils nur für maximal 1 Minute aktiv. Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Zutaten und das richtige Zubehör für die Verwendung bei voller Geschwindigkeit haben, bevor Sie diese Funktion verwenden. Andernfalls wird das Produkt beschädigt.

Waagenfunktion

Dieser Thermokocher hat eine eingebaute Waage und kann von 1-4.999 Gramm in 1-Gramm-Schritten wiegen.

Hinweis: Die Waagenfunktion funktioniert nur, sich der Deckel des Mixbehälters nicht auf dem Mixbehälter befindet. Andernfalls wird die Taste für die Waagenfunktion  nicht angezeigt.


Um die Waagenfunktion nutzen zu können, muss das Gerät pausieren oder sich im Standby-Modus befinden.

- Berühren Sie die Waage-Taste, um die Waagenfunktion zu aktivieren.
- Die Ziffern des Timers verschwinden und die Ziffern der Waage erscheinen etwa 5 Sekunden später und zeigen blinkend [0 00 0] an, um anzuzeigen, dass die Waagenfunktion aktiviert wurde.
- Die Zutaten werden gewogen, während sie in den Behälter gegeben werden, und das Display zeigt den Wert in Gramm an.

Wichtige Hinweise zur Waagenfunktion:

- Wenn sich bereits Zutaten im Glas befinden und neue hinzugefügt werden, addiert die Waage beide Werte und das Display zeigt das Gesamtgewicht im Glas an.
- Wenn Sie Zutaten hinzufügen, nachdem Sie die Waagenfunktion verlassen haben und wieder starten, wird nicht das Gesamtgewicht angezeigt. Es wird nur das Gewicht der neu hinzugefügten Zutaten angezeigt, und das auch nur, wenn Sie sich im Waagenmodus befinden. Daher kann die Anzeige negative Werte anzeigen, wenn Lebensmittel aus dem Inneren des Glases entfernt werden.
- Sobald der Deckel des Glases aufgesetzt und verriegelt und das Glas in das Gerät eingesetzt ist, verschwindet die Waagenfunktion und die Ziffern des Timers werden wieder angezeigt.


VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Im Speicher des Thermokochers befinden sich insgesamt 18 voreingestellte Programme, die die Bedienung erleichtern. Berühren Sie die Taste für voreingestellte Programme , um das Menü für das voreingestellte Programm aufzurufen. Drehen Sie dann den Funktionsregler auf die gewünschte Programmnummer von P01 - P18.

P01: Reinigungsprogramm

Dies ist ein Reinigungsprogramm für das Innere des Mixbehälters.

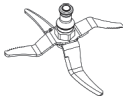
- Setzen Sie den Schneebesen ein.
- Fügen Sie 500 ml sauberes Wasser und 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	4	nein	Schneebesen	Einige Tropfen Spülmittel hinzufügen.
Temperatur (°C)	70	nein		
Heizstufe	7	nein		
Timer (min)	5	1-15		

P02: Smoothie (zerkleinern und mixen)

Zerkleinern Sie Gemüse, Fleisch, Gewürze und zerstoßen Sie Eis in nur wenigen Sekunden. Bereiten Sie Milchshakes, Soßen, Dips und Cremes mit glatter und seidiger Textur zu.



- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	10	nein	Messer	In diesem Programm wird alles fein püriert.
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	0.5	0.5-2		

P03: Waschprogramm

Bei 50 °C können aus dem Fleisch ausgetretenes Blut oder Pestizidrückstände auf Obst und Gemüse entfernt werden.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Füllen Sie 1,5 Liter kühles (nicht heißes und nicht kühl-schrankkaltes) Wasser in den Mixbehälter.
- Setzen Sie das Sieb ein.
- Geben Sie die Zutaten in das Sieb.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	6	4-7	Messer / Sieb	
Temperatur (°C)	50	nein		
Heizstufe	5	1-10		
Timer (min)	5	1-10		

P04: Dicke Suppe

Langsames Garen für absolute Kontrolle über Temperatur und Zeit für perfekt gegarte und zarte Ergebnisse.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus acht Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.


Schritt 1:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		Geht 1-2 Minuten nach dem Aufkochen zu Schritt 2 über.
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	1-2	nein		

Schritt 2:

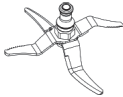
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		
Temperatur (°C)	110	nein		
Heizstufe	4	nein		
Timer (min)	20	nein		

Schritt 3:

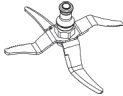
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	3	nein		
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	siehe Hinweis	nein		

Hinweis: Stufe 3 läuft weiter, bis die Temperatur der Zutaten auf 90 °C oder weniger gesunken ist, und wechselt dann automatisch zu Stufe 4. Es gibt keine festgelegte Zeit für Schritt 3, da sie von der Umgebungstemperatur, der Art der Zutaten und der Menge der Zutaten abhängt, da diese unterschiedlich schnell abkühlen.


Schritt 4:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	6	nein	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	5	nein		

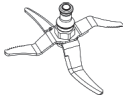
Schritt 5:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	7	nein	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	5	nein		

Schritt 6:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	8	nein	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	5	nein		

Schritt 7:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	9	nein	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	5	nein		

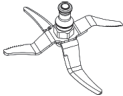
Schritt 8:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	10	nein	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	1	nein		

P05: Schneideprogramm

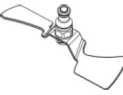
Schneidet alle Arten von Zutaten, von Fleisch oder Fisch bis hin zu Obst oder Gemüse.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	5	5-7	Messer	
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	1	1-5		

P06: Bratprogramm

Kochen, braten und schmoren Sie mit diesem Programm alle Arten von Gerichten, die normalerweise in der Pfanne zubereitet werden.


Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	1-2	Bratklinge	
Temperatur (°C)	120	120		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	5	1-30		

- Setzen Sie die Bratklinge ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

P07: Rührprogramm

Rührt Lebensmittel während des Kochens um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten und eine professionelle Textur zu erzielen. Kochen Sie köstliche Risottos, Nudelsalate, Pudding oder bereiten Sie heiße Schokolade zu.


- Setzen Sie den Schneebesen ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	2	0-3	Schneebesen	
Temperatur (°C)	100	90-120		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	30	5-60		

P08: Knetprogramm

Für die Zubereitung von Brotteig.


- Setzen Sie den Knethaken ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	3	nein	Schneebesen	
Temperatur (°C)	0	0 oder 37		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	6	3-20		

P09: Dünstprogramm

Diese Funktion ist ideal, um Gemüse zu dämpfen. Dank des 2-stufigen Dampfgarers können Sie Zeit sparen, da Sie mehr als 1 Zutat auf einmal garen können.

- Setzen Sie den das Dampfgar-Zubehör (Basis, Schale und Deckel) zusammen.
- Geben Sie die Zutaten in den Dampfgarer.
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 Liter kaltes Wasser in den Mixbehälter.
- Bringen Sie den Deckel an und entfernen Sie den Messbecher.
- Setzen Sie das Dampfgar-Zubehör auf den Mixbehälter-Deckel
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		
Temperatur (°C)	120	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	20	15-60		

P10: Eintopf

Traditionellen Eintöpfe, die lange Garzeiten erfordern, können mit diesem Programm zubereitet werden. Langsames Garen + viel Zeit = beste Aromen.

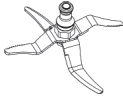
- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Schritt 1:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (h)	siehe Hinweis	1-12 Stunden		

Hinweis: Das Programm zeigt 3 Stunden an, wenn es aufgerufen wird. Dies bezieht sich auf die Gesamtzeit für Schritt 1 und Schritt 2. Das Programm wechselt automatisch zu Schritt 2, etwa 5 Minuten nachdem die Zutaten zu kochen begonnen haben.


Schritt 2:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	95	nein		
Heizstufe	2	nein		
Timer (h)	Ohne Limit	1-12 Stunden		

P11: Warmhalteprogramm

Hält Ihre Speisen warm, bis sie serviert werden. Nach dem Garen Ihrer Speisen stellen Sie einfach die Temperatur des Thermokochers auf 65 °C (Standardeinstellung) für feste Speisen oder 80°C für flüssige Speisen (Suppen) und stellen Sie die gewünschte Zeitspanne ein.

- Versichern Sie sich, dass das Multifunktionsmesser installiert ist.
- Versichern Sie sich, dass Deckel und den Messbecher fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	80	80		
Heizstufe	2	nein		
Timer (h)	1	1-12 Stunden		

P12: Aufwärmprogramm

Ermöglicht das Aufwärmen von gekochten Speisen.

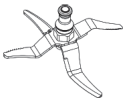
Hinweis: Fügen Sie nur aufgetaute und nicht gefrorene Lebensmittel hinzu.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die vorgekochten Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	95	60-90		
Heizstufe	5	nein		
Timer (min)	30	1-60		

P13: In Wasser kochen

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Gießen Sie so viel Wasser in den Mixbehälter, dass alle Zutaten bedeckt sind.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	siehe Hinweis	nein		

Hinweis: Schaltet sich etwa eine oder zwei Minuten nach Erreichen des Siedepunkts ab. Wenn Sie weiter kochen müssen, um das Essen zu garen, stellen Sie dies manuell ein.

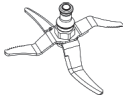
P14: Joghurt

Selbstgemachte Joghurts lassen sich leicht zubereiten. Der Thermokocher hält die Mischung auf Gärtemperatur, so dass der Joghurt am nächsten Morgen zum Abkühlen und Verzehr bereit ist.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

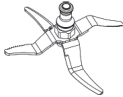
Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten, die Gesamtzeit beträgt 8 Stunden, wobei die Zeit während Schritt 2 zwischen 3 und 12 Stunden einstellbar ist. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.

Schritt 1:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	nein		Joghurt oder Startkultur in Milch einrühren und eine halbe Stunde lang rühren.
Temperatur (°C)	37	nein		
Heizstufe	2	nein		
Timer (min)	siehe Hinweis			

Hinweis: Das Programm zeigt nach der Auswahl 8 Stunden an, wechselt aber nach etwa 30 Minuten automatisch zu Schritt 2. Die angezeigten 8 Stunden beziehen sich auf die Gesamtzeit für Schritt 1 und 2. Diese Zeit ist während Schritt 2 zwischen 3 und 12 Stunden einstellbar.

Schritt 2:

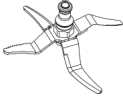
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		Obwohl das Messer für Schritt 2 nicht benötigt wird, bleibt es drin.
Temperatur (°C)	37	nein		
Heizstufe	1	nein		
Timer (h)	7,5	3-12 Stunden		

P15: Risotto

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die gewünschte Menge Reis in den Dämpfkorb und die entsprechende Menge Wasser in den Mixbehälter.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.

Schritt 1:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	nein		Geht zu Schritt 2 über, nachdem die Temperatur 90 °C erreicht hat.
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	6	nein		
Timer (min)	siehe Hinweis	nein		


Schritt 2:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	nein		
Temperatur (°C)	96	nein		
Heizstufe	4	nein		
Timer (min)	18	nein		

P16: Porridge

Verwenden Sie diese Einstellung, um weichere Speisen wie Bohnen oder Brei zuzubereiten. Dies ist ideal für Lebensmittel, die Milch oder Wasser zum Kochen benötigen.

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	2	1-2	Messer	
Temperatur (°C)	90	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	12	10-30		

P17: Reisbrei

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

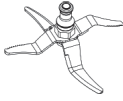
Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.

Schritt 1:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	nein	Messer	
Temperatur (°C)	120	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	6,5	nein		

Hinweis: Das Programm zeigt 46 Minuten und 30 Sekunden an, wenn es eingestellt wird, wechselt aber nach etwa 6,5 Minuten automatisch zu Schritt 2. Die angezeigten 46 Minuten und 30 Sekunden sind die kombinierte Gesamtzeit für Schritt 1 und 2.

Schritt 2:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	1	nein	Messer	
Temperatur (°C)	98	nein		
Heizstufe	5	nein		
Timer (min)	40	30-60		

P18: Schnelle Suppe

- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus drei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.

Schritt 1:

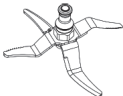
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	10	nein		
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (sec)	30	nein		

Hinweis: Das Programm zeigt 32 Minuten und 30 Sekunden an, wenn es eingestellt wird, wechselt aber nach etwa 30 Sekunden automatisch zu Schritt 2. Die angezeigten 32 Minuten und 30 Sekunden beziehen sich auf die Gesamtzeit für die Schritte 1, 2 und 3.

Schritt 2:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein		
Temperatur (°C)	120	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (sec)	2	nein		

Schritt 3:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	2	nein		
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (sec)	30	15-60		

FUNKTIONEN

	Funktion	Beschreibung
1	Zerkleinern	Zerkleinern Sie alle Arten von Zutaten, von Fleisch oder Fisch bis hin zu Obst oder Gemüse. Perfekte Schneideergebnisse sind garantiert.
2	Zerhacken	Hacken Sie Gemüse, Fleisch, Gewürze und zerstoßen Sie Eis in nur wenigen Sekunden. Perfekt für die Verarbeitung roher Zutaten.
3	Pürieren	Bereiten Sie Saucen und Cremes mit perfekter Konsistenz zu oder pürieren Sie kalte oder heiße Zutaten, indem Sie die Geschwindigkeit und die Zeit auf die jeweilige Lebensmittellart abstimmen.
4	Mahlen	Perfekter Mahlgrad für alle Ihre Rezepte. Mahlen Sie Kaffee, Samen, Reis und trockene Nüsse. Es ermöglicht auch die Zubereitung von selbstgemachtem Mehl.
5	Pulverisieren	Pulverisieren Sie jede Art von Zutat, bis sie die feinste Textur hat. Puderzucker oder Vanillezucker für Konditoreirezepte zubereiten.
6	Reiben	Geben Sie die Zutaten in das Gefäß, wobei die Hälfte des Gefäßes nicht überschritten werden darf, und stellen Sie für einige Sekunden die Geschwindigkeit 10 ein. So erzielen ein perfektes Ergebnis.
7	Mixen	Mixen Sie perfekte Mischungen auf einfachste Weise. Bereiten Sie köstliche Milchshakes, Biskuitteig, Pfannkuchen, Crêpes, geschlagene Eier und mehr zu.
8	Schlagen	Schlagen Sie Sahne oder Eiweiß mit dem Schmetterlingsbesen steif. Die ideale Funktion, um sich in einen Profikoch zu verwandeln.
9	Emulgieren	Mit dieser Funktion lassen sich Dips, Dressings und verschiedene Arten von Mayonnaise leicht zubereiten. Geben Sie einfach die Zutaten in das Gefäß, das Gerät erledigt den Rest. Emulgiert gleichmäßig, damit Sie Ihre Gerichte wie gewünscht fertigstellen können.
10	Rühren	Homogene Mischungen mit seinen 10 Geschwindigkeiten durchführen. Perfekte Teige auf die einfachste Weise erhalten.
11	Kochen	Kochen Sie alle Arten von Gerichten, wie z. B. Eintöpfe, Huhn mit Mandeln oder Ratatouille, die alle perfekt aussehen.
12	Rühren	Rühren Sie die Lebensmittel während des Kochens um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden und eine professionelle Textur erhalten. Kochen Sie köstliche Risottos, Nudelsalate, Pudding oder bereiten Sie heiße Schokolade zu.

	Funktion	Beschreibung
13	Dämpfen	Diese Funktion ist ideal, um die gesündesten Rezepte zu dämpfen. Dank des 2-stufigen Dampfgarers können Sie Zeit sparen, da Sie mehr als 1 Gericht auf einmal garen können.
14	Pochieren	Schrittweises und schrittweises Garen, mit absoluter Kontrolle über Temperatur und Zeit. Perfekt pochiert, ohne auf die Uhr zu schauen. Perfekt, um zarte und saftige Ergebnisse zu erzielen.
15	Auf niedriger Temperatur garen	Verarbeiten Sie Zutaten bei niedrigen Temperaturen und erzielen Sie unwiderstehliche Ergebnisse. Diese Technik eignet sich ideal zum Garen aller Arten von Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch, hartem Fisch und allen Arten von Geflügel.
16	Kneten	Kneten Sie perfekte Teige in einem Stück. Noch nie war das Kneten so einfach wie mit dem exklusiven Löffel. Er schneidet den Teig nicht ein, sondern streckt ihn für perfekte Ergebnisse aus. Genießen Sie selbstgebackenes Brot und Pizza zu jeder Zeit.
17	Sieden	Gießen Sie so viel Wasser in den Topf, dass alle Zutaten bedeckt sind, stellen Sie 120 °C und die Heizstufe 10 ein und wählen Sie dann die gewünschte Garzeit je nach Zutat.
18	Warm halten	Halten Sie Ihre Gerichte bis zum Servieren warm. Stellen Sie die Kochmaschine nach dem Garen Ihrer Gerichte einfach für die gewünschte Zeit auf 80 °C für flüssige Speisen oder 45 °C für feste Speisen.
19	Präzisionskochen	Diese Funktion ist die umfangreichste und vielseitigste Funktion von allen. Sie ermöglicht das Garen jeder Art von Gericht mit absoluter Kontrolle über die Leistung.
20	Fermentieren	Mit dieser Funktion können Sie hervorragende Teige zubereiten. Mit ihr werden Brot- oder Backrezepte in kürzester Zeit fertiggestellt. Der Teig geht schnell auf, indem er bei 50 °C und Geschwindigkeit 0 in der Schüssel bleibt.
21	Wasserbad	Bereiten Sie perfekte Aufläufe und zartes Gemüse zu. Um diese Funktion zu nutzen, füllen Sie den Topf mit 2 Litern Wasser, stellen Sie keine Geschwindigkeit, 120 °C und Heizstufe 10 ein. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, die Heizstufe auf 9 reduzieren und die Puddingformen einführen, bis der Boden das Wasser berührt.
22	Turbo	Verarbeiten Sie harte Zutaten auf die effektivste Weise. Füllen Sie das Gefäß nicht mehr als zur Hälfte, um die maximale Leistung zu erzielen.

	Funktion	Beschreibung
23	Langsames Garen	Die besten Risottos und traditionellen Eintöpfe mit seinem exklusiven Knetlöffel und der Bewegung. Diese einzigartige Bewegungsform ermöglicht das Rühren und Mischen von Zutaten, als ob es mit einem echten Löffel gemacht wurde.
24	Entsaften	Bereiten Sie Limonaden, Säfte und Multivitamin-Shakes in nur wenigen Sekunden zu.
25	Braten unter Rühren	Das Anbraten von Zutaten vor dem Kochen verstärkt den Geschmack und verbessert das Endergebnis. Pfannenrühren von Knoblauch bis Fleisch. Braten Sie die Lebensmittel nach Geschmack an, indem Sie die Leistung und die Zeit anpassen.
26	Aufwärmen	Sie ermöglicht das Aufwärmen von gekochten Speisen. Wenn es abgekühlt ist, am Vortag gekocht wurde oder aufgetaut ist, können Sie es bei 95 °C und Heizstufe 8 wieder aufwärmen. Nur ein paar Minuten und fertig!
27	Joghurt	Bereiten Sie ganz einfach selbstgemachte Joghurts zu. Geben Sie einfach alle Zutaten in das Gefäß und der Roboter erledigt den Rest für Sie. Er hält die Mischung auf Gärtemperatur, so dass der Joghurt am nächsten Morgen zum Abkühlen und Essen bereit ist.
28	Korb	Er kann zum Dämpfen von Speisen im Glas verwendet werden und ermöglicht die Zubereitung von bis zu 4 Gerichten auf einmal. Er kann auch anstelle des Messbechers verwendet werden, um das Verdampfen von Speisen oder Flüssigkeiten zu erleichtern.
29	Köcheln	Die traditionellen Eintöpfe, die lange Kochvorgänge erfordern, können jetzt mit dem Gerät zubereitet werden. Langsames Garen, lange Stunden, die besten Aromen.
30	Drehzahl Null	Mit der Einstellung „Garen ohne Geschwindigkeit“ können Sie ohne Deckel kochen und bei Bedarf umrühren. Sie können das Essen während des Kochens probieren, als ob es in einem herkömmlichen Topf oder einer Pfanne gekocht würde.

GERÄTESTEUERUNG PER SMARTPHONE

Wenn Sie Ihr Klarstein-Gerät in Ihr heimisches WLAN einbinden, können Sie es ganz bequem über die dazugehörige Klarstein-App bedienen. Die App ermöglicht es Ihnen, nicht nur das Gerät über Ihr Smartphone fernzusteuern, sondern bietet Ihnen zudem Zugang zu Rezepten und weiterführenden Informationen.

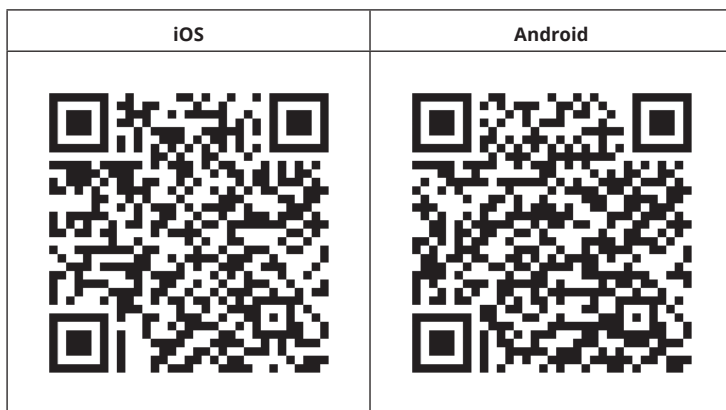
Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihr Smartphone mit Ihrem Klarstein-Gerät zu verbinden:

- 1 Laden Sie zuerst die Klarstein-App herunter, indem Sie mit Ihrem Smartphone den QR-Code scannen (siehe unten) oder laden Sie diese direkt aus dem App Store oder bei Google Play herunter.
- 2 Versichern Sie sich, dass Ihr Smartphone mit demselben WLAN-Netzwerk verbunden ist, mit dem Ihr Klarstein-Gerät verbunden werden soll.
- 3 Öffnen Sie die Klarstein-App.
- 4 Melden Sie sich mit Ihrem Konto an. Wenn Sie noch keinen Account haben, registrieren Sie sich in der Klarstein-App.
- 5 Folgen Sie den Anweisungen der App.

App-Download

Verwenden Sie die Scan-Funktion Ihres Handys, um den QR-Code zu scannen, und speichern Sie die App auf Ihrem Smartphone.

Hinweis: Weitere Hinweise zur Bedienung der App und Hilfestellungen zur Herstellung der Verbindung mit Ihrem Gerät liefert Ihnen die App, sobald Sie sie das erste Mal öffnen.



Fehlerbehebung bei Verbindungsproblemen

Wenn Ihr Klarstein-Gerät im WLAN nicht gefunden werden kann, überprüfen Sie Folgendes:


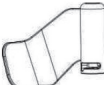



- 1 Das Gerät ist nicht eingesteckt. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- 2 Das Gerät befindet sich nicht im Kopplungsmodus. Stellen Sie sicher, dass die WiFi-Anzeige (LED) auf dem Bedienfeld des Smart-Geräts blinkt, wie in der Anweisung „WiFi-Einstellungen zurücksetzen“ Ihres Smart-Geräts beschrieben (Anweisungen finden Sie in der Regel unter Geräteanschluss).
- 3 Der WiFi-Zugangspunkt arbeitet nicht auf 2,4 GHz. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Zugangspunkt auf dem 2,4-GHz-Band arbeitet und Sie eine eigene SSID auf dem 2,4-GHz-Band haben. Wenn Sie sich über das Betriebsband Ihres Access Points unsicher sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Internet-Provider.

Wichtig: Bitte beachten Sie, dass, wenn Ihr WiFi-Router über ein Dualband verfügt - also sowohl im 2,4-GHz- als auch im 5-GHz-Band arbeitet - Sie die SSIDs für jedes Band trennen und die 2,4-GHz-SSID für die Verbindung verwenden müssen.

- 4 Überprüfen Sie die Firewall-Einstellungen Ihres WiFi-Netzwerks. Die Firewall-Einstellung Ihres WiFi-Netzwerks erlaubt der Klarstein-App möglicherweise nicht, die WiFi-Einstellungen auf Ihrem Smart-Gerät zu konfigurieren. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie kein öffentliches WiFi-Netzwerk nutzen, z. B. Flughäfen, Wohnheime, Firmen, etc.
- 5 Unterschiedliche Anmeldedaten im Smartphone und in der App. Stellen Sie sicher, dass die in der Klarstein-App eingegebenen WiFi-Anmeldedaten mit denen übereinstimmen, mit denen Ihr Smartphone verbunden ist.

Wenn Sie die oben genannten Punkte befolgt haben und Ihr Smartphone sich immer noch nicht mit der App verbinden kann, wenden Sie sich bitte per E-Mail an uns, um Unterstützung zu erhalten: appsupport@go-bbg.com

GESCHWINDIGKEITEN UND MENGEN

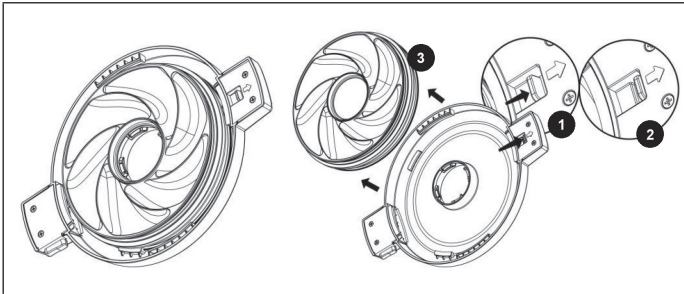
Zubehör	Bild	Funktion	Geschwindigkeit	Kapazität	Zeit
Multifunktionsmesser		Schneiden (+)	5	Maximal 2 L Lebensmittel 1 - 2 cm groß schneiden	1 Minute
		Schneiden (++)	10	Maximal 2 L Lebensmittel 1 - 2 cm groß schneiden	1 Minute
Knethaken niemals gleichzeitig mit dem Sieb / Dämpferkorb verwenden!		Kneten von Teig für Brot, Pizza usw.	2-3	Maximal 800 g Teig	5-20 Minuten
		Kneten von Teig für Nudeln	3	Maximal 600 g Teig	3 Minuten
Schneebesen		Rühren	1-3	Maximal 2 L	10 Minuten
		Sahne oder Eiweiß aufschlagen	4	Maximal 2 L	10 Minuten
Dampfgarer		Dünsten von Gemüse	-	Maximal 2,3 L	15 Minuten
		Dünsten von Fleisch	-	Maximal 2,3 L	20-30 Minuten
Bratklinge		Braten	1-2	Maximal 2 L	5-20 Minuten
		Mixen	1-2	Maximal 2 L	5-20 Minuten

REINIGUNG UND PFLEGE

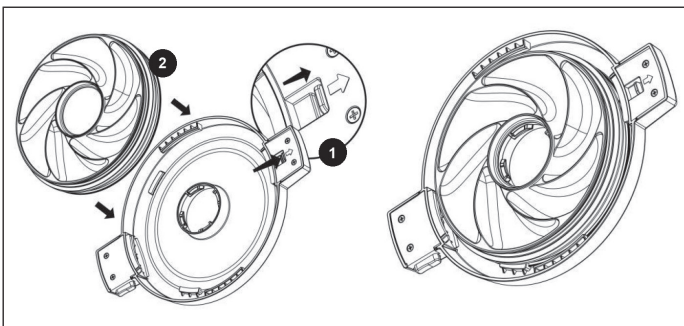
Hinweis: Alle Teile, bis auf die Gerätebasis, können im Geschirrspüler bei niedriger Hitze (45-60 °C) gereinigt werden.

Wischen Sie den Motorsockel mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie ihn dann ab, wobei Sie darauf achten müssen, dass der elektrische Kontaktbereich vollkommen trocken ist. Benutzen Sie zum Abtrocknen ein trockenes, weiches Tuch.

- Die Reinigung der Teile unmittelbar nach dem Gebrauch sorgt für eine schnellere Reinigung, verlängert die Lebensdauer des Geräts und des Zubehörs und verringert die Fleckenbildung auf den Kunststoffteilen.
- Die Rückseite des Topfdeckels lässt sich zum Reinigen abnehmen, gehen Sie dazu wie folgt vor: Drücken Sie den Knopf auf der Rückseite des Behälters und ziehen Sie ihn dann gerade nach oben heraus.



- Um die Rückseite des Deckels anzubringen, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie den Knopf auf der Rückseite des Glases, setzen Sie die Rückseite ein und lassen Sie dann den Knopf los.



FEHLERMELDUNGEN UND FEHLERBEHEBUNG


Code	Beschreibung	Grund	Lösungsansatz
E01	Der Sicherheitsschalter wurde nicht aktiviert.	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Mixbehälter angebracht oder nicht verriegelt.	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig aufgesetzt und eingerastet ist.
		Der Mixbehälter sitzt nicht richtig in der Basis.	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter richtig in die Basis eingesetzt ist.
E02	Der Temperatursensor wurde nicht erkannt.	Der Mixbehälter wurde nicht richtig eingesetzt oder der Anschluss des Temperatursensors am Mixbehälter ist beschädigt.	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter richtig in der Basis sitzt.
			Stellen Sie sicher, dass die Verbindungsstifte unter dem Mixbehälter nicht verbogen oder gebrochen sind.
E03	Der Motor und / oder die Messer sind verklemmt.	Es wurden zu viele Zutaten in den Mixbehälter gegeben.	Verringern Sie das Volumen der Lebensmittel im Mixbehälter.
		Die Zutaten sind zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und starten Sie das Gerät erneut.
E04	Die Temperatur ist zu hoch.	Keine Lebensmittel im Behälter.	Fügen Sie Lebensmittel hinzu.
		Zu wenig Lebensmittel bei hoher Temperatur über einen längeren Zeitraum.	Fügen Sie mehr Lebensmittel hinzu.
E11	Verwendung einer hohen Drehzahl bei gleichzeitig hoher Temperatur.	Die Temperatur im Gefäß beträgt über 90 °C, während gleichzeitig die Geschwindigkeitsstufe 4 oder höher verwendet wird.	Kühlen Sie die Lebensmittel auf 90 °C oder weniger herunter oder verwenden Sie eine niedrigere Geschwindigkeit als Stufe 4.
E12	Gewichtsüberlastung durch zu viele Zutaten.	Die Hinzugegebenen Zutaten wiegen mehr als die maximal zulässigen 4.999 Gramm.	Entfernen Sie Zutaten, um das Gesamtgewicht auf 4.999 Gramm oder weniger zu reduzieren.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045491
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Einstellbarer Geschwindigkeit	Stufe 1-10
Einstellbarer Timer	1 Sekunde - 12 Stunden
Einstellbare Temperatur	37-120 °C
Maximal abwiegbares Gewicht	5000 g
Bei Artikelnummer 10045494 handelt es sich um eine Keramik-Schüssel, die nicht im Lieferumfang enthalten, sondern separat erhältlich ist.	

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 durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel 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 und 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber.)

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller:**

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Hiermit erklärt Chal-Tec GmbH, dass der Funkanlagentyp Aria Smart der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
use.berlin/10045491

Dear customer,

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

Safety Instructions	52
Device Overview	56
Installation	57
Assembly of the components	58
Operation and Programs	68
Preset programs	74
Functions	87
Device Control by Smartphone	90
Speeds and quantities	92
Cleaning and care	93
Error messages and troubleshooting	94
Technical Data	95
Disposal Considerations	96
Declaration of Conformity	96

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the food processor, read and follow all warnings and instructions in this manual, even if you are familiar with the product.
- Keep the device out of the reach of small children.
This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Make sure that children and small children do not play with plastic bags or packaging material.
- This thermal cooker is heavy. Be careful when transporting it. Switch off the device and pull the power plug out before transport.
- Do not attempt to modify this product in any way.

**CAUTION**

Risk of injury! Never insert the plug into the socket before assembly is complete.

- Keep the power cord away from crowded and wet areas.
- Make sure that the outside of the device does not get wet (water splashes).
- Do not use the device with wet hands.
Never immerse the device in water or any other liquid and do not use it near a sink, bathtub or shower.
- Always operate the device from a power source with the same voltage, frequency and power as specified on the rating plate.
- Route the power cord so that it is not likely to be walked on, pinched by objects placed on or near it, or resting on the device.
- This thermal cooker is intended for use in households and similar environments such as: staff kitchens in shops and offices, farms and motels and B&B establishments.
- Keep the ventilation openings free of obstructions.

**CAUTION**

Risk of injury! Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatula and other utensils away from moving parts during operation to avoid personal injury and/or damage to the unit.

- Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching moving parts.
Always unplug the appliance from the outlet whenever the appliance is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- Be careful when pouring hot liquid into the food processor or blender as it may be expelled from the appliance by sudden evaporation.
- The device may only be used with the supplied base.

**CAUTION**

Risk of burns! The surfaces can become hot during operation and remain warm for a long time after use. Allow all parts to cool down completely before disassembling and cleaning the device.

- Only operate the device on a flat, level surface. Operation on sinks, drains or uneven surfaces is prohibited.

**CAUTION**

Risk of injury! Keep hands and utensils out of the blender jar during use. The spatula can be used when the device is switched off and disconnected from the mains.

- Always operate the device with the lid on.
- Never bypass the safety interlocks.
- Do not attempt to open the lid or remove the blender jar when the appliance is in use.
- When opening the lid, pay attention to the highly heated food.
- Always insert the measuring cup/lid plug correctly into the opening at the top of the blender jug lid when processing food.
- Do not use the device for more than 2 minutes on the highest speed level 8, 9 or 10 as the motor can overheat. Turn off the device and allow it to cool for at least 1 minute before proceeding.

**CAUTION**

Risk of burns! When mixing/stirring hot liquids (never mix hot oil or fat), pour them through the jar's special removable lid. Start processing at a lower speed. Keep hands and other exposed skin away from the lid to avoid burns.

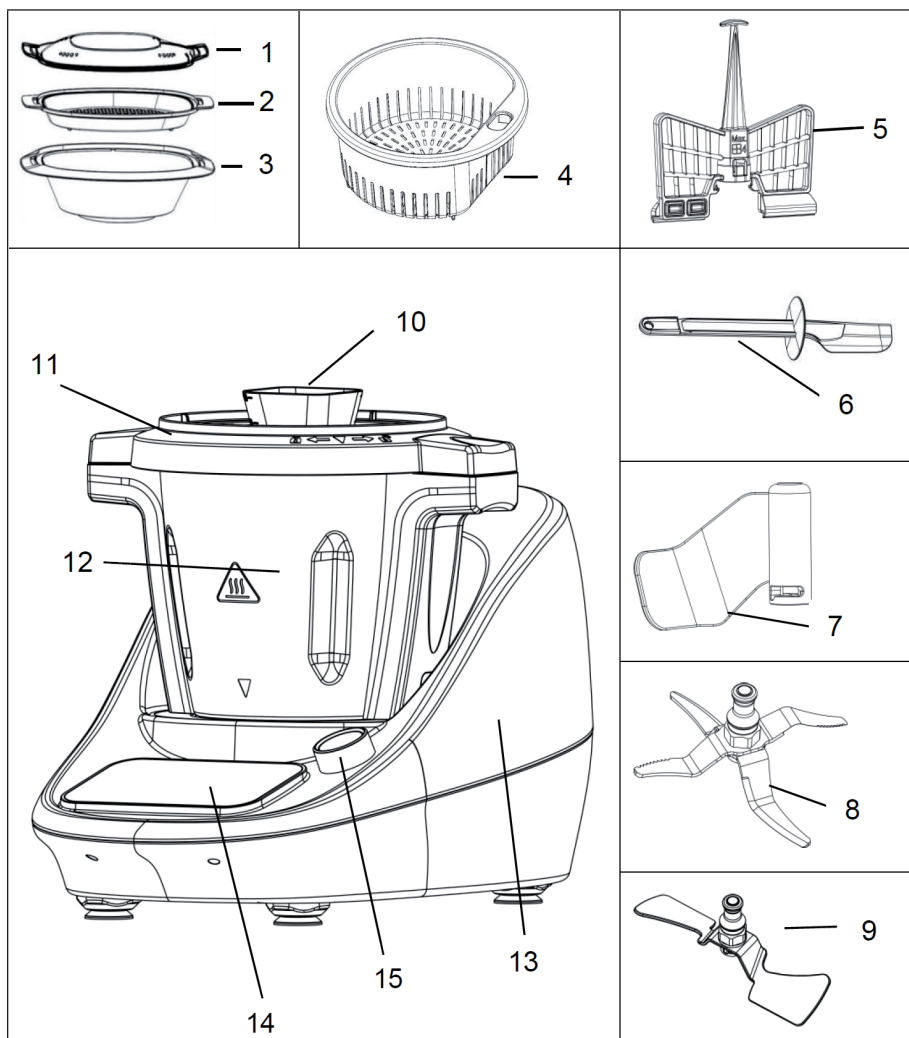
- There is a risk of injury if moving blades are accidentally exposed.
- Do not leave the device unattended when it is running.
- Do not use the blender jug to store food or drinks.
- Do not use the device to mix paint or other flammable liquids or in a place where flammable gases or vapours are present.
- Avoid spilling food or liquids on the power connector in the recess of the blender jar. In the event of a spillage, immediately turn off and unplug the device, allow the spillage to cool, and then clean up.
- Before use, make sure the blade sealing ring is correctly fitted and the blade assembly is securely mounted in the base.
- If the device is not assembled correctly, food can leak and damage the device.
- Be careful after using the heating function as the surfaces of the components will be hot for some time after use.
- Make sure the pot, pot lid and steamer basket are assembled correctly when using the steamer accessory.
- Do not touch any part of the steamer except the handles during use.
- Do not use the steamer without the lid on.
- When opening the steamer lid, be careful not to scald yourself on the escaping hot steam.
- With all other heating functions, make sure that you do not injure yourself with escaping hot steam.
- Make sure the vent hole in the steamer lid is not blocked during use.
- Be careful not to knock the steamer basket off the top of the bowl either during or after use.
- Do not reach for a device that has fallen into water. Immediately unplug the power cord.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
- Do not use the device if it has been dropped or if any part of the device (including the cord or plug) has been damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- The use of accessories not intended for use with this device may result in injury to the user or damage to the device.

- Do not place the device on top of other devices, on uneven surfaces, or in locations where it may be exposed to: heat sources (radiators or stoves), direct sunlight, excessive dust, or mechanical vibration.
- The device should not be used outdoors, near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not place the device near heat sources such as radiators, heat registers, stoves or other devices that produce heat.
- Do not operate the device under or near flammable or combustible materials (curtains).
- Any type of maintenance, apart from normal cleaning, may only be carried out by a qualified electrician. This device contains no user-serviceable parts.
- If this device is used by third parties, please provide them with the operating instructions.
- Do not misuse the power cord. Never carry or pull the device by the power cord, or pull on it to unplug it from the outlet. Instead, grasp the plug and pull it out of the socket.
- Do not use the device in extremely hot or humid places or in direct sunlight.
- If possible, do not use the device with an extension cord.
- Do not place any other devices on the device.
- This device is intended for household use only.
- This product was not designed for purposes other than those specified in this user manual.
- Contact your local authority for the correct instructions on how to dispose of the device.
- No liability is assumed for damage caused by non-observance of these instructions or by other improper use or incorrect handling of the device.

Particular caution is required in the following situations:

- When handling the multifunction blade, when emptying the container and especially when cleaning.
- Do not touch the sharp edges of the blades. Only hold the top part when installing, removing and cleaning the blade.
- Incorrect use of the thermal cooker can lead to serious injuries. Only use your thermal cooker for its intended household use.
- To avoid the hazard of accidentally resetting the thermal protector, this thermal cooker must not be powered from an external switching device (timer) or connected to a circuit that is regularly turned on and off by the utility company.

DEVICE OVERVIEW



1	Steamer lid	9	Roast blade
2	Steamer bowl	10	Measuring cup
3	Steamer base	11	Blender jug lid
4	Colander / steamer basket	12	Blender jar
5	Whisk	13	Device base with non-slip feet
6	Spatula	14	Touch sensitive control panel
7	Dough hook	15	Function knob (can be pressed and rotated)
8	Multifunction knife		

INSTALLATION

Important information about the location

- Place the thermal cooker on a stable, flat and level surface.
- Set up the thermal cooker so that there is no heat source nearby and there is no direct sunlight. Splashing water on the device can cause a short circuit.
- Keep enough space between the side panels and your device for good ventilation. Leave at least 10 cm space between the back and sides of the unit and any wall.
- Leave enough space above the appliance to reach the lid and the steamer.

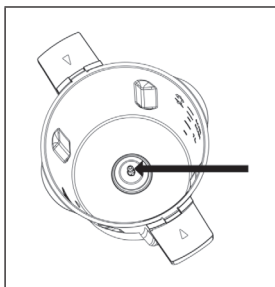
Before first use

- Remove all packaging materials and dispose of them properly and carefully.
- It is strongly recommended that you thoroughly clean the device and accessories before use. See the CLEANING AND MAINTENANCE section for instructions.

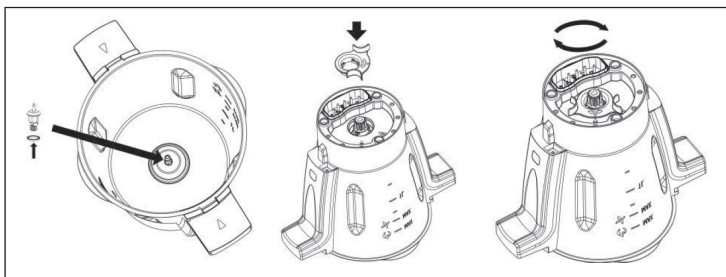
ASSEMBLY OF THE COMPONENTS

Drive coupler

The drive coupler and rubber seal, if not already installed, must be installed and secured to the bottom of the blender jar.



To do this, take the drive coupler and make sure the rubber grommet is in place over the bottom of the coupler as shown below. If you do not attach the rubber seal, liquids may leak from the bottom of the blender jug.



Lower the drive coupler down from the top of the blender jar and through the hex hole in the bottom of the blender jar.

Note: The drive coupler can only be fully inserted into the hex hole in three positions. Not in six positions of the hex hole. Therefore if the drive coupler will not go all the way into the hole, rotate the drive coupler one notch and push it in.

Hold the drive coupler and turn the blender jar upside down. With the other hand, take the locking sleeve and press the locking sleeve down, aligning the arrow on the sleeve with the unlocked padlock symbol on the bottom of the blender jar.

Multifunction blade

The multifunction blade is mainly used for chopping food.

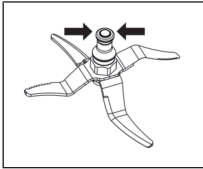


CAUTION

Risk of injury! Take extra care when handling this accessory as the blades are very sharp and can cause injury if mishandled.

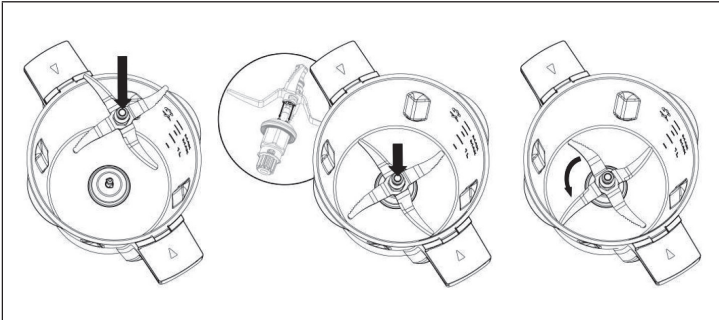
To install the multifunction blade, do the following:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post. DO NOT grasp or touch the sharp edges of the blade.



- 3 Lower the multifunction blade over the drive coupler in the bottom of the container, making sure the tabs on the drive coupler line up with the slots in the bottom of the blade. Then press down firmly and turn anti-clockwise until it clicks into place.

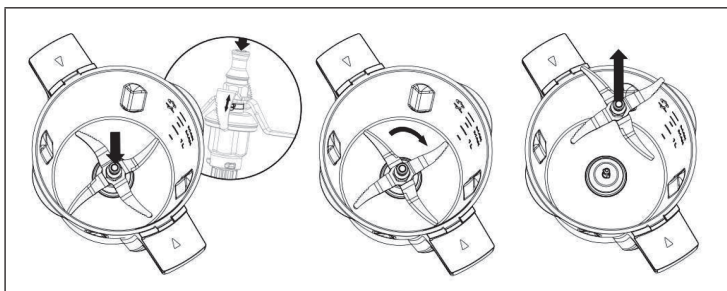
Note: The blender jar must be properly seated on the base of the unit or the blade will not install.



To remove the multifunction knife, proceed as follows:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post, press down firmly, rotate clockwise, and then pull straight up to remove.

Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.



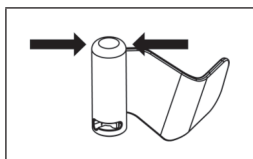
Dough hook

The dough hook is mainly used for kneading dough.

Note: Do not use the dough hook above speed 3.

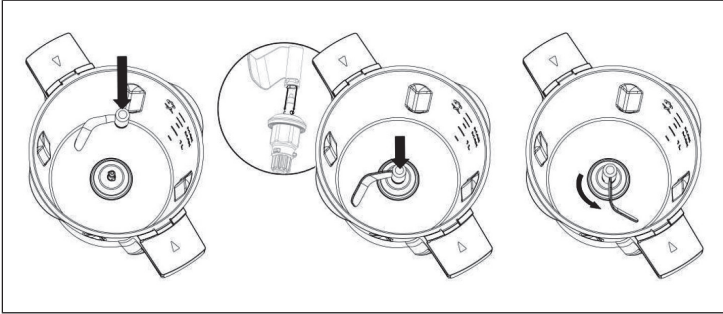
To install the dough hook, do the following:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post.



- 3 Lower the dough hook over the drive coupler in the bottom of the blender jar, making sure the tabs on the drive coupler line up with the slots in the bottom of the dough hook. Then press down firmly and turn anti-clockwise until it clicks into place.

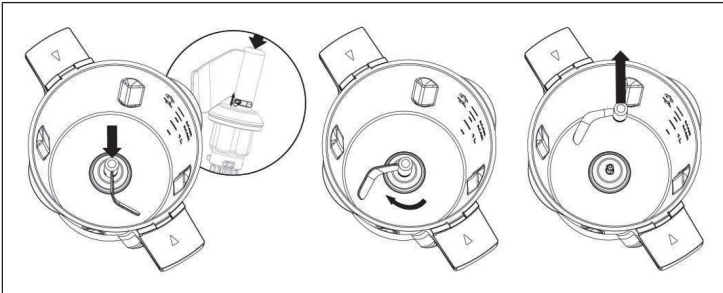
Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.



To remove the dough hook, proceed as follows:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post, press down firmly, rotate clockwise, and then pull straight up to remove.

Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.



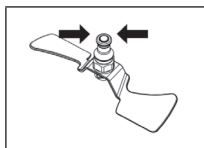
Roast blade

The roast blade is mainly used for searing and stirring.

Note: Do not use the roast blade above speed 2.

To install the roast blade, do the following:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post.



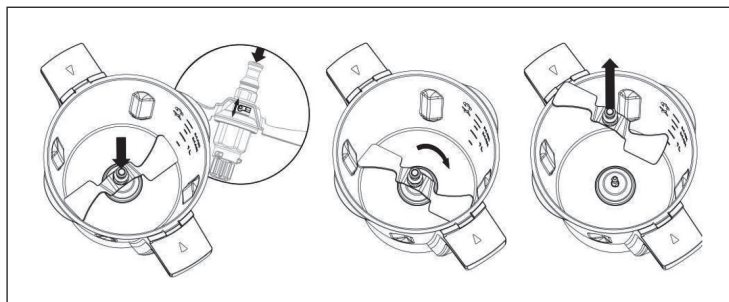
- 3 Lower the roast blade over the drive coupler in the bottom of the blender jar, making sure the tabs on the drive coupler line up with the slots in the bottom of the dough hook. Then press down firmly and turn anti-clockwise until it clicks into place.

Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.

To remove the roast blade, proceed as follows:

- 1 Place the blender jar in the correct orientation onto the unit base and secure.
- 2 Grasp the top of the blade post, press down firmly, rotate clockwise, and then pull straight up to remove.

Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.

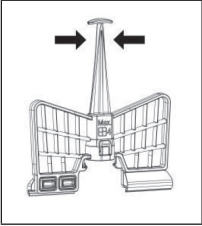


Whisk

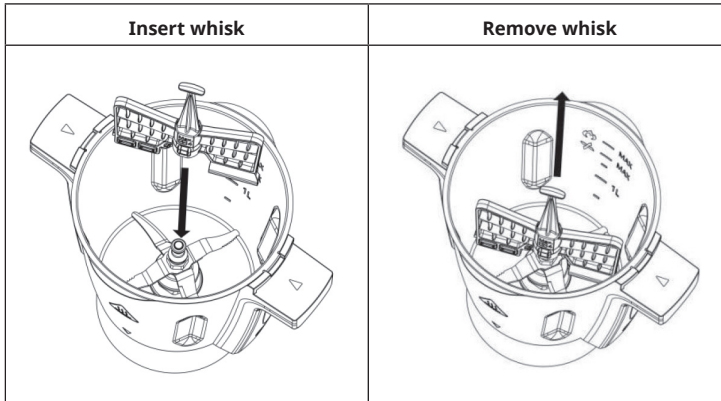
The whisk is mainly used for stirring and whisking food.

Note: Do not use the whisk above speed 4. Do not add ingredients to the blender jug while the appliance is whisking as the whisk may become jammed and damaged.

To attach the whisk, grasp the top of the whisk.





To insert the whisk, align the base of the whisk with the top of the multifunction blade and press down firmly on the whisk until it clicks into place. To remove the whisk, pull straight up and out.



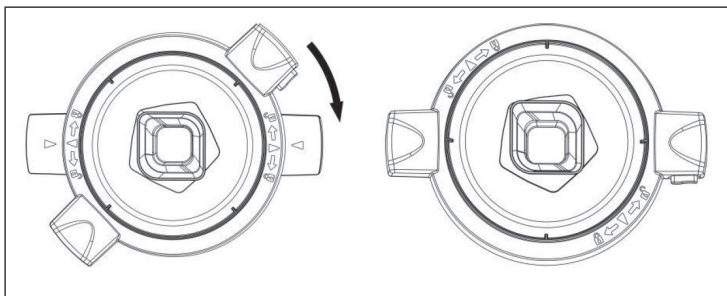
Installation of bowl and lid

The capacity of the container is marked on one side inside the container.

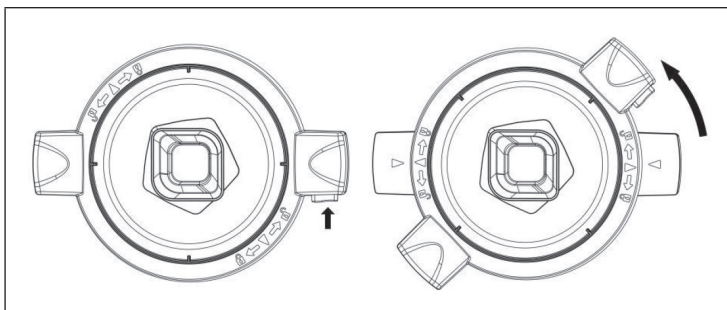
 MAX	The symbol indicates that the maximum capacity for blending is 2 litres.
 MAX	The symbol indicates that the maximum capacity for heating without blending is 2.3 litres.

To attach the lid, place the lid on the top of the bowl and press down firmly so it lies flat on the rim of the blender jug. Then turn the lid clockwise to lock it on the bowl.

Note: If the lid is not properly attached and locked, the thermal cooker cannot be used.



To remove the lid, press the release button, rotate the lid anti-clockwise, and then pull straight up to remove.



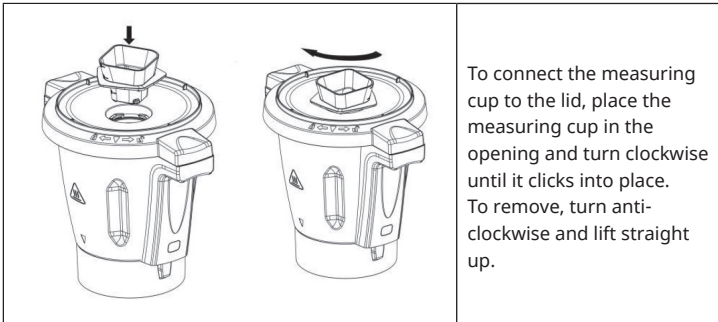
Place the blender jar in the correct orientation on the base unit.

Note: If the blender jug is not inserted correctly, the thermal cooker cannot be used.



Measuring cup

The measuring cup not only prevents food and liquids from splashing out of the hole in the lid, it is also a practical measuring cup.

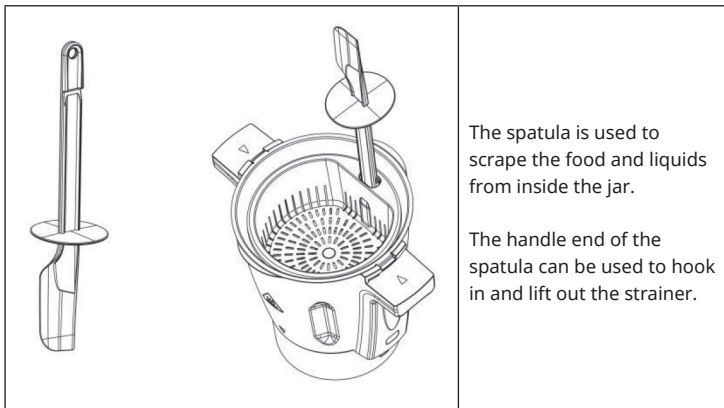


To connect the measuring cup to the lid, place the measuring cup in the opening and turn clockwise until it clicks into place. To remove, turn anti-clockwise and lift straight up.

Note: The measuring cup is the only component that may be used to cover and seal the round hole in the blender jar lid. Do not cover the hole in the lid of the container with other objects such as towels, paper, cups or dishes, as this may cause injury or damage the device.

Spatula

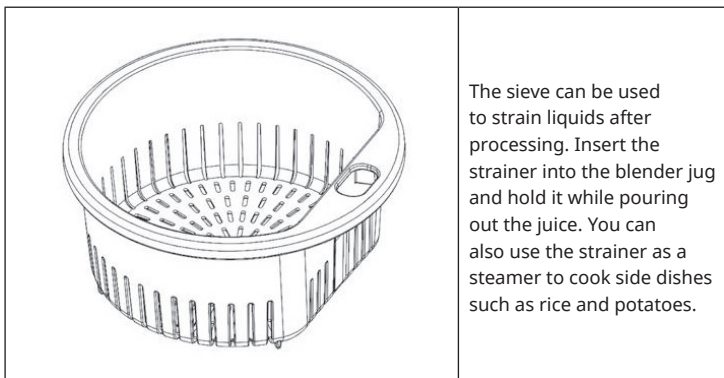
Note: Do not use other utensils as they may damage the inner surface of the glass. Only use the spatula when the device is switched off and the lid has been removed.



The spatula is used to scrape the food and liquids from inside the jar.

The handle end of the spatula can be used to hook in and lift out the strainer.

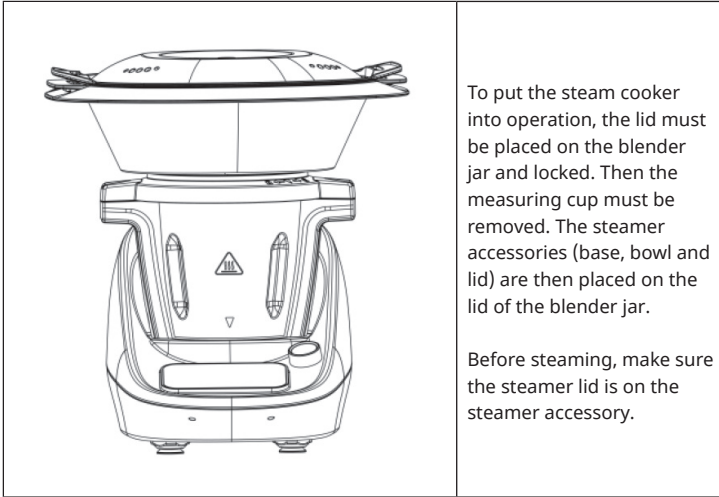
Colander / steamer basket



The sieve can be used to strain liquids after processing. Insert the strainer into the blender jug and hold it while pouring out the juice. You can also use the strainer as a steamer to cook side dishes such as rice and potatoes.

Assembling the steamer accessories

The steamer accessory is used to steam vegetables, fish and other foods that you would like to steam.



Important notes on steam cooking:

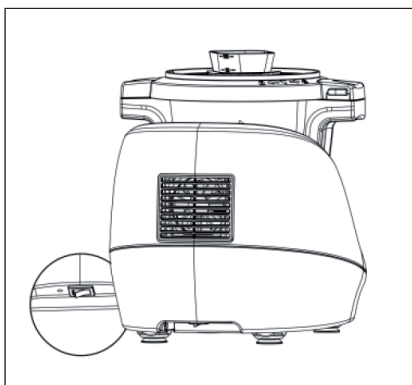
- The steamer accessory must not be used in a microwave oven or with any other electrical appliance.
- When the steamer is in operation, do not touch any part of the steamer except the handles.
- Keep a sufficient distance from the steam outlet openings in the steamer lid to avoid injury from hot steam.
- Do not cover or block the openings in the steamer lid, otherwise the steam will find another way to escape and could cause serious injury or damage to surrounding property.

OPERATION AND PROGRAMS

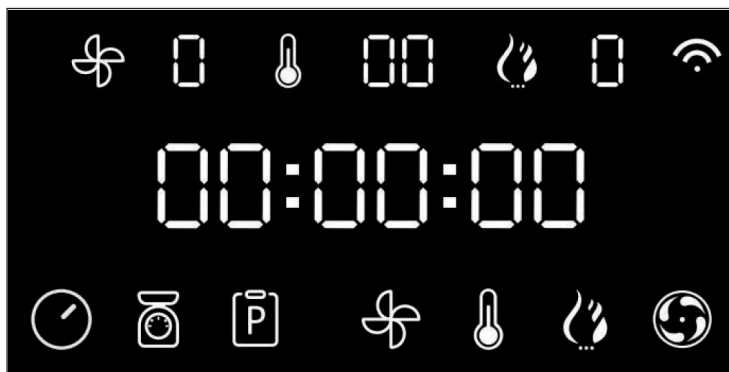
Note: When you use the thermal cooker for the first time, you may notice a slight odour coming from the motor, which is normal. After some time, this smell will gradually disappear.

On/off switch

The switch can be found on the back of the device. Use this switch to turn the device on or off.



As soon as the device is switched on, a beep sounds and the indicator lights up.



Note: All functions only work when the blender jug is installed and the lid is on and locked. Otherwise, only the scale function and the heating function will work. If the lid is not on, the heating process can be started, but the motor cannot be run until the lid is on and locked.

Control panel displays and function buttons



1	Timer button	8	WiFi connection button
2	Scale function button	9	Heating level display
3	Preset programs button	10	Temperature display
4	Speed button	11	Speed display
5	Temperature button	12	Time display
6	Heat function button	13	Function knob (can be rotated and pressed)
7	Turbo function button		

* **Note:** The scale function button will not appear if the blender jug is placed in the appliance with the lid on and locked.

Function knob

The function knob can be turned or pressed.


- Press the function knob to start or pause the device during operation.
- Turn the function knob clockwise to set the timer, speed, temperature and heating power.

Note: The blender jug and lid must be on and locked for the device to work, with the exception of the scale function and the heating function.

If the device is paused, it will automatically switch to standby mode after about 10 minutes and the display will turn off.

Set automatic switch-off timer



- To set the desired operating time, touch the timer button  to enter the minutes setting. The minute digits flash. Turn the function knob to set the desired minutes.
- Touch the timer button again to enter the seconds setting. The second digits flash. Rotate the function knob to set the desired seconds.
- Touch the timer button again to enter hour setting. The hour digits flash. Turn the function knob to set the desired number of hours between 1 and 12 hours.

Note: After setting the timer, wait 5 seconds until the timer stops flashing and the set time has been accepted. Then start the appliance by pressing the Start/Pause button.


If you start the device without setting the timer, the timer will start counting up. Touch the timer button while working, the timer will start counting down and the device will turn off when the auto power off time is reached.

Example:

You have turned on the device and the timer counted up 15 seconds. When the timer reaches 15 seconds and you touch the timer button, the timer starts counting down from 15 seconds to 0. When the timer reaches 0, the device turns off, displays [End] and beeps. To clear the word [End] from the display, press the Start/Pause button.

Adjust speed



To set the desired speed, touch the speed button  at the bottom of the display. The speed digit flashes.


Note: You have approximately 5 seconds to set the desired speed before the display returns to normal. Within 5 seconds, turn the function knob to set the desired speed.

Important notes on setting the speed:

- Some of the preset programs lock the speed so you cannot adjust them while running.
- The speed range is from level 1 to 10 (10 is the highest speed).
- When the device is in mixing and heating mode and the temperature is above 90°C, the maximum speed that can be selected is 1 to 4.
- If the device is in operation or set to a higher speed (5 to 10) and the temperature reaches 91°C or more, the speed will automatically be reduced to speed 4.
- When using the machine at speed 8, 9 or 10, do not run it for more than 2 minutes at a time without a 5 minute cool-down period in between.

Set the temperature



To set the desired temperature, touch the temperature button  at the bottom of the display to enter the temperature setting. The temperature digits flash.

Note: You have approximately 5 seconds to set the desired speed before the display returns to normal. Within 5 seconds, turn the function knob to set the desired speed.

Important notes on setting the speed:


- Some of the preset programs lock the temperature so you cannot adjust them while they are running.
- You can also adjust the temperature during operation, except for some of the preset programs.
- As you set the temperature, you will notice that the digits in the heat setting display will also increase depending on the temperature selected.
- The temperature setting can be adjusted from 37-120 °C.

Note: The thermometer icon changes from white to red colour when the temperature reaches or exceeds 60 °C +/- 5 °C.

Set heating function



The heating power is displayed in steps from 0 to 10. 10 is the highest setting and means the device heats up faster.


To set the desired heating level, touch the heating function  button at the bottom of the display to enter the heating power setting. The heating output digits flash.

Note: You have approximately 5 seconds to set the desired heat level before the display returns to normal. Within 5 seconds, turn the function knob to set the desired heat level.

Important notes on setting the heating output:

- Some of the preset programs lock the heat level so you cannot adjust them while they are running.
- When you set the heating level, the temperature display will show 100 °C by default.
- You must select a setting from 1 to 10 for the heating function to work. If you leave the setting at 0, it will not be activated.


Turbo function

To set the turbo function, press and hold the turbo function  button. This function starts the device at the highest speed. If you release the button for the turbo function, the device stops immediately.

Note: This function is only active for a maximum of 1 minute at a time. Make sure you have the correct ingredients and accessories for full speed use before using this feature. Otherwise, the product will be damaged.

Scale function

This thermal cooker has a built-in scale and can weigh from 1-4,999 grams in 1-gram increments.

Note: The scale function only works if the lid of the blender jug is not on the blender jug. Otherwise the button for the scale function  will not be displayed.

In order to use the scale function, the device must be paused or in standby mode.

- Touch the scale button to activate the scale function.
- The timer digits will disappear and the scale digits will appear approximately 5 seconds later, flashing [0 00 0] to indicate the scale function has been activated.
- The ingredients are weighed as they are added to the jar and the display shows the value in grams.

Important notes on the scale function:

- If there are already ingredients in the jar and new ones are added, the scale will add both values and the display will show the total weight in the jar.
- If you add ingredients after exiting and restarting the scale function, the total weight will not be displayed. Only the weight of the newly added ingredients is displayed, and only when you are in scale mode. As a result, the gauge may show negative values when food is removed from inside the jar.
- Once the jar lid is in place and latched and the jar is placed in the device, the scale function disappears and the timer digits reappear.


PRESET PROGRAMS

There are a total of 18 preset programs in the memory of the thermal cooker, which make operation easier. Touch the preset program **P** button to enter the preset program menu. Then turn the function knob to the desired program number from P01 - P18.

P01: Cleaning program

This is a cleaning program for the inside of the blender jug.


- Insert the whisk.
- Add 500 ml of clean water and 1-2 drops of washing up liquid.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	4	no	Whisk	Add a few drops of washing up liquid.
Temperature (°C)	70	no		
Heating level	7	no		
Timer (min)	5	1-15		

P02: Smoothie (crush and mix)

Chop vegetables, meat, spices and crush ice in just a few seconds. Prepare milkshakes, sauces, dips and creams with a smooth and silky texture.


- Insert the multifunction knife.
- Add your ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	10	no		In this program, everything is finely pureed.
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	0.5	0.5-2		

P03: Washing program

At 50 °C, blood that has leaked from meat or pesticide residues on fruit and vegetables can be removed.

- Insert the multifunction knife.
- Pour 1.5 litres of cool (not hot and not refrigerator-cold) water into the blender jug.
- Insert the sieve.
- Put the ingredients in the sieve.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	6	4-7		
Temperature (°C)	50	no		
Heating level	5	1-10		
Timer (min)	5	1-10		


P04: Thick soup

Slow cooking for total control over temperature and time for perfectly cooked and tender results.

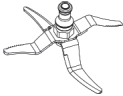
- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Note: This program consists of eight steps. The device will automatically move to the next step when the previous step is completed.


Step 1:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		1-2 minutes after boiling, proceed to step 2.
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	1-2	no		

Step 2:

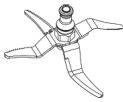
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	110	no		
Heating level	4	no		
Timer (min)	20	no		

Step 3:

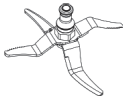
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	3	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	See note	no		

Note: Stage 3 will continue until the temperature of the ingredients drops to 90°C or less, and then it will automatically switch to Stage 4. There is no set time for Step 3 as it depends on the ambient temperature, the type of ingredients and the quantity of ingredients, as they cool down at different speeds.

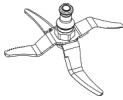
Step 4:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	6	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	5	no		

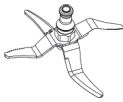
Step 5:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	7	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	5	no		

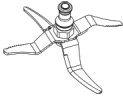
Step 6:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	8	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	5	no		

Step 7:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	9	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	5	no		

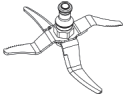
Step 8

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	10	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	1	no		

P05: Cutting program


Cuts all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables.

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	5	5-7		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	1	1-5		

P06: Roasting program

Cook, roast and stew all kinds of dishes that are usually prepared in a pan with this program.


Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	1-2		
Temperature (°C)	120	120		
Heating level	10	no		
Timer (min)	5	1-30		

- Insert the roasting blade.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

P07: Stirring program

Stirs food during cooking to ensure even heating and a professional texture. Cook delicious risottos, pasta salads, puddings or prepare hot chocolate.


- Insert the whisk.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	2	0-3	Whisk	
Temperature (°C)	100	90-120		
Heating level	10	no		
Timer (min)	30	5-60		

P08: Kneading program

For the preparation of bread dough.


- Insert the dough hook.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	3	no	Whisk	
Temperature (°C)	0	0 or 37		
Heating level	0	no		
Timer (min)	6	3-20		

P09: Steam program

This function is ideal for steaming vegetables. Thanks to the 2-stage steamer, you can save time because you can cook more than 1 ingredient at a time.

- Assemble the steamer accessories (base, bowl and lid).
- Put the ingredients in the steamer.
- Do not put more than 1.5 litres of cold water in the blender jug.
- Attach the lid and remove the measuring cup.
- Place the steamer accessory on the blender jug lid.
- Press the start button to begin.

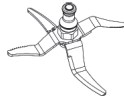
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no	Steam cooker	
Temperature (°C)	120	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	20	15-60		

P10: Stew

Traditional stews that require long cooking times can be prepared with this program. Slow cooking + lots of time = best flavours.

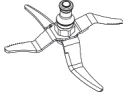
- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Step 1:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no	Knife	
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (h)	See note	1-12 hours		

Note: The program will show 3 hours when activated. This refers to the total time for step 1 and step 2. The program will automatically switch to step 2 about 5 minutes after the ingredients have started to cook.

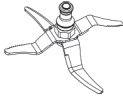
Step 2:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no	Knife	
Temperature (°C)	95	no		
Heating level	2	no		
Timer (h)	No limit	1-12 hours		

P11: Warming program

Keeps your food warm until it is served. After cooking your food, simply set the temperature of the thermo cooker to 65 °C (default setting) for solid food or 80°C for liquid food (soups) and set the desired length of time.

- Make sure the multifunction knife is installed.
- Make sure the lid and measuring cup are secure and snapped into place.
- Press the start button to begin.


Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no	Knife	
Temperature (°C)	80	80		
Heating level	2	no		
Timer (h)	1	1-12 hours		

P12: Warm-up program

Allows you to reheat cooked food.

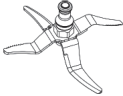
Note: Only add thawed and not frozen food.

- Insert the multifunction knife.
- Add the pre-cooked ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	95	60-90		
Heating level	5	no		
Timer (min)	30	1-60		

P13: Boil in water

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Pour enough water into the blender jug to cover all the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	See note	no		

Note: Shuts off about a minute or two after it reaches boiling point. If you need to keep boiling to cook the food, set it manually.

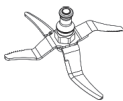
P14: Yoghurt

Home-made yoghurts are easy to prepare. The thermal cooker keeps the mixture at fermentation temperature so that the yoghurt is ready to cool and eat the next morning.

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

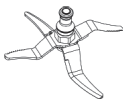
Note: This program consists of two steps; the total time is 8 hours, with the time during step 2 being adjustable between 3 and 12 hours. The device will automatically switch to step 2 after step 1 is completed.

Step 1:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	no		Stir yoghurt or starter culture into milk and stir for half an hour.
Temperature (°C)	37	no		
Heating level	2	no		
Timer (min)	See note			

Note: The program will show 8 hours after selection, but will automatically switch to step 2 after about 30 minutes. The 8 hours shown refer to the total time for steps 1 and 2. During step 2, this time can be set between 3 and 12 hours.

Step 2:

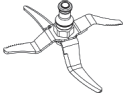
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		Although the knife isn't needed for step 2, it stays in.
Temperature (°C)	37	no		
Heating level	1	no		
Timer (h)	7.5	3-12 hours		

P15: Risotto


- Insert the multifunction knife.
- Put the desired amount of rice in the steamer basket and the appropriate amount of water in the blender jug.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Note: This program consists of two steps. The device will automatically move to the next step when the previous step is completed.

Step 1:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	no		Go to step 2 after the temperature has reached 90 °C.
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	6	no		
Timer (min)	See note	no		

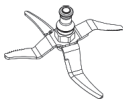
Step 2:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	no		
Temperature (°C)	96	no		
Heating level	4	no		
Timer (min)	18	no		

P16: Porridge

Use this setting to cook softer foods like beans or porridge. This is ideal for foods that require milk or water to cook.

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

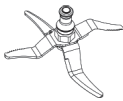
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	2	1-2	Knife	
Temperature (°C)	90	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	12	10-30		

P17: Rice porridge

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

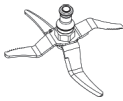
Note: This program consists of two steps. The device will automatically switch to step 2 after step 1 is completed.

Step 1:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	no	Knife	
Temperature (°C)	120	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	6.5	no		

Note: The program will display 46 minutes and 30 seconds when set, but will automatically advance to step 2 after approximately 6.5 minutes. The 46 minutes and 30 seconds displayed is the combined total time for steps 1 and 2.

Step 2:


Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	no	Knife	
Temperature (°C)	98	no		
Heating level	5	no		
Timer (min)	40	30-60		

P18: Fast soup

- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

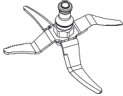
Note: This program consists of three steps. The device will automatically move to the next step when the previous step is completed.

Step 1:

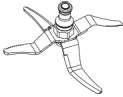
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	10	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (sec)	30	no		

Note: The program will display 32 minutes and 30 seconds when it is set, but will automatically advance to step 2 after approximately 30 seconds. The 32 minutes and 30 seconds displayed is the total time for steps 1, 2 and 3.

Step 2:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	120	no		
Heating level	10	no		
Timer (sec)	2	no		

Step 3:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	2	no		
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (sec)	30	15-60		

FUNCTIONS

	Function	Description
1	Chop	Chop all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables. Perfect cuts assured.
2	Mince	Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Perfect for processing raw ingredients.
3	Mash	Prepare sauces and creams with perfect texture or mash cold or hot ingredients just by adjusting speed and time to each food type.
4	Grind	Perfect ground level for all your recipes. Grind coffee, seeds, rice and dry nuts. It also allows preparing homemade flour.
5	Pulverise	Pulverise any type of ingredient until it reaches the finest texture. Prepare icing sugar or vanilla sugar for confectionery recipes.
6	Grate	Introduce ingredients in the jar, do not exceed halfway the jar, and set speed 10 for some seconds. Perfect results.
7	Blend	Blend perfect mixtures in the most simple way. Prepare delicious milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more.
8	Whip	Whip cream or egg whites until stiff thanks to its butterfly whisk. This is the ideal function to turn into a professional cook.
9	Emulsify	This functions allows preparing dips, dressings and different types of mayonnaise easily. Just introduce ingredients in the jar, appliance will do the rest. Emulsifies evenly for you to finish off your dishes as desired.
10	Mix	Perform homogeneous mixtures with its 10 speeds. Perfect doughs obtained in the simplest way.
11	Cook	Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille, all of them perfectly textured.
12	Stir	Stir foodstuffs as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.

	Function	Description
13	Steam	This function is ideal for steaming the healthiest recipes. It allows saving time thanks to its 2-level steamer, as you can cook more than 1 dish at once.
14	Poach	Progressive and little-by-little cooking, with absolute control over temperature and time. Perfectly poached without paying attention to the clock. Perfect for obtaining soft, juicy results.
15	Comfit	Process ingredients at low temperatures and obtain irresistible results. This technique is ideal for cooking all types of foodstuffs, especially meat, hard fish and all kinds of poultry.
16	Knead	Knead perfect doughs in one whole piece. Kneading has never been as easy as with the exclusive spoon. It does not cut dough, instead it stretches it out for perfect results. Enjoy homemade bread and pizzas at any time.
17	Boil	Pour enough water into the jar as to cover all the ingredients, set 120 °C and heating power 10, and then choose the desired cooking time depending on the ingredients.
18	Keep warm	Keep your dishes hot until they are served. After cooking your dishes, just set the robot at 80 °C for liquid dishes or 45 °C for solid dishes for the desired amount of time.
19	Precision cooking	This function is the widest and most general function out of all. It allows cooking any type of dish with absolute control over power.
20	Ferment	Use this function to prepare excellent doughs. It finishes off bread or confectionery recipes in little time, making dough rise quickly just by keeping it in the cup at 50 °C and speed 0.
21	Bain Marie	Prepare perfect flans and tender vegetables. To use this function, fill the jar with 2 litres of water, set no speed, 120 °C and heating power 10. When it starts boiling, lower heating power to 9 and and introduce the custard moulds until the base touches water.
22	Turbo	Process hard ingredients in the most effective way. Do not fill the jar over halfway to achieve maximum performance.

	Function	Description
23	Slow Cook	The best risottos and traditional stews with its exclusive spoon and motion. This unique motion allows stirring and mixing recipes as if it was done with a real spoon.
24	Juice	Prepare lemonade, juices and multi-fruit shakes in just a few seconds.
25	Stir-frying	Stir-frying ingredients before cooking them enhances flavours and improves final results. Stir-fry from garlics to meats. Brown foodstuffs to taste, adjusting power and time.
26	Reheat	It allows reheating cooked food. If it has cooled down, it was cooked the day before or has thawed, reheat it at 95 °C and heating power 8. Just a few minutes and ready!
27	Yoghurt	Prepare homemade yoghurts easily. Just out all the ingredients in the jar and robot will do the rest for you. It keeps the mixture at ferment temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.
28	Basket	It can be used to steam food inside the jar, and allows preparing up to 4 dishes at once. It also can be used to allow better evaporation of food or liquids, instead of the measuring cup.
29	Simmer	The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with the device. Slow cooking, long hours, the best flavours.
30	Zero speed	Cooking without speed setting allows you to cook without the lid and to stir it when desired. You can taste food as you cook it, as if it was cooked in a conventional pot or pan.

DEVICE CONTROL BY SMARTPHONE

If you integrate the device into your home WiFi, you can conveniently operate it via the associated Klarstein app. The app not only allows you to remotely control the device via your smartphone, but also gives you access to recipes and additional information.

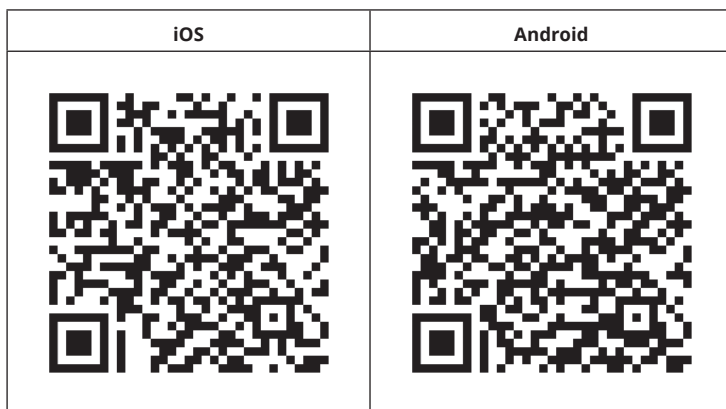
Follow these steps to connect your smartphone to your Klarstein device:

- 1 Download the Klarstein app first by scanning the QR code with your smartphone (see below), or download it directly from App Store or Google Play.
- 2 Make sure your smartphone is connected to the same WiFi network that your Klarstein device is to be connected to.
- 3 Open the Klarstein app.
- 4 Sign in to your account. If you do not have an account, sign up in the Klarstein app.
- 5 Follow the instructions from the app.

App Download

Use the scan function of your smartphone to scan the QR code and save the app on your smartphone.

Note: The app provides further information on how to use the app and help on how to connect to your device as soon as you open it for the first time.



Troubleshooting connection problems

If your Klarstein device cannot be found in the WLAN, check the following:


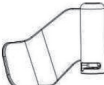



- 1 The device is not plugged in. Make sure that your device is plugged into an electric socket.
- 2 The device is not in pairing mode. Make sure that the WiFi indicator (LED) on the smart device control panel is blinking as described in the 'Reset WiFi settings' instruction of your smart device (instructions are usually available on device connection process).
- 3 The WiFi access point does not operate on 2.4 GHz. Make sure that your access point operates on 2.4 GHz band and you have a separate SSID on 2.4 GHz band. If you are not sure about the operating band of your access point, please contact your internet provider company.

Important: please note that if your WiFi router is dual band - operating on both 2.4 GHz and 5 GHz band - you need to separate the SSIDs for each band and use the 2.4 GHz SSID for connection.

- 4 Firewall settings of your WiFi network; the firewall setting of your WiFi network may not allow the Klarstein app to configure the WiFi settings on your smart device. Please make sure that you are not using a public WiFi network, e.g. airports, dormitories, companies, etc.
- 5 Different credentials used in smartphone and the app. Make sure that the WiFi credentials entered in the Klarstein app are the same as the ones that your smartphone is connected to.

Following the above mentioned points, if your smart device still fails to connect to the app, please contact us via email for support:
appsupport@go-bbg.com

SPEEDS AND QUANTITIES

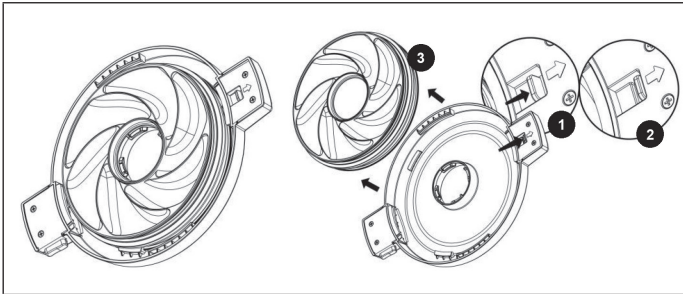
Accessories	Picture	Function	Speed	Capacity	Time
Multifunction knife		Cut (+)	5	Maximum 2 L Cut food into 1 - 2 cm	1 minute
		Cut (++)	10	Maximum 2 L Cut food into 1 - 2 cm	1 minute
Dough hook Never use at the same time as the sieve / steamer basket!		Kneading dough for bread, pizza, etc.	2-3	Maximum 800 g dough	5-20 minutes
		Kneading dough for pasta	3	Maximum 600 g dough	3 minutes
Whisk		Stir	1-3	Maximum 2 L	10 minutes
		Whip cream or egg whites	4	Maximum 2 L	10 minutes
Steam cooker		Stewing vegetables	-	Maximum 2.3 L	15 minutes
		Stewing meat	-	Maximum 2.3 L	20-30 minutes
Roast blade		Frying	1-2	Maximum 2 L	5-20 minutes
		Mixing	1-2	Maximum 2 L	5-20 minutes

CLEANING AND CARE

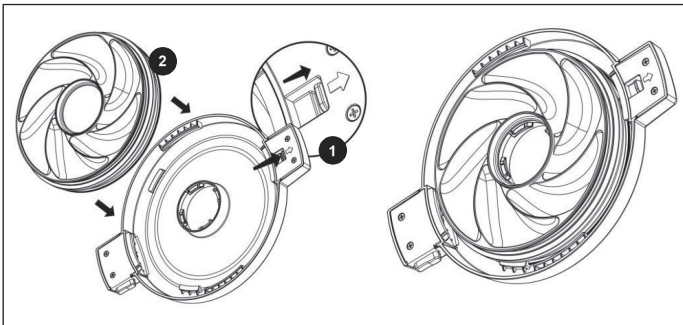
Note: All parts except the base of the appliance can be cleaned in the dishwasher at low heat (45-60 °C).

Wipe the motor base with a slightly damp cloth and mild detergent, then dry, making sure the electrical contact area is completely dry. Use a soft dry cloth to dry off.

- Cleaning the parts immediately after use ensures faster cleaning, extends the life of the device and accessories, and reduces staining of the plastic parts.
- The back of the pot lid can be removed for cleaning; follow these steps: Press the button on the back of the pot and then pull straight up to remove.



- To attach the back of the lid, do the following: Press the button on the back of the jar, insert the back, and then release the button.



ERROR MESSAGES AND TROUBLESHOOTING

Code	Description	Reason	Possible solution
E01	The safety switch has not been activated.	The lid is not properly attached to the blender jug or is not latched.	Make sure the lid is properly installed and latched.
		The blender jar is not properly seated in the base.	Make sure the blender jar is properly placed in the base.
E02	The temperature sensor was not recognised.	The blender jug has not been inserted correctly or the connection of the temperature sensor on the blender jug is damaged.	Make sure the blender jar is properly seated in the base. Make sure the connecting pins under the blender jar are not bent or broken.
E03	The motor and/or the blades are jammed.	Too many ingredients have been placed in the blender jug.	Reduce the volume of food in the blender jug.
		The ingredients are too big.	Cut the food into smaller pieces and restart the appliance.
E04	The temperature is too high.	No food in container.	Add food.
		Too little food at high temperature for a long period of time.	Add more food.
E11	Use of a high speed with a high temperature at the same time.	The temperature in the vessel is above 90 °C while using speed level 4 or higher.	Chill the food to 90 °C or less or use a lower speed than level 4.
E12	Weight overload from too many ingredients.	The added ingredients weigh more than the maximum allowable 4,999 grams.	Remove ingredients to reduce total weight to 4,999 grams or less.

TECHNICAL DATA

Article number	10045491
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1700 W
Adjustable speed	Steps 1-10
Adjustable timer	1 second - 12 hours
Adjustable temperature	37-120 °C
Maximum weighable weight	5000 g
Item number 10045494 is a ceramic bowl that is not included in the scope of delivery but is available separately.	

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

**Manufacturer:**

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Aria Smart is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: use.berlin/10045491

For Great Britain: Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Aria Smart is in compliance with the relevant statutory requirements. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: use.berlin/10045491

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 e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	98
Descripción general del aparato	102
Instalación	103
Montaje de los componentes	104
Funcionamiento y programas	114
Programas predefinidos	120
Funciones	133
Control del dispositivo por smartphone	136
Velocidades y cantidades	138
Limpieza y cuidado	139
Detección y reparación de anomalías	140
Datos técnicos	141
Indicaciones sobre la retirada del aparato	142
Declaración de conformidad	142

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de estrenar el electrodoméstico, lea y siga las advertencias e indicaciones del presente manual, incluso cuando ya conozca el producto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de niños pequeños. Este aparato no está diseñado para ser manejado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimientos, salvo bajo supervisión de una persona responsable o tras recibir instrucciones sobre cómo utilizar el aparato.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que niños e infantes no jueguen con las bolsas de plástico ni otras partes del embalaje.
- El robot de cocina tiene un peso considerable. Extreme las precauciones cuando lo transporte. Antes de transportarlo, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- No intente alterar el producto de ningún modo.



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Nunca inserte el enchufe en una toma de corriente antes de haber completado la instalación.

- Aleje el cable de zonas concurridas o mojadas.
- Procure que el exterior del aparato no se moje (salpicaduras de agua).
- No utilice el aparato con las manos mojadas. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo utilice cerca de lavabos, bañeras o duchas.
- El suministro eléctrico del aparato ha de corresponderse con el voltaje, la frecuencia y la potencia indicadas en la placa de características.
- Coloque el cable de tal manera que no lo pise, no quede trabajo por objetos colocados encima o al lado y el propio aparato no esté encima.
- Este robot de cocina está diseñado para su uso en hogares y entornos similares como: en cocinas para los empleados de tiendas y oficinas, en granjas y moteles y en establecimientos de B&B.
- Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones.



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Evite el contacto con las piezas móviles. Una vez puesto en marcha, aleje las manos, el pelo, la ropa, la espátula u otros utensilios de las piezas móviles para evitar lesiones o daños en el aparato.

- Apague el aparato y desenchufelo de la corriente eléctrica antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas móviles.
Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando vaya a dejar el aparato sin supervisión o vaya a montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Extreme las precauciones al verter líquidos calientes en el robot de cocina o la batidora, ya que podrían salir disparados del aparato por vaporización espontánea.
- Use el aparato exclusivamente con la base provista.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Las superficies se pueden calentar durante el funcionamiento y se mantienen así incluso después de terminar el aparato. Espere a que se enfríen por completo antes de desmontar y limpiar el dispositivo.

- Para usar el aparato, colóquelo en una superficie llana y nivelada. Se prohíbe el uso sobre lavabos, escurridores o superficies desiguales.



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Aleje manos y utensilios del recipiente de la batidora cuando esté en marcha. Puede emplear la espátula cuando el aparato esté apagado y desenchufado.

- Siempre que use el aparato, asegúrese de que tiene la tapa puesta.
- Jamás prescinda de los cierres de seguridad.
- No intente quitar la tapa o retirar el recipiente de la batidora mientras esta esté en marcha.
- Al abrir la tapa, extreme las precauciones con los alimentos muy calientes.
- Coloque el vaso medidor / tapón correctamente en la apertura de la tapa del recipiente cuando vaya a procesar alimentos.
- No emplee el aparato a su máxima velocidad de 8, 9 o 10 durante más de 2 minutos, ya que el motor podría sobrecalentarse. Apague el aparato y espere al menos 1 minuto a que se enfríe antes de continuar.



ATENCIÓN

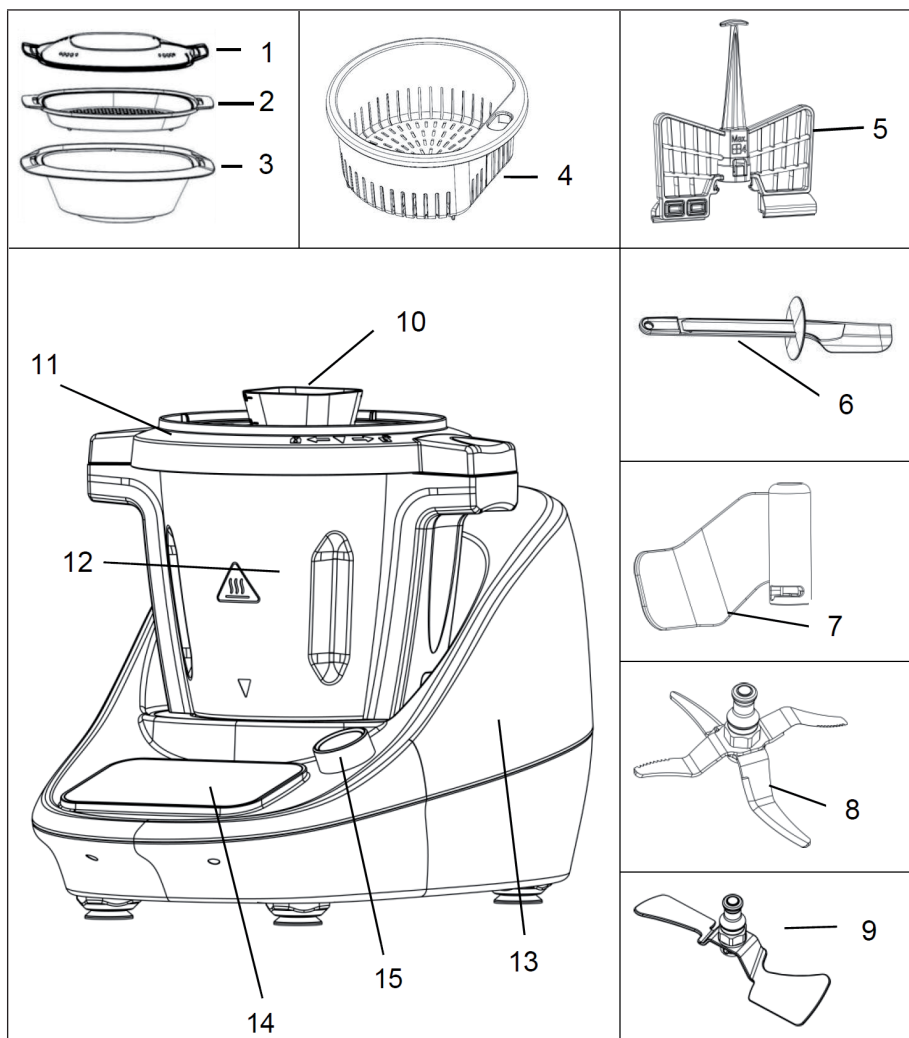
¡Riesgo de quemaduras! Cuando mezcle o bata líquidos calientes (nunca mezcle grasa o aceite caliente), introdúzcalos con el vaso medidor del recipiente. Comience a procesarlos con una velocidad baja. Aleje de la tapa las manos y otras áreas de piel descubierta para evitar quemaduras.

- Hay riesgo de lesiones cuando las cuchillas móviles se dejan expuestas inintencionadamente.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- No emplee el recipiente para almacenar alimentos o bebidas.
- No emplee el aparato para mezclar colores u otros líquidos inflamables o en lugar expuesto a gases o vapores inflamables.
- Evite verter alimentos o líquidos en la conexión eléctrica que se encuentra en el hueco del recipiente. En el caso de salpicar una parte, apague de inmediato el aparato y desenchúfelo, espere a que se enfríe y retírelo.
- Antes del uso, asegúrese de que el anillo de sellado de la cuchilla está correctamente colocado y de que el conjunto de cuchillas está bien montado en la base.
- En el caso de que el aparato o esté montado de forma correcta, podrían filtrarse la comida y dañar el aparato.
- Extreme las precauciones tras usar la función de calentar, ya que la superficie de los componentes se mantiene caliente un tiempo tras el uso.
- Asegúrese de que el recipiente, la tapa y la vaporera estén bien colocadas cuando vaya a preparar algo al vapor.
- Cuando esté en funcionamiento, no toque ninguna parte de la vaporera a excepción de las asas.
- No utilice la vaporera si la tapa no está colocada.
- Al abrir la tapa de la vaporera, procure no escaldarse con el vapor saliente.
- Asimismo, procure no hacerse daño en la mano con cualquiera de las restantes funciones de cocción.
- Asegúrese de que la apertura de ventilación de la tapa hacia la vaporera esté despejada durante su uso.
- Procure que la vaporera no se caiga de la parte superior del recipiente durante ni tras usarla.
- No toque el aparato si se ha caído al agua. Desenchúfelo de inmediato.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera y asegúrese de que no entre en contacto con ninguna superficie caliente.
- No emplee el aparato cuando se haya caído o se haya dañado alguna de sus partes (cable y enchufe incluidos).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- El empleo de accesorios que no estén diseñados para este aparato puede causar lesiones en el usuario o daños en el aparato.

- No coloque el aparato sobre otros dispositivos, sobre superficies desniveladas o en lugares en los que quede expuesto a los siguientes elementos: fuentes de calor (radiadores u hornos), luz solar directa, exceso de polvo o vibraciones mecánicas.
- No utilice el aparato al aire libre, cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o dentro de un horno caliente.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor como radiadores, calentadores, hornos u otros aparatos similares que produzcan calor.
- No use el aparato debajo o cerca de materiales inflamables (cortinas).
- Para cualquier tarea de mantenimiento, a excepción de la limpieza habitual, cuente con personal cualificado en electricidad. Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar.
- En el caso de que terceros empleen el aparato, rogamos que les presten asimismo el manual de instrucciones.
- Emplee el cable de manera correcta. Jamás lleve ni tire del aparato por el cable, ni tire de él para desenchufarlo. En su lugar, tire del propio enchufe para extraerlo de la toma de corriente.
- No emplee el aparato en lugares muy calurosos, húmedos o bajo la incidencia directa del sol.
- Procure no utilizar alargadores con el aparato.
- No coloque ningún aparato sobre el dispositivo.
- Este aparato solamente es apto para uso doméstico.
- El producto ha sido diseñado para los fines indicados en el presente manual de instrucciones y no para otros.
- Diríjase a la administración municipal para recibir las indicaciones adecuadas de retirada del producto.
- No se reconoce ninguna responsabilidad por daños causados por el incumplimiento del presente manual de instrucciones o por otros usos inadecuados, así como por un uso erróneo del aparato.

Extreme las precauciones sobre todo en las situaciones siguientes:

- Al usar las cuchillas multifunciones, al vaciar el recipiente y, sobre todo, durante la limpieza.
- No toque las afiladas hojas de las cuchillas. Toque únicamente la parte superior al montar, desmontar y limpiar las cuchillas.
- El uso inadecuado de este procesador de alimentos puede causar lesiones graves. Emplee el robot de cocina exclusivamente para la función doméstica prevista.
- Para prevenir que se vea afectada la protección termal, evite conectar el robot de cocina a un sistema con interruptor externo (temporizador) o a un circuito eléctrico que suela activarse y desactivarse.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

1	Tapa de la vaporera	9	Cuchilla de cocción
2	Cuenco de la vaporera	10	Vaso medidor
3	Base de la vaporera	11	Tapa del bol de mezcla
4	Colador / cesta de la vaporera	12	Bol de mezcla
5	Batidor	13	Base del aparato con patas antideslizantes
6	Espátula	14	Panel de control táctil
7	Gancho amasador	15	Regulador de funciones (se puede pulsar y girar)
8	Cuchilla multifuncional		

INSTALACIÓN

Notas importantes sobre la ubicación

- Coloque el aparato en una superficie estable, nivelada y llana.
- Coloque el robot de cocina de forma que no quede cerca de fuentes de calor ni expuesto a la luz solar directa. Las salpicaduras de agua pueden producir un cortocircuito del aparato.
- Para una ventilación adecuada, procure que haya distancia suficiente entre la pared y el aparato. Deje al menos 10 cm de margen de la parte trasera y los laterales del aparato a la pared.
- Deje espacio suficiente sobre el aparato para poder usar la tapa y la vaporera.

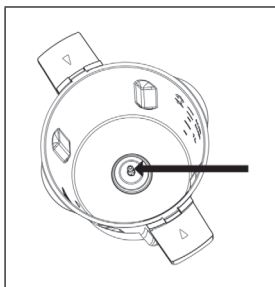
Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y deséchelo con cuidado y según lo establecido.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos. Encontrará las instrucciones correspondientes en el apartado LIMPIEZA Y CUIDADOS

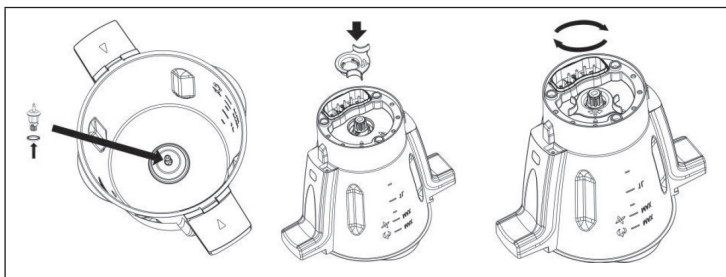
MONTAJE DE LOS COMPONENTES

Acoplamiento de motor

El acoplamiento de motor y las juntas de goma deben instalarse, si no lo están ya, en la base del bol de mezcla.



Para ello, asegúrese de que la junta de goma quede en la parte inferior del acoplamiento de motor tal y como se muestra a continuación. Si no logra instalar la junta de goma, podrían filtrarse líquidos en la base del bol de mezcla.



Baje el acoplamiento de motor desde la parte superior del bol de mezcla hacia abajo y a través del orificio hexagonal en la base del bol de mezcla.

Indicación: el acoplamiento de motor solo puede introducirse completamente en la apertura hexagonal en tres posiciones diferentes. No en las seis posiciones del hexágono. Por lo tanto, si el acoplamiento no se introduce del todo en el hueco, gírelo al canto siguiente e introdúzcalo.

Sujete el acoplamiento de motor y ponga el bol de mezcla bocabajo. Sujete el cierre con la otra mano y empújela hacia abajo, de manera que la flecha del cierre con el símbolo del candado quede en la base del bol de mezcla.

Cuchilla multifuncional

La cuchilla multifuncional se emplea principalmente para picar alimentos.

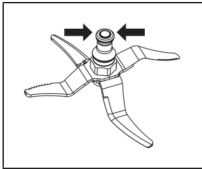


ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Extrema las precauciones con este accesorio, ya que las cuchillas están muy afiladas y pueden causar lesiones ante un uso erróneo.

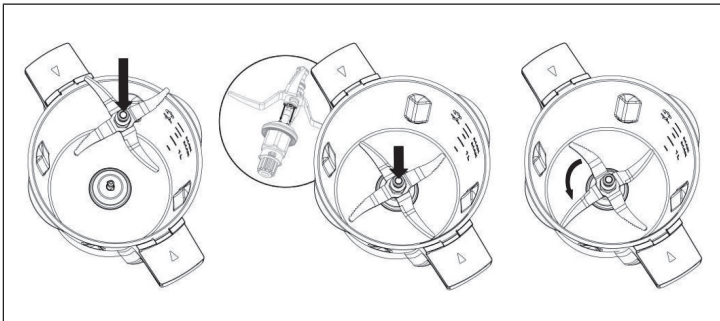
Para instalar la cuchilla multifuncional, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- 2 Sujete la cuchilla multifuncional por su extremo superior. NO toque las hojas afiladas de las cuchillas.



- 3 Coloque la cuchilla multifuncional sobre el acoplamiento de motor en la base del recipiente, asegurándose de que las cubrejuntas del acoplamiento de motor correspondan con las hendiduras en la base de la cuchilla multifuncional. Empújela hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

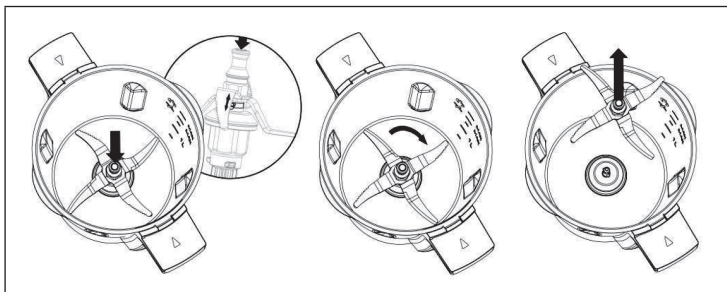
Indicación: el bol de mezcla debe quedar correctamente colocado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá instalar la cuchilla.



Para desmontar la cuchilla multifuncional, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- 2 Sujete la cuchilla multifuncional por su extremo superior, empujela hacia abajo, gírela en el sentido de las agujas del reloj y tire de ella en línea recta hacia arriba.

Indicación : el bol de mezcla debe estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.



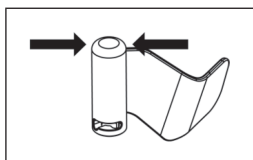
Gancho amasador

El gancho amasador se utiliza principalmente para masas.

Indicación: no emplee el gancho amasador con una velocidad superior al nivel 3.

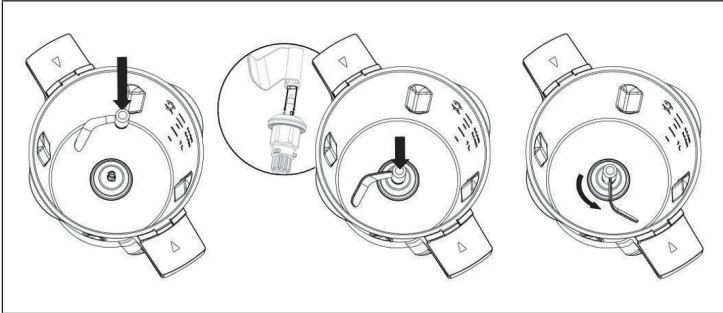
Para instalar el gancho amasador, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- 2 Sujete el gancho amasador por su extremo superior.



- Coloque el gancho amasador sobre el acoplamiento de motor en la base del bol de mezcla y procure que las cubrejuntas del acoplamiento de motor se correspondan con las hendiduras de la base del gancho amasador. Empújelo hacia abajo y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

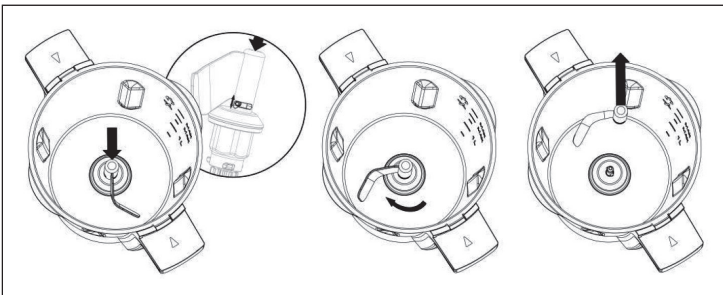
Indicación: el bol de mezcla debe estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar el gancho.



Para desmontar el gancho amasador, siga los pasos siguientes:

- Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- Sujete el gancho amasador por su parte superior, empújelo hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y tire de él en línea recta hacia arriba.

Indicación: el bol de mezcla debe estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar el gancho.



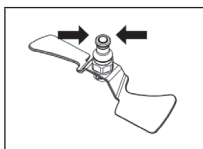
Cuchilla de cocción

La cuchilla de cocción se emplea principalmente para sofreír o remover.

Indicación: no emplee la cuchilla de cocción con una velocidad superior al nivel 2.

Para instalar la cuchilla de cocción, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- 2 Sujete la cuchilla de cocción por su extremo superior.



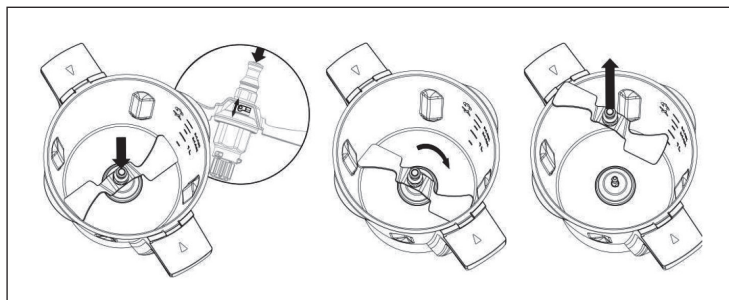
- 3 Coloque la cuchilla de cocción sobre el acoplamiento de motor en la base del bol de mezcla y procure que las cubrejuntas del acoplamiento de motor se correspondan con las hendiduras de la base de la cuchilla de cocción. Empújela hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

Indicación: el bol de mezcla debe estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.

Para desmontar la cuchilla de cocción, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el bol de mezcla correctamente sobre la base del aparato y fíjelo.
- 2 Sujete la cuchilla de cocción por su extremo superior, empújela hacia abajo, gírela en el sentido de las agujas del reloj y tire de ella en línea recta hacia arriba.

Indicación: el bol de mezcla debe estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.

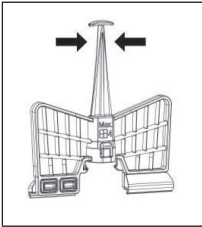


Batidor

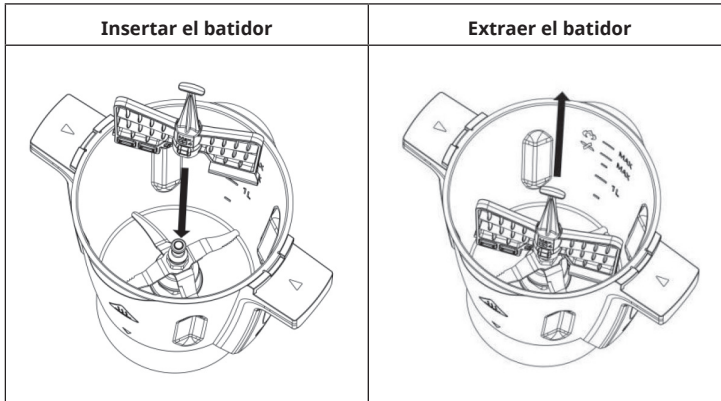
El batidor se utiliza principalmente para remover y batir alimentos.

Indicación: no emplee el batidor con una velocidad superior al nivel 4. No añada ingredientes al bol de mezcla cuando ya esté en funcionamiento el batidor, ya que podrían obstaculizarlo y dañarlo.

Para fijar el batidor, agárrelo por la parte superior.





Para insertar el batidor, coloque la base del batidor sobre la parte superior de la cuchilla multifuncional y presione el batidor firmemente hacia abajo hasta que se acople. Para extraer el batidor, tire de él hacia arriba y hacia fuera.



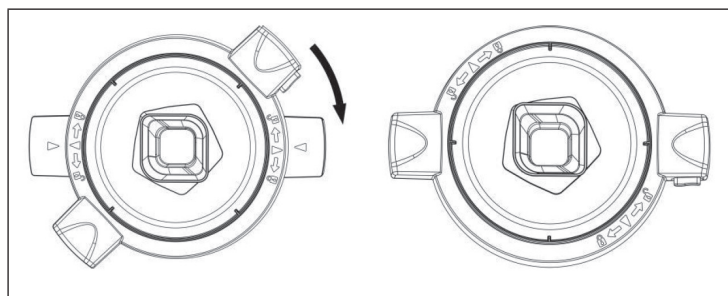
Instalación del recipiente y la tapa

La capacidad del recipiente está marcada en una lateral del interior del recipiente.

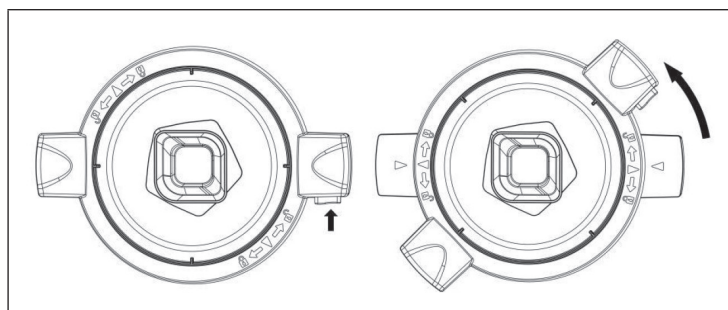
 MAX	El símbolo indica que la capacidad máxima para mezclar es de 2 litros.
 MAX	El símbolo indica que la capacidad máxima para calentar sin mezclar es de 2,3 litros.

Para instalar la tapa, colóquela en la parte alta del recipiente y presione hacia abajo, de forma que quede recto sobre el borde del recipiente. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo sobre el recipiente.

Indicación: si la tapa no queda bien colocada y cerrada, el robot de cocina no se pondrá en marcha.



Para quitar la tapa, pulse el botón de desbloqueo, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire de él hacia arriba en línea recta.



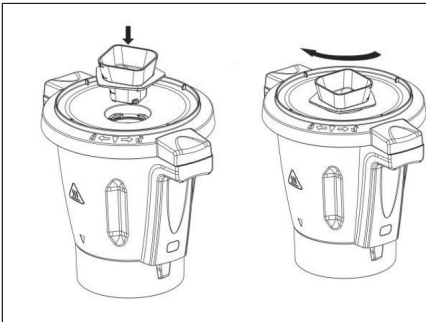
Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta.

Indicación: si el recipiente no queda bien colocado, el robot de cocina no se pondrá en marcha.



Vaso medidor

El vaso medidor no sólo evita que los alimentos y líquidos salpiquen por el orificio de la tapa, sino que también es un práctico vaso medidor.

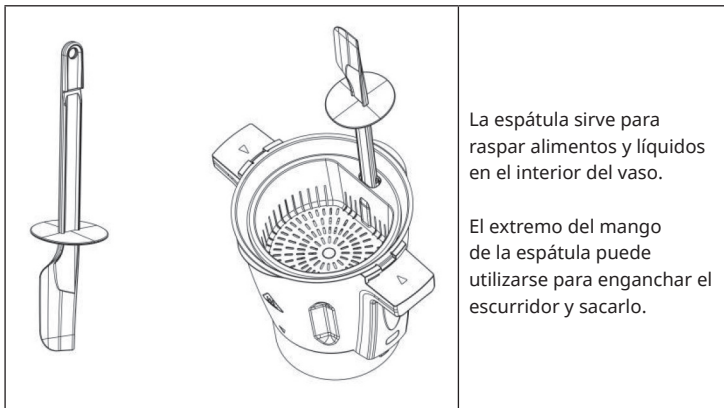


Para instalar el vaso medidor en la tapa, colóquelo en el agujero y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople. Para quitarlo, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire de él hacia arriba en línea recta.

Indicación: el vaso medidor es el único componente que debe emplearse para cubrir y cerrar el agujero de la tapa del recipiente. No cubra el agujero de la tapa del recipiente con otros objetos como toallas, papel, tazas o cubiertos, ya que podría ocasionar lesiones o daños al aparato.

Espátula

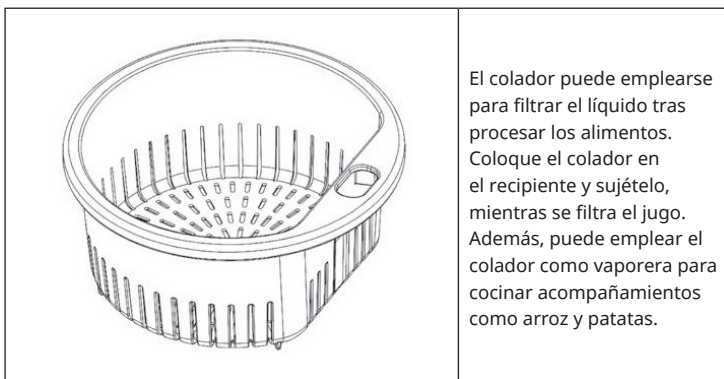
Indicaciones: no emplee otros utensilios que pudiesen dañar el interior del vaso. Emplee la espátula únicamente cuando el aparato esté apagado y sin la tapa puesta.



La espátula sirve para raspar alimentos y líquidos en el interior del vaso.

El extremo del mango de la espátula puede utilizarse para enganchar el escurridor y sacarlo.

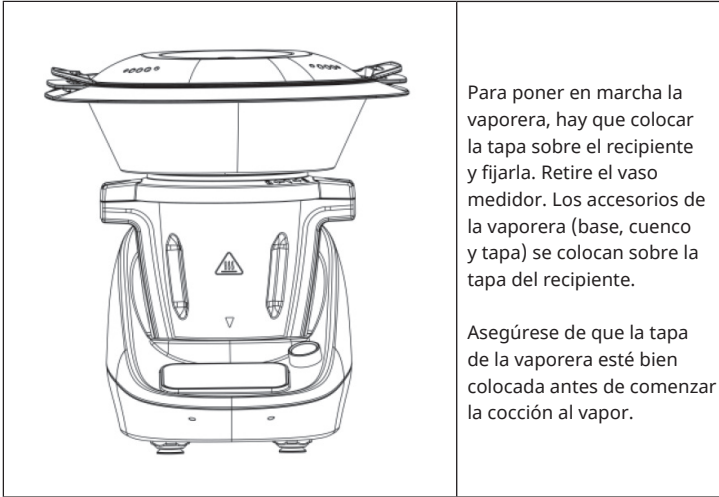
Colador / cesta de la vaporera



El colador puede emplearse para filtrar el líquido tras procesar los alimentos. Coloque el colador en el recipiente y sujételo, mientras se filtra el jugo. Además, puede emplear el colador como vaporera para cocinar acompañamientos como arroz y patatas.

Instalación de los accesorios de la vaporera

Los accesorios de la vaporera se emplean para cocinar verduras, pescado y los alimentos que prefiera al vapor.



Indicaciones importantes para cocinar al vapor:

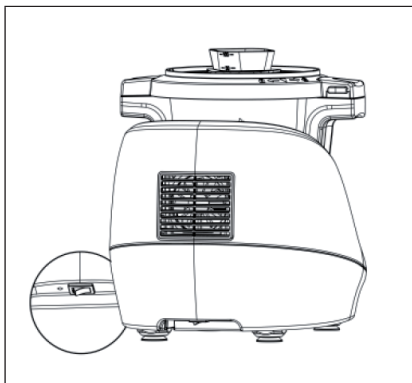
- No meta los accesorios de la vaporera en el microondas, tampoco los use con otros electrodomésticos.
- Cuando la cocción al vapor esté en marcha, no toque ningún elemento a excepción de las asas.
- Durante la cocción al vapor, mantenga una distancia suficiente con las salidas de vapor de la tapa para evitar escaldarse.
- No cubra ni obstaculice las aperturas de la tapa de la vaporera, ya que el vapor encontraría otra salida y podría ocasionar graves lesiones o daños en objetos próximos.

FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMAS

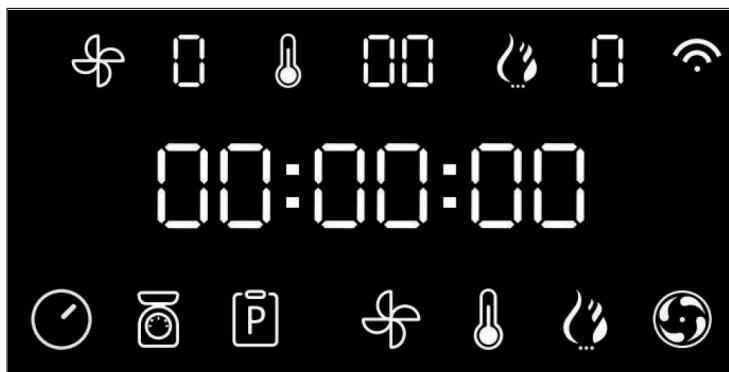
Indicación: si va a estrenar el robot de cocina, puede que el motor desprenda un ligero olor, algo completamente normal. El olor acabará desapareciendo con el tiempo.

Encendido y apagado

El interruptor se encuentra en la parte trasera del aparato. Con el interruptor puede encender o apagar el aparato.



En cuanto se enciende el aparato, suena un pitido y se ilumina el indicador.



Indicación: las funciones se activarán únicamente cuando esté instalado el recipiente y fijada la tapa. En el caso de no estarlo, solo funcionarán la báscula y el calor. Sin estar puesta la tapa, se puede activar el calor, si bien el motor no se iniciará hasta que se haya colocado y acoplado la tapa.

Botones e indicaciones del panel de control



1	Botón para el temporizador	8	Botón para la conexión Wi-Fi
2	Botón para la función de balanza*	9	Indicador del nivel de calentamiento
3	Botón para los programas preinstalados	10	Indicador de la temperatura
4	Botón para la velocidad	11	Indicador de velocidad
5	Botón para la temperatura	12	Indicador de tiempo
6	Botón para la función de calentamiento	13	Botón de control de funciones (se puede girar y pulsar)
7	Botón para la función turbo		

* **Advertencia:** El botón de función de balanza no se muestra si el bol de mezcla se ha colocado en el aparato con la tapa puesta y bloqueada.

Botón de control de funciones

El botón de control de funciones se puede girar o pulsar


- Presione el botón de control de funciones para poner en marcha o detener la unidad durante el funcionamiento.
- Gire el botón de control de funciones en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el temporizador, la velocidad, la temperatura y la potencia calorífica.

Advertencia: el bol de mezcla y la tapa deben estar colocados y bloqueados para que el aparato funcione, excepto para las funciones de balanza y de calentamiento.

Cuando el aparato está en pausa, pasa automáticamente al modo de espera después de unos 10 minutos y la pantalla se apaga.

Ajuste del temporizador de desconexión automática



- Para ajustar el tiempo de funcionamiento deseado, toque el botón del temporizador  para acceder al ajuste de los minutos. Los dígitos de los minutos parpadean. Gire el botón de control de funciones para ajustar los minutos deseados.
- Vuelva a usar el botón del temporizador para ajustar los segundos. Los dígitos de los segundos parpadean. Gire el botón de control de funciones para ajustar los segundos deseados.
- Vuelva a usar el botón del temporizador para ajustar las horas. Los dígitos de las horas parpadean. Gire el botón de control de funciones para ajustar el número de horas entre 1 y 12 horas.

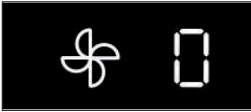
Advertencia: después de ajustar el temporizador, espere 5 segundos hasta que el temporizador deje de parpadear y se haya aceptado el tiempo ajustado. A continuación, ponga en marcha el aparato pulsando la tecla Inicio/Pausa.


Si pone en marcha el aparato sin ajustar el temporizador, éste inicia la cuenta atrás. Si toca el botón del temporizador mientras está en funcionamiento, el temporizador inicia la cuenta atrás y la máquina se apaga cuando se alcanza la hora de desconexión automática.

Ejemplo:

Ha encendido la máquina y el temporizador ha contado 15 segundos. Cuando el temporizador alcanza los 15 segundos y usted toca el botón del temporizador, el temporizador inicia la cuenta atrás de 15 segundos a 0. Cuando el temporizador llega a 0, la unidad se apaga, muestra [End] y emite un pitido. Para borrar la palabra [End] de la pantalla, pulse el botón Inicio/Pausa.

Ajustar la velocidad



Para ajustar la velocidad deseada, pulse el botón de velocidad  situado en la parte inferior de la pantalla. Los dígitos de la velocidad parpadean.


Advertencia: Dispone de unos 5 segundos para ajustar la velocidad deseada antes de que la pantalla vuelva a la normalidad. Antes de que transcurran 5 segundos, gire el botón de control de funciones para ajustar la velocidad deseada.

Advertencias importantes para el ajuste de la velocidad:

- Algunos de los programas predefinidos bloquean la velocidad para que no pueda ajustarla durante el funcionamiento.
- La gama de velocidades va del nivel 1 al 10 (10 es la velocidad más alta).
- Cuando el aparato está en modo de mezcla y calentamiento y la temperatura es superior a 90°C, los niveles máximos de velocidad que pueden seleccionarse son de 1 a 4.
- Cuando el aparato está en funcionamiento o ajustado a una velocidad superior (de 5 a 10) y la temperatura alcanza 91°C o más, la velocidad se reduce automáticamente al nivel de velocidad 4.
- Cuando utilice el aparato a los niveles de velocidad 8, 9 ó 10, no lo deje funcionar durante más de 2 minutos seguidos sin un período de enfriamiento de 5 minutos entre ambos.

Ajuste de la temperatura



Para ajustar la temperatura deseada, toque el botón de temperatura  en la parte inferior de la pantalla para acceder al ajuste de temperatura. Los dígitos de la temperatura parpadean.

Advertencia: Dispone de unos 5 segundos para ajustar la velocidad deseada antes de que la pantalla vuelva a la normalidad. Antes de que transcurran 5 segundos, gire el botón de control de funciones para ajustar la velocidad deseada.

Advertencia importante para el ajuste de la velocidad:


- Algunos de los programas predefinidos bloquean la velocidad para que no pueda ajustarla durante el funcionamiento.
- También puede ajustar la temperatura durante el funcionamiento, excepto en algunos de los programas preestablecidos.
- A medida que ajuste la temperatura, observará que los dígitos de la pantalla de nivel de calefacción también aumentan en función de la temperatura seleccionada.
- La temperatura puede ajustarse entre 37 y 120 °C.

Advertencia: el símbolo del termómetro cambia de blanco a rojo cuando la temperatura alcanza o supera los 60 °C +/- 5 °C.

Ajuste de la función de calentamiento



La potencia de calentamiento se muestra en pasos de 0 a 10. 10 es el ajuste más alto y significa que el aparato calienta más rápidamente.


Para ajustar el nivel de calentamiento deseado, toque el botón de la función de calentamiento  en la parte inferior de la pantalla para acceder al ajuste de la potencia de calentamiento. Los dígitos de la potencia de calentamiento parpadean.

Advertencia: Dispone de unos 5 segundos para ajustar el nivel de calentamiento deseado antes de que la pantalla vuelva a la normalidad. Antes de que transcurran 5 segundos, gire el botón de control de funciones para ajustar el nivel de calentamiento deseado.

Indicaciones importantes para el ajuste de la potencia de calentamiento:

- Algunos de los programas predefinidos bloquean el calentamiento para que no pueda ajustarlo durante el funcionamiento.
- Cuando ajuste el nivel de calentamiento, la pantalla de temperatura mostrará por defecto 100 °C.
- Debe seleccionar un ajuste de 1 a 10 para que la función de calefacción funcione. Si deja el ajuste en 0, no se activará.


Función turbo

Para ajustar la función turbo, mantenga pulsado el botón de la función turbo . Esta función pone en marcha el aparato a la velocidad más alta. Cuando suelte el botón de la función turbo, el aparato se detendrá inmediatamente.

Advertencia: Esta función sólo está activa durante un máximo de 1 minuto cada vez. Asegúrese de que dispone de los ingredientes y accesorios adecuados para su uso a máxima velocidad antes de utilizar esta función. De lo contrario, el producto resultará dañado.

Función de balanza

Este robot de cocina tiene una balanza integrada y puede pesar de 1 a 4.999 gramos en incrementos de 1 gramo.

Advertencia: La función de balanza sólo funciona cuando la tapa del bol de mezcla no está colocada encima del bol de mezcla. De lo contrario, no se mostrará **el botón de la función de balanza** .


Para utilizar la función de balanza, el aparato debe estar en pausa o en modo de espera.

- Toque el botón de balanza para activar la función de balanza.
- Los dígitos del temporizador desaparecen y los dígitos de la escala aparecen unos 5 segundos después, parpadeando [0 00 0] para indicar que se ha activado la función de escala.
- Los ingredientes se pesan a medida que se colocan en el recipiente y la pantalla muestra el valor en gramos.

Advertencias importantes para la función de balanza:

- Si ya hay ingredientes en el recipiente y se añaden otros nuevos, la báscula suma ambos valores y la pantalla muestra el peso total en el recipiente.
- Si añade ingredientes después de salir de la función de la balanza y vuelve a empezar, no se muestra el peso total. Sólo se muestra el peso de los ingredientes recién añadidos, y sólo cuando está en modo balanza. Por lo tanto, la pantalla puede mostrar valores negativos cuando se extraen alimentos del interior del recipiente.
- En cuanto se coloca y se bloquea la tapa del recipiente y se introduce el recipiente en el aparato, desaparece la función de balanza y vuelven a mostrarse los dígitos del temporizador.


PROGRAMAS PREDEFINIDOS

En la memoria del robot de cocina hay un total de 18 programas preajustados para facilitar el manejo. Toque el botón de programas predefinidos  para acceder al menú de programas predefinidos. A continuación, gire el mando de control de funciones hasta el número de programa deseado entre P01 y P18.

P01: Programa de limpieza

Es el programa de limpieza para el interior del bol de mezcla.

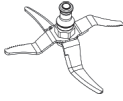
- Inserte el batidor.
- Añada 500 ml de agua limpia y 1-2 gotas de líquido lavavajillas.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	4	no	Batidor	Añadir unas gotas de líquido de lavavajillas.
Temperatura (°C)	70	no		
Nivel de calentamiento	7	no		
Temporizador (min)	5	1-15		

P02: Smoothie (picar y mezclar)

Pique verduras, carne, especias y hielo en sólo unos segundos. Prepare batidos, salsas, dips y cremas con una textura suave y sedosa.


- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	10	no	Cuchilla	En este programa todo queda finamente triturado.
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min.)	0,5	0.5-2		

P03: Programa de lavado

A 50 °C se puede eliminar la sangre que se haya filtrado de la carne o los restos de pesticidas en frutas y verduras.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Llene el bol de mezcla con 1,5 litros de agua fresca (no caliente ni fría del frigorífico).
- Coloque el colador.
- Ponga los ingredientes en el colador.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	6	4-7	Medidor / Colador	
Temperatura (°C)	50	no		
Nivel de calentamiento	5	1-10		
Temporizador (min)	5	1-10		


P04: Sopa espesa (crema)

Cocción lenta para un control absoluto de la temperatura y el tiempo para unos resultados perfectamente cocinados y tiernos.

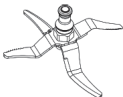
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Advertencia: este programa consta de 8 pasos. El aparato pasa automáticamente al paso siguiente una vez finalizado el paso anterior.

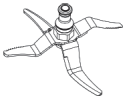
Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	Pasa al paso 2 tras haber hervido de 1 a 2 minutos.
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min)	1-2	no		

Paso 2:

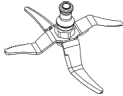
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	110	no		
Nivel de calentamiento	4	no		
Temporizador (min)	20	no		

Paso 3

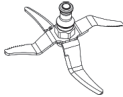
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	3	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia	no		

Advertencia : El paso 3 continúa hasta que la temperatura de los ingredientes haya bajado a 90 °C o menos y, a continuación, pasa automáticamente al paso 4. No hay un tiempo establecido para el paso 3, ya que depende de la temperatura ambiente, del tipo de ingredientes y de la cantidad de ingredientes, ya que se enfrían **a diferentes velocidades**.

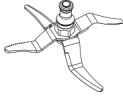
Paso 4:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	6	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	5	no		

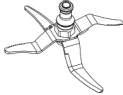
Paso 5:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	7	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	5	no		

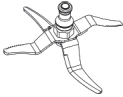
Paso 6:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	8	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	5	no		

Paso 7:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	9	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	5	no		


Paso 8:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	10	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	1	no		

P05: Función para cortar

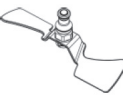
Corta todo tipo de ingredientes: desde carne o pescado hasta fruta o verdura.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	5	5-7	Cuchilla	
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	1	1-5		

P06: Programa para freír

Cueza, fría y estofe todo tipo de platos que normalmente se preparan en la sartén con este programa.


Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	1-2	Cuchilla de cocción	
Temperatura (°C)	120	120		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min.)	5	1-30		

- Inserte la cuchilla de cocción.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

P07: Programa para remover

Remueve los alimentos durante la cocción para obtener un calentamiento homogéneo y una textura profesional. Elabore deliciosos risottos, ensaladas de pasta, puddings y chocolate caliente.


- Inserte el batidor.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	2	0-3	Batidor	
Temperatura (°C)	100	90-120		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min)	30	5-60		

P08: Programa de amasado

Preparación de masas de pan.


- Inserte el gancho amasador.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	3	no	Batidor	
Temperatura (°C)	0	0 o 37		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (min)	6	3-20		

P09: Programa de cocción al vapor

Esta función es ideal para cocinar verduras al vapor. Gracias al programa de cocción al vapor en 2 fases, puede ahorrar tiempo cocinando más de 1 ingrediente a la vez.

- Monte los accesorios de la vaporera (base, recipiente y tapa).
- Coloque los ingredientes en la vaporera.
- No añada más de 1,5 litros de agua fría al bol de mezcla.
- Coloque la tapa y retire el vaso medidor.
- Coloque el accesorio para cocinar al vapor sobre la tapa del bol de mezcla.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Vaporera	
Temperatura (°C)	120	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min.)	20	15-60		

P10: Estofado

Con este programa se pueden preparar guisos tradicionales que requieren largos tiempos de cocción. Cocción lenta + mucho tiempo = mejores sabores.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (h)	Ver advertencia	1-12 horas		

Advertencia: El programa indica 3 horas cuando se activa. Esto se refiere al tiempo total para el paso 1 y el paso 2. El programa cambia automáticamente al paso 2 unos 5 minutos después de que los ingredientes hayan empezado a cocinarse.

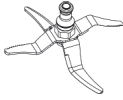
Paso 2:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencia
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	95	no		
Nivel de calentamiento	2	no		
Temporizador (h)	Sin límite	1-12 horas		

P11: Programa para mantener caliente

Mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Después de cocinar los alimentos, sólo tiene que ajustar la temperatura del robot de cocina a 65 °C (ajuste estándar) para alimentos sólidos o a 80 °C para alimentos líquidos (sopas) y ajustar el periodo de tiempo deseado.

- Asegúrese de que la cuchilla multifuncional está instalada.
- Asegúrese de que la tapa y el vaso medidor están bien colocados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

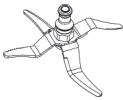
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	80	80		
Nivel de calentamiento	2	no		
Temporizador (h)	1	1-12 horas		

P12: Programa de recalentamiento

Permite recalentar alimentos cocinados.

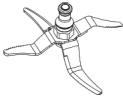
Advertencia: Añada sólo alimentos que hayan sido descongelados y no congelados.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes precocinados.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		
Temperatura (°C)	95	60-90		
Nivel de calentamiento	5	no		
Temporizador (min)	30	1-60		

P13: Cocer en agua

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Vierta agua suficiente en el bol de mezcla para cubrir todos los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia	no		

Advertencia: Se apaga uno o dos minutos después de alcanzar el punto de ebullición. Si necesita hervir más para cocer los alimentos, prográmelo manualmente.

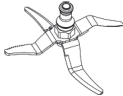
P14: Yogur

Yogures caseros fáciles de preparar. El robot de cocina mantiene la mezcla a temperatura de fermentación para que el yogur esté listo para enfriarse y consumirse a la mañana siguiente.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


Advertencia: Este programa consta de dos pasos, el tiempo total es de 8 horas, y el tiempo durante el paso 2 se puede ajustar entre 3 y 12 horas. El aparato pasa automáticamente al paso 2 una vez finalizado el paso 1.

Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	no		Añada el yogur o el cultivo iniciador a la leche y remuévalo durante media hora.
Temperatura (°C)	37	no		
Nivel de calentamiento	2	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia			

Advertencia : El programa muestra 8 horas después de la selección, pero cambia automáticamente al paso 2 después de unos 30 minutos. Las 8 horas mostradas se refieren al tiempo total de los pasos 1 y 2. Este tiempo se puede ajustar entre 3 y 12 horas **durante el paso 2.**

Paso 2:

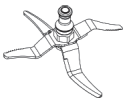
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		Aunque la cuchilla no es necesaria para el paso 2, permanece dentro.
Temperatura (°C)	37	no		
Nivel de calentamiento	1	no		
Temporizador (h)	7,5	3-12 horas		

P15: Risotto

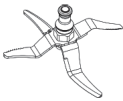
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Ponga la cantidad deseada de arroz en la cesta vaporera y la cantidad correspondiente de agua en el bol de mezcla.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Advertencia: Este programa consta de 2 pasos. El aparato pasa automáticamente al paso siguiente una vez finalizado el paso anterior.

Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	no		Pasa al paso 2 después de que la temperatura haya alcanzado 90 °C.
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calentamiento	6	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia	no		


Paso 2:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	no		
Temperatura (°C)	96	no		
Nivel de calentamiento	4	no		
Temporizador (min)	18	no		

P16: Papilla

Utilice este ajuste para preparar alimentos más blandos como alubias o purés. Es ideal para alimentos que requieren leche o agua para su cocción.

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

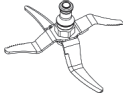
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	2	1-2	Cuchilla	
Temperatura (°C)	90	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min)	12	10-30		

P17: Arroz con leche

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

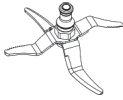
Advertencia: Este programa consta de 2 pasos. El aparato pasa automáticamente al paso 2 una vez finalizado el paso 1.

Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	120	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (min)	6,5	no		

Advertencia: El programa muestra 46 minutos y 30 segundos cuando está ajustado, pero cambia automáticamente al paso 2 después de unos 6,5 minutos. Los 46 minutos y 30 segundos indicados son el tiempo total combinado para los pasos 1 y 2.

Paso 2:

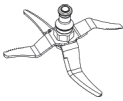
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	98	no		
Nivel de calentamiento	5	no		
Temporizador (min)	40	30-60		

P18: Sopa rápida

- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

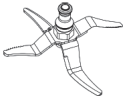
Advertencia: Este programa consta de 3 pasos. El aparato pasa automáticamente al paso siguiente una vez finalizado el paso anterior.

Paso 1:

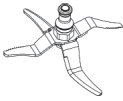
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	10	no		
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calentamiento	0	no		
Temporizador (seg)	30	no		

Advertencia: El programa muestra 32 minutos y 30 segundos cuando está ajustado, pero cambia automáticamente al paso 2 después de unos 30 segundos. Los 32 minutos y 30 segundos mostrados se refieren al tiempo total de los pasos 1, 2 y 3.

Paso 2:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		
Temperatura (°C)	120	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (seg)	2	no		

Paso 3:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	2	no		
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calentamiento	10	no		
Temporizador (seg)	30	15-60		

FUNCIONES

	Función	Descripción
1	Trocear	Trocee todo tipo de ingredientes: desde carne o pescado hasta fruta y verdura. Se garantizan unos resultados de corte perfectos.
2	Picar	Pique verduras, carne, especias y hielo en sólo unos segundos. Perfecto para procesar ingredientes crudos.
3	Triturar	Prepare salsas y cremas con la consistencia perfecta o triture ingredientes fríos o calientes ajustando la velocidad y el tiempo al tipo de alimento.
4	Moler	Un molido perfecto para todas sus recetas. Muela café, semillas, arroz y frutos secos. También le permite preparar harina casera.
5	Pulverizar	Pulverice todo tipo de ingrediente hasta que obtenga la textura más fina. Prepare azúcar glas o azúcar vainillado para recetas de repostería.
6	Rallar	Coloque los ingredientes en el recipiente, sin sobrepasar la mitad del mismo, y programe a velocidad 10 durante unos segundos. Así obtendrá un resultado perfecto.
7	Mezclar	Haga mezclas perfectas de la forma más sencilla. Prepare deliciosos batidos, masa para bizcochos, tortitas, crepes, huevos batidos y mucho más.
8	Batir	Monte nata o claras de huevo a punto de nieve con el batidor de varillas. La función ideal para convertirse en un chef profesional.
9	Emulsionar	Esta función facilita la preparación de salsas, aderezos y diferentes tipos de mayonesa. Basta con introducir los ingredientes en el recipiente y el aparato se encarga del resto. Emulsiona uniformemente para que pueda terminar sus platos como desee.
10	Remover	Realice mezclas homogéneas con sus 10 velocidades. Consiga masas perfectas de la forma más sencilla.
11	Cocinar	Cocine todo tipo de platos, como guisos, pollo con almendras o pisto, con un aspecto perfecto.
12	Remover	Remueva los alimentos mientras los cocina para que se calienten uniformemente y consiga una textura profesional. Elabore deliciosos risottos, ensaladas de pasta, puddings o prepare chocolate caliente.

	Función	Descripción
13	Cocción al vapor	Esta función es ideal para cocinar al vapor las recetas más sanas. Gracias al programa de cocción al vapor en 2 fases, puede ahorrar tiempo cocinando más de 1 ingrediente a la vez.
14	Escalfar	Cocción paso a paso, con control absoluto de la temperatura y el tiempo. Perfectamente escalfado sin mirar el reloj. Perfecto para conseguir resultados tiernos y jugosos.
15	Cocine a baja temperatura	Procese los ingredientes a baja temperatura y consiga resultados irresistibles. Esta técnica es ideal para cocinar todo tipo de alimentos, especialmente carnes, pescados duros y todo tipo de aves.
16	Amasar	Amase masas perfectas en una sola pieza. Amasar nunca ha sido tan fácil como con esta exclusiva cuchara. No corta la masa, sino que la estira para obtener resultados perfectos. Disfrute siempre de pan y pizza caseros.
17	Hervir	Vierta suficiente agua en la olla para cubrir todos los ingredientes, programe 120°C y el nivel de calor 10, a continuación seleccione el tiempo de cocción deseado en función del ingrediente.
18	Mantener caliente	Mantenga sus platos calientes hasta el momento de servir. Después de cocinar sus platos, simplemente ajuste la máquina de cocción a 80 °C para alimentos líquidos o a 45 °C para alimentos sólidos durante el tiempo deseado.
19	Cocción de precisión	Esta función es la más completa y versátil de todas. Le permite cocinar cualquier tipo de plato con un control absoluto sobre la potencia.
20	Fermentación	Con esta función podrá preparar excelentes masas. Sirve para terminar recetas de pan o repostería en un abrir y cerrar de ojos. La masa sube rápidamente manteniéndola en el bol a 50 °C y velocidad 0.
21	Baño María	Prepare guisos perfectos y verduras tiernas. Para utilizar esta función, llene la olla con 2 litros de agua, programe sin velocidad, 120 °C y el nivel de calor 10. En cuanto el agua empiece a hervir, reduzca el nivel de calor a 9 e introduzca los moldes de flan hasta que el fondo toque el agua.
22	Turbo	Procese los ingredientes duros de la forma más eficaz. No llene el recipiente más de la mitad para obtener el máximo rendimiento.

	Función	Descripción
23	Cocinar a fuego lento	Los mejores risottos y guisos tradicionales con su exclusiva cuchara amasadora y el movimiento. Esta forma única de movimiento permite remover y mezclar los ingredientes como si se hiciera con una cuchara de verdad.
24	Exprimidor	Prepara limonadas, zumos y batidos multivitamínicos en cuestión de segundos.
25	Saltear	Saltear los ingredientes antes de cocinarlos potencia el sabor y mejora el resultado final. Saltear desde el ajo hasta la carne. Saltee los alimentos al gusto ajustando la potencia y el tiempo.
26	Recalentar	Permite recalentar alimentos cocinados. Si se ha enfriado, se ha cocinado el día anterior o se ha descongelado, puede recalentarlo a 95 °C y con el nivel de calor 8. ¡Y listo en sólo unos minutos!
27	Yogur	Prepara yogures caseros con facilidad. Sólo tiene que poner todos los ingredientes en el recipiente y el robot hará el resto por usted. El robot de cocina mantiene la mezcla a temperatura de fermentación para que el yogur esté listo para enfriar y comer a la mañana siguiente.
28	Cesta	Puede utilizarse para cocer alimentos al vapor en una jarra y permite preparar hasta 4 platos a la vez. También puede utilizarse en lugar del vaso medidor para facilitar la cocción al vapor de alimentos o líquidos.
29	Hervir a fuego lento	Los guisos tradicionales que requieren largas cocciones pueden prepararse ahora con el aparato. Cocción lenta, largas horas, los mejores sabores.
30	Velocidad cero	Con el ajuste de cocción sin velocidad, puede cocinar sin tapa y remover cuando sea necesario. Podrá degustar los alimentos mientras se cocinan, como si lo hiciera en una olla o sartén convencional.

CONTROL DEL DISPOSITIVO POR SMARTPHONE

Si conecta el aparato a su red WLAN doméstica, podrá controlarlo cómodamente mediante la App correspondiente de Klarstein. La App le permite no solo controlar el aparato mediante su smartphone, sino que también le ofrece acceso a recetas y otra información adicional.

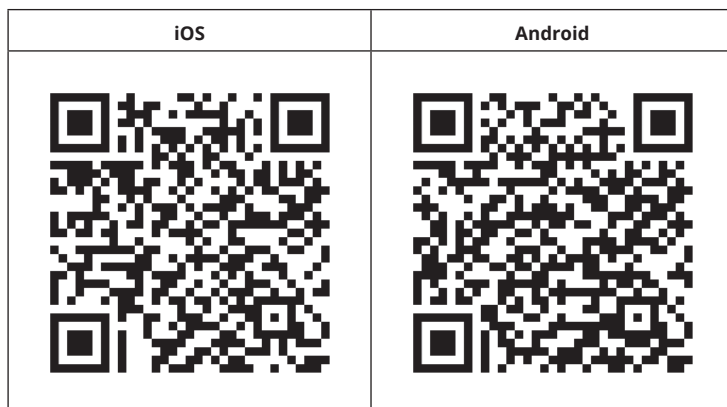
Proceda del siguiente modo para conectar su smartphone al dispositivo Klarstein.

- 1 Descargue primero la App de Klarstein escaneando el código QR con su smartphone (véase más abajo) o descárguelo directamente de la App Store o de Google Play.
- 2 Asegúrese de que su smartphone esté conectado a la misma red WiFi a la que debe conectarse su dispositivo Klarstein.
- 3 Abra la App de Klarstein.
- 4 Inicie sesión con su cuenta. Si aún no tiene una cuenta, regístrese en la aplicación Klarstein.
- 5 Siga las instrucciones que aparecerán en la app.

Descarga la aplicación

Utilice la función de escaneo de su teléfono para escanear el código QR y guarde la app en su smartphone.

Nota: La aplicación proporciona más información sobre cómo usar la aplicación y ayuda sobre cómo conectarse al dispositivo tan pronto como se abre por primera vez.



Solución de problemas de conexión

Si su dispositivo Klarstein no se puede encontrar en la WLAN, verifique lo siguiente:


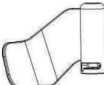



1. El aparato no está enchufado. Asegúrese de que su dispositivo esté conectado a un enchufe.
2. El aparato no se encuentra en modo sincronización. Asegúrese de que el indicador de WiFi (LED) parpadea en el panel de control del dispositivo inteligente, tal y como se describe en las instrucciones „Restablecer la configuración de WiFi“ de su dispositivo inteligente (las instrucciones en general se encuentran en el apartado „Conexión del dispositivo“).
3. El punto de acceso WiFi no funciona en 2,4 GHz. Asegúrese de que su punto de acceso funcione en la banda de 2,4 GHz y que tenga su propio SSID en la banda de 2,4 GHz. Si no está seguro de la banda operativa de su punto de acceso, comuníquese con su proveedor de Internet.

Importante: tenga en cuenta que si su enrutador WiFi tiene una banda dual, es decir, si funciona tanto en la banda de 2,4 GHz como en la de 5 GHz, separe los SSID para cada banda y use el SSID de 2,4 GHz para conectarse.

4. Supervise los ajustes Firewall de su red WiFi. Es posible que la configuración del Firewall de su red WiFi no permita que la aplicación Klarstein configure los ajustes de WiFi en su dispositivo inteligente. Asegúrese de que no está usando ninguna red WiFi pública, como por ejemplo de aeropuertos, otros hogares, empresas, etc.
5. Los diferentes datos de inicio de sesión en el teléfono inteligente y en la aplicación le aseguran de que los datos de inicio de sesión WiFi de la aplicación de Klarstein coincidan con los que está conectado su teléfono inteligente.

Si ha seguido todos los pasos anteriores y su teléfono inteligente aún no puede conectarse a la aplicación, envíenos un correo electrónico para obtener ayuda: appsupport@go-bbg.com

VELOCIDADES Y CANTIDADES

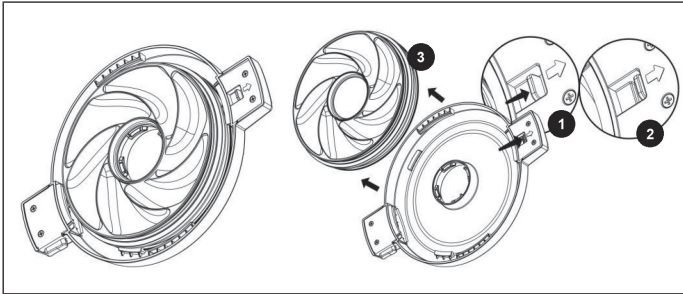
Accesorios	Pantalla	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo
Cuchilla multifuncional		Cortar (+)	5	Máximo 2 litros Cortar alimentos de 1 a 2 cm	1 minuto
		Cortar (++)	10	Máximo 2 litros Cortar alimentos de 1 a 2 cm	1 minuto
Gancho amasador ¡No utilizar nunca al mismo tiempo que el colador / la cesta de cocción al vapor!		Amasar masa para pan, pizza, etc.	2-3	Máximo 800 g de masa	5-20 minutos
		Amasar masa para pasta	3	Máximo 600 g de masa	3 minutos
Batidor		Remover	1-3	Máximo 2 litros	10 minutos
		Montar claras de huevo o nata	4	Máximo 2 litros	10 minutos
Cocción al vapor		Cocer verduras al vapor	-	Máximo 2,3 litros	15 minutos
		Cocer carne al vapor	-	Máximo 2,3 litros	20-30 minutos
Cuchilla de cocción		Asar	1-2	Máximo 2 litros	5-20 minutos
		Mezclar	1-2	Máximo 2 litros	5-20 minutos

LIMPIEZA Y CUIDADO

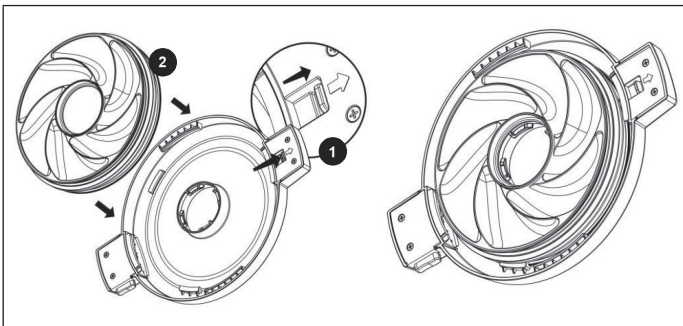
Advertencia: Todas las piezas, excepto la base del aparato, pueden lavarse en el lavavajillas a baja temperatura (45-60 °C).

Limpe la base del motor con un paño ligeramente humedecido y un detergente suave, luego séquela, asegurándose de que la zona de contacto eléctrico esté completamente seca. Utilice un paño seco y suave para secarla.

- Limpiar las piezas inmediatamente después del uso garantiza una limpieza más rápida, prolonga la vida útil del aparato y de los accesorios y reduce las manchas en las piezas de plástico.
- Se puede extraer la parte posterior de la tapa del robot de cocina para su limpieza, proceda de la siguiente manera: Pulse el botón situado en la parte posterior del contenedor y, a continuación, tire de él hacia arriba.



- Para insertar la parte posterior de la tapa, proceda de la siguiente manera: Pulse el botón de la parte posterior del recipiente, introduzca la parte posterior y, a continuación, suelte el botón.



DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Código	Descripción	Causa	Propuesta de solución
E01	El interruptor de seguridad no se ha activado.	La tapa no está bien acoplada al bol de mezcla o no está bloqueada.	Asegúrese de que la tapa está bien colocada y bloqueada.
		El bol de mezcla no está bien insertado en la base.	Asegúrese de que el bol de mezcla esté correctamente insertado en la base.
E02	No se ha detectado el sensor de temperatura.	El bol de mezcla no está insertado correctamente o la conexión del sensor de temperatura del bol de mezcla está dañada.	Asegúrese de que el bol de mezcla esté correctamente insertado en la base.
			Asegúrese de que el bol de mezcla esté correctamente insertado en la base.
E03	El motor y/o las cuchillas están atascados.	Se han añadido demasiados ingredientes al bol de mezcla.	Reduzca el volumen de alimentos en el bol de mezcla.
		los ingredientes son demasiado grandes.	Corte los alimentos en trozos más pequeños y vuelva a poner en marcha el aparato.
E04	La temperatura es demasiado alta	No hay alimentos en el contenedor.	Añada alimentos.
		Insuficiente cantidad de alimentos a alta temperatura durante un periodo de tiempo prolongado.	Añada alimentos.
E11	Se está usando una velocidad alta a una temperatura alta al mismo tiempo.	La temperatura en el recipiente es superior a 90 °C mientras se utiliza el nivel de velocidad 4 o superior al mismo tiempo.	Enfríe los alimentos a 90 °C o menos o utilice una velocidad inferior al nivel de velocidad 4.
E12	Sobrecarga de peso debido a demasiados ingredientes.	Los ingredientes añadidos pesan más que el máximo permitido de 4.999 gramos.	Retire ingredientes para reducir el peso total a 4.999 gramos o menos.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10045491
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1700 - 1900 W
Velocidad regulable	Nivel 1-10
Temporizador ajustable	1 segundo - 12 segundos
Temperatura regulable	37 - 120 °C
Peso máximo pesable	5000 g

El número de artículo 10045494 es un cuenco de cerámica que no está incluido en el volumen de suministro, pero está disponible por separado.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Reino Unido

Por la presente, Chal-Tec GmbH declara que el equipo de radio tipo Aria Smart cumple la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: use.berlin/10045491

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les consignes suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	144
Descriptif de l'appareil	148
Installation	149
Assemblage des composants	150
Utilisation et programmes	160
Programmes prédéfinis	166
Fonctions	179
Contrôle de l'appareil par smartphone	182
Vitesses et quantités	184
Nettoyage et entretien	185
Messages d'erreur et dépannage	186
Fiche technique	187
Informations sur le recyclage	188
Déclaration de conformité	188

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser le robot culinaire, lisez et suivez tous les avertissements et instructions de ce manuel, même si vous êtes familier avec le produit.
- Conservez l'appareil hors de portée des jeunes enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou dénuées d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou après avoir été formées par un responsable de leur sécurité aux instructions et à la façon d'utiliser l'appareil.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les jeunes enfants et les bébés jouer avec les sacs en plastique et autres matériaux d'emballages.
- Ce robot cuiseur pèse lourd. Soyez prudent lors de son transport. Éteignez l'appareil avant de le transporter et débranchez la fiche.
- N'essayez en aucun cas de modifier cet appareil.



ATTENTION

Risque de blessure ! N'insérez jamais la fiche dans la prise avant que l'assemblage ne soit terminé.

- Éloignez le cordon d'alimentation des endroits passants et humides.
- Assurez-vous que l'extérieur de l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau).
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne l'utilisez pas à proximité d'un lavabo, d'une baignoire ou d'une douche.
- Faites toujours fonctionner l'appareil à partir d'une source d'alimentation avec la même tension, fréquence et puissance que celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Installez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas susceptible d'être piétiné ou pincé par des objets placés dessus ou à proximité, ni écrasé par l'appareil lui-même.
- Ce robot cuiseur est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires tels que : les cuisines du personnel dans les magasins et les bureaux, les fermes et les motels et les établissements B&B.
- Maintenez les ouvertures d'aération libres de tout obstacle.



ATTENTION

Risque de blessure ! Évitez tout contact avec les parties mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, la spatule et les autres ustensiles à l'écart des pièces mobiles pendant le fonctionnement pour éviter les blessures et/ou les dommages à l'appareil.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer d'accessoire ou d'approcher de pièces mobiles. Débranchez toujours l'appareil de la prise chaque fois que l'appareil est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot culinaire ou le mélangeur, car une évaporation soudaine peut le faire éjecter de l'appareil.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec la base fournie.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et rester chaudes longtemps après utilisation. Laissez toutes les pièces refroidir complètement avant de démonter et de nettoyer l'appareil.

- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane et horizontale. L'utilisation sur des évier, des égouttoirs ou des surfaces inégales est interdite.

**ATTENTION**

Risque de blessure ! Gardez les mains et les ustensiles hors du bol du mélangeur pendant l'utilisation. La spatule peut être utilisée lorsque l'appareil est éteint et débranché du secteur.

- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le couvercle.
- Ne contournez jamais les verrouillages de sécurité.
- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle ou de retirer le bol mélangeur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Lors de l'ouverture du couvercle, faites attention aux aliments très chauds.
- Insérez toujours correctement le verre doseur/bouchon du couvercle dans l'ouverture située en haut du couvercle du bol mixeur pour travailler les aliments.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes à la vitesse la plus élevée 8, 9 ou 10 car le moteur peut surchauffer. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 1 minute avant de continuer.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Lorsque vous mélangez/remuez des liquides chauds (ne mélangez jamais de l'huile ou de la graisse chaude), versez-les à travers le couvercle amovible spécial du récipient. Démarrez le mélange à une vitesse lente. Gardez les mains et toute autre peau exposée à l'écart du couvercle pour éviter les brûlures.

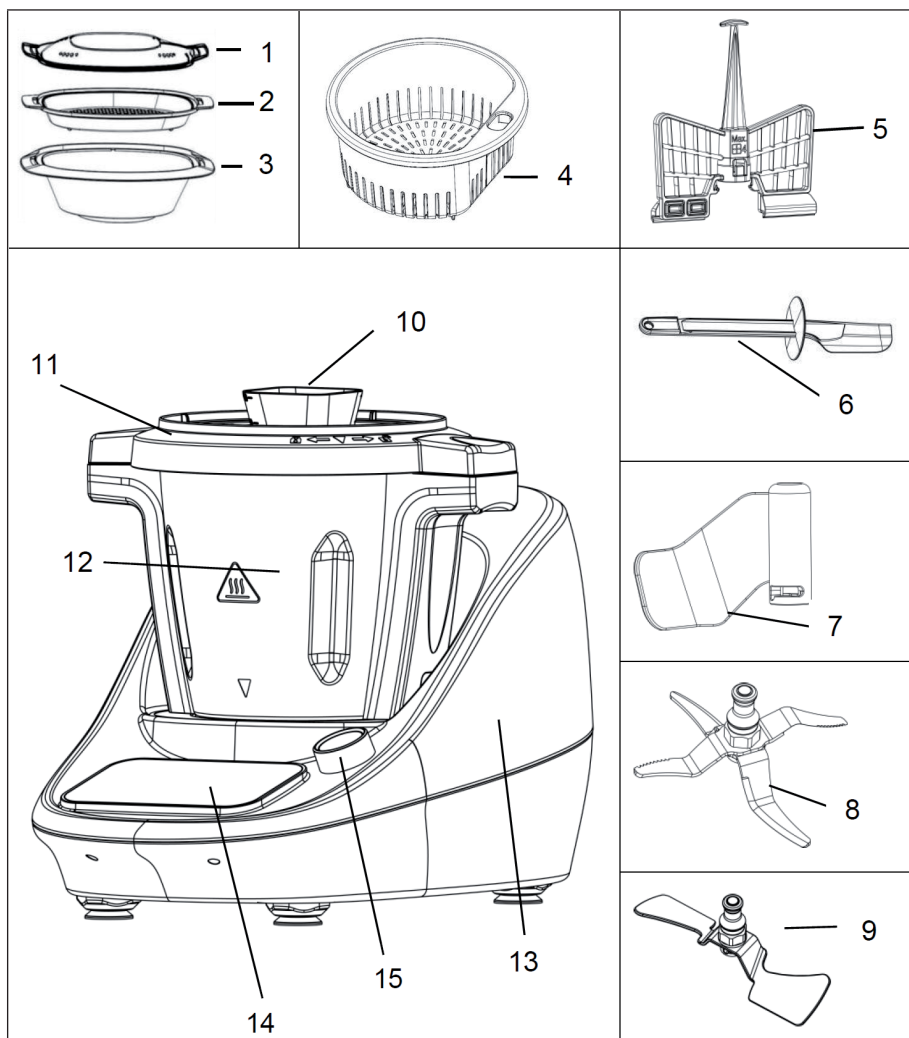
- Il y a risque de blessure si des lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez pas le bol mixeur pour stocker des aliments ou des boissons.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger de la peinture ou d'autres liquides inflammables ou dans un endroit contenant des gaz ou des vapeurs inflammables.
- Évitez de renverser de la nourriture ou des liquides sur le connecteur d'alimentation dans le renforcement du bol mélangeur. En cas de renversement, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil, laissez refroidir ce qui a été renversé, puis nettoyez.
- Avant utilisation, assurez-vous que le joint torique de la lame est correctement installé et que l'assemblage de la lame est solidement installé dans le sol.
- Si l'appareil n'est pas assemblé correctement, des aliments peuvent fuir et endommager l'appareil.
- Soyez prudent après avoir utilisé la fonction de chauffage car les surfaces des composants seront chaudes pendant un certain temps après utilisation.
- Assurez-vous que la cuve, le couvercle de la cuve et le panier vapeur sont correctement assemblés lorsque vous utilisez l'accessoire vapeur.
- Ne touchez aucune partie du cuiseur vapeur pendant l'utilisation, à l'exception des poignées.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur sans le couvercle.
- Lors de l'ouverture du couvercle du cuiseur vapeur, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude qui s'échappe.
- Avec toutes les autres fonctions de chauffage, veillez à ne pas vous blesser avec la vapeur chaude qui s'échappe.
- Assurez-vous que le trou d'aération du couvercle du cuiseur vapeur n'est pas obstrué pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas faire tomber le panier vapeur du haut du bol pendant ou après l'utilisation.
- Ne touchez pas un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez immédiatement la fiche.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche aucune surface chaude.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou si une partie de l'appareil (y compris le cordon ou la prise) a été endommagée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non destinés à cet appareil peut blesser l'utilisateur ou endommager l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils, sur des surfaces inégales ou dans des endroits où il peut être exposé à : des sources de chaleur (radiateurs ou poêles), la lumière directe du soleil, une poussière excessive ou des vibrations mécaniques.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur, à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que des radiateurs, des grilles de chauffage, des fours ou d'autres appareils qui dégagent de la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de matériaux inflammables ou combustibles (rideaux).
- Tout type d'entretien, à l'exception du nettoyage normal, ne peut être effectué que par un électricien qualifié. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Si cet appareil est utilisé par des tiers, veuillez leur fournir le mode d'emploi.
- Utilisez correctement le cordon d'alimentation. Ne transportez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation, ni ne tirez dessus pour le débrancher de la prise. Au contraire, saisissez la fiche pour débrancher le câble de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits extrêmement chauds ou humides ou en plein soleil.
- Si possible, n'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne placez aucun autre appareil sur cet appareil.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ce produit n'a pas été conçu à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel d'utilisation.
- Contactez les autorités locales pour obtenir les règles de mise au rebut l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions ou par une autre utilisation ou manipulation incorrecte de l'appareil.

Une prudence particulière est requise dans les situations suivantes :

- Lors de la manipulation de la lame multifonction, lors de la vidange du récipient et surtout lors du nettoyage.
- Ne touchez pas les bords tranchants des lames. Tenez uniquement la partie supérieure lors de l'installation, du retrait et du nettoyage de la lame.
- Une utilisation incorrecte du thermo cuiseur peut entraîner des blessures graves. N'utilisez votre thermo cuiseur que pour l'usage domestique prévu.
- Pour éviter de réinitialiser accidentellement la protection thermique, ce robot cuiseur ne doit pas être alimenté par un dispositif externe (minuterie) ou connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'électricité.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



1	couvercle du cuiseur vapeur	9	feuille de cuisson
2	bol vapeur	10	Verre gradué
3	Base du cuiseur vapeur	11	Couvercle du bol mixeur
4	passoire / panier vapeur	12	Bol mixeur
5	Fouet à neige	13	Base de l'appareil avec pieds antidérapants
6	Spatule	14	Panneau de commande tactile
7	Crochet à pétrir	15	Bouton de fonction (s'enfonce et tourne)
8	Couteau multifonction		

INSTALLATION

Remarques importantes sur l'emplacement

- Placez le robot cuiseur sur une surface plane et solide.
- Installez le robot cuiseur sans aucune source de chaleur à proximité et à l'abri de l'ensoleillement direct. Les éclaboussures d'eau sur l'appareil peuvent provoquer un court-circuit.
- Gardez suffisamment d'espace entre les panneaux latéraux et votre appareil pour une bonne ventilation. Laissez au moins 10 cm d'espace entre l'arrière et les côtés de l'appareil et tout mur.
- Laissez suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil pour atteindre le couvercle et le cuiseur vapeur.

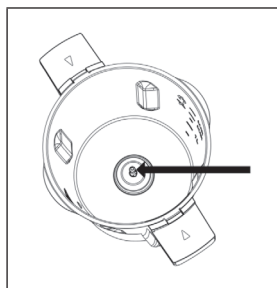
Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les correctement et soigneusement.
- Il est fortement recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires avant utilisation. Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour les instructions.

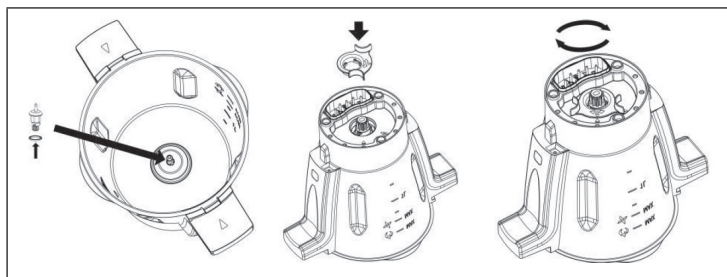
ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS

Raccordement du moteur

Le raccordement du moteur et le joint en caoutchouc, s'ils ne sont pas déjà installés, doivent être installés et fixés au fond du bol du mélangeur.



Pour ce faire, prenez le raccordement du moteur et assurez-vous que l'œillet en caoutchouc est en place sur le bas du coupleur, comme indiqué ci-dessous. Si vous ne fixez pas le joint en caoutchouc, des liquides peuvent fuir du fond du bol mixeur.



Abaissez le coupleur moteur depuis le haut du bol du mélangeur et à travers le trou hexagonal au bas du bol du mélangeur.

Remarque : Le coupleur d'entraînement ne peut s'insérer complètement dans le trou hexagonal que dans trois positions. Non dans les six positions du trou hexagonal. Donc, si le coupleur d'entraînement n'entre pas complètement dans le trou, faites pivoter le coupleur d'entraînement d'un cran et insérez-le.

Maintenez le coupleur d'entraînement et retournez le bol du mélangeur. De l'autre main, prenez le manchon de verrouillage et appuyez sur le manchon de verrouillage vers le bas, en alignant la flèche sur le manchon avec le symbole de cadenas déverrouillé au bas du bol du mélangeur.

Lame multifonction

La lame multifonction sert principalement à hacher les aliments.

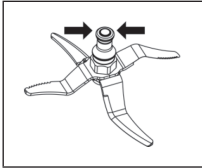


ATTENTION

Risque de blessure ! Faites très attention lorsque vous manipulez cet accessoire car les lames sont très tranchantes et peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.

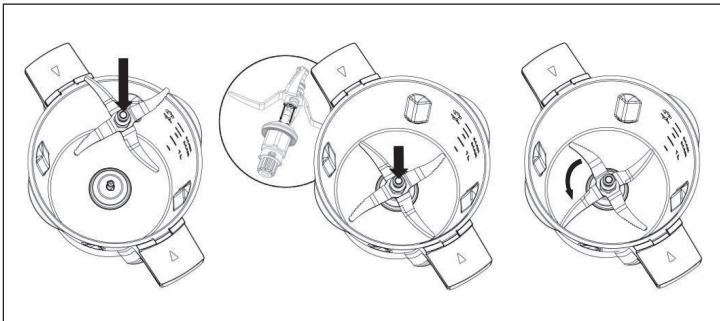
Pour installer la lame multifonction, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame. NE prenez PAS les bords tranchants des lames et ne les touchez pas.



- 3 Abaissez la lame multifonction sur le coupleur d'entraînement au fond du récipient en vous assurant que les languettes du coupleur d'entraînement s'alignent avec les fentes au bas de la lame. Ensuite, appuyez fermement et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à enclenchement.

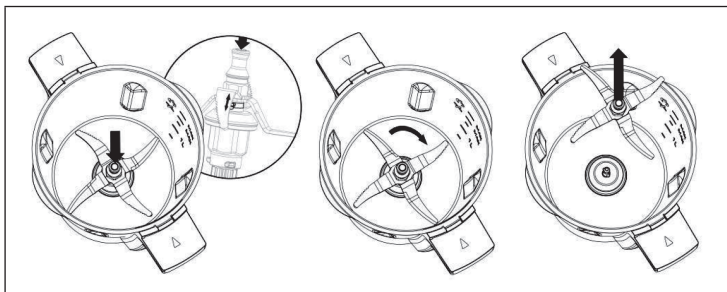
Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne s'installera pas.



Pour retirer le couteau multifonction, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame, appuyez fermement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez vers le haut pour le retirer.

Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.



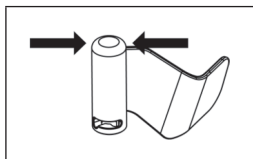
Crochet à pétrir

Le crochet pétrisseur sert principalement à pétrir la pâte.

Remarque : N'utilisez pas le crochet pétrisseur au-dessus de la vitesse 3.

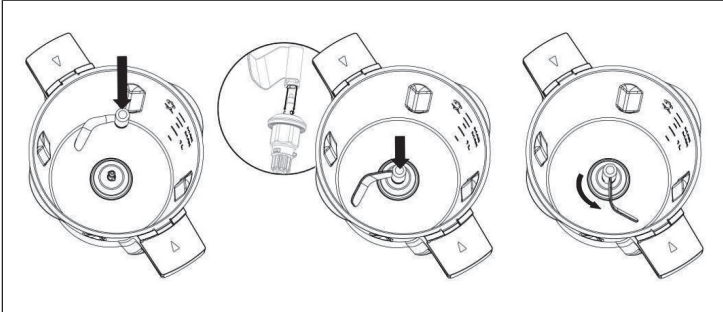
Pour installer le crochet pétrisseur, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame.



- 3 Abaissez le crochet à pétrir sur le coupleur d'entraînement au fond du bol mélangeur en vous assurant que les languettes du coupleur d'entraînement s'alignent avec les fentes au bas du crochet à pétrir. Ensuite, appuyez fermement et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à enclenchement.

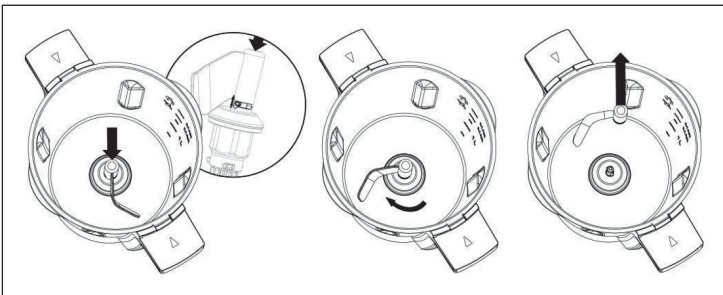
Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.



Pour retirer le crochet à pétrir, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame, appuyez fermement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez vers le haut pour le retirer.

Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.



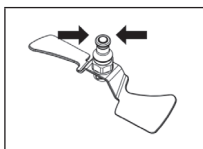
feuille de cuisson

La feuille de cuisson sert principalement à saisir et remuer.

Remarque : N'utilisez pas la feuille de cuisson au-dessus de la vitesse 2.

Pour installer la feuille de cuisson, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame.



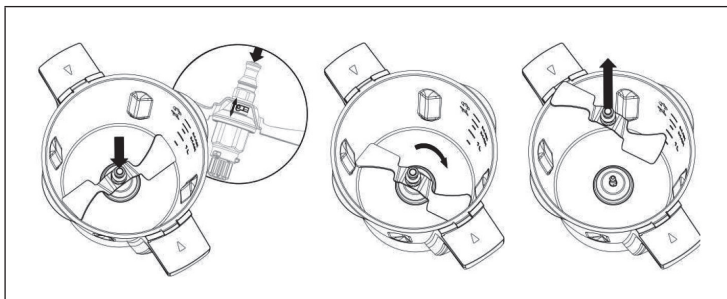
- 3 Abaissez la feuille de cuisson sur le coupleur d'entraînement au fond du bol mélangeur en vous assurant que les languettes du coupleur d'entraînement s'alignent avec les fentes au bas du crochet à pétrir. Ensuite, appuyez fermement et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à enclenchement.

Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.

Pour retirer la feuille de cuisson, procédez comme suit :

- 1 Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil et fixez-le.
- 2 Saisissez le haut du montant de la lame, appuyez fermement, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez vers le haut pour le retirer.

Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.

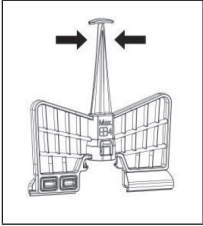


Fouet à neige

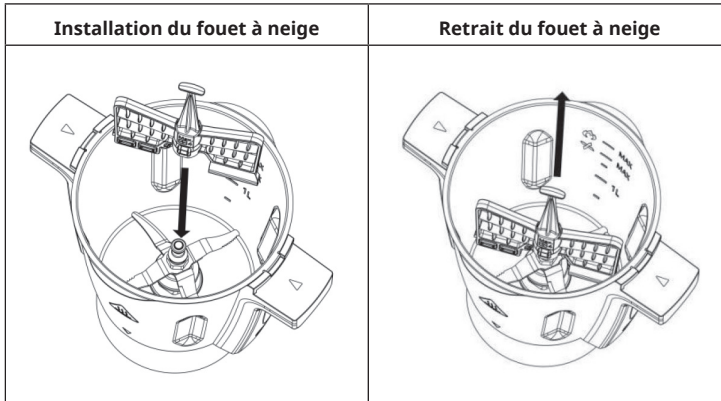
Le fouet à neige sert principalement à remuer et fouetter les aliments.

Remarque : N'utilisez pas le fouet au-delà de la vitesse 4. N'ajoutez pas d'ingrédients dans le bol mixeur pendant que l'appareil fouette car le fouet pourrait se coincer et s'endommager.

Pour fixer le fouet, saisissez le haut du fouet.





Pour insérer le fouet, alignez sa base avec le haut de la lame multifonction et appuyez fermement sur le fouet jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour retirer le fouet, tirez droit vers le haut.



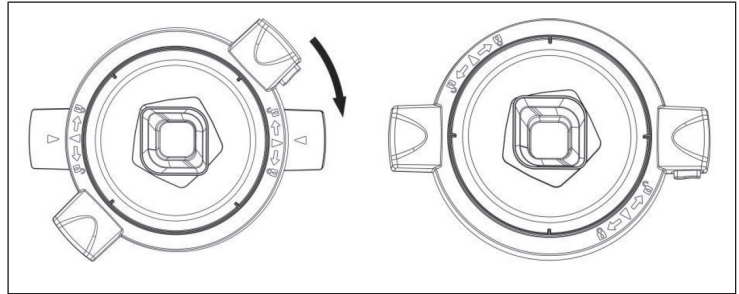
Installation du bol et du couvercle

La capacité du récipient est marquée sur un côté à l'intérieur du récipient.

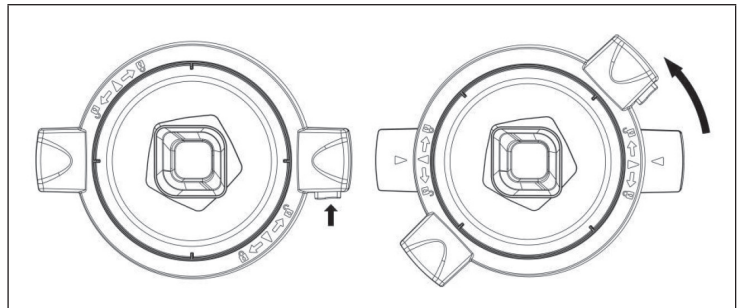
 MAX	Le symbole indique que la capacité maximale de mixage est de 2 litres.
 MAX	Le symbole indique que la capacité maximale est de 2,3 litres pour le réchauffage sans mixage.

Pour installer le couvercle, placez-le sur le bol et appuyez fermement pour qu'il repose à plat sur le bord du bol mixeur. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol.

Remarque : Si le couvercle n'est pas correctement installé et verrouillé, le robot cuiseur ne peut pas être utilisé.



Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage, faites pivoter le couvercle dans le sens antihoraire, puis tirez vers le haut pour le retirer.



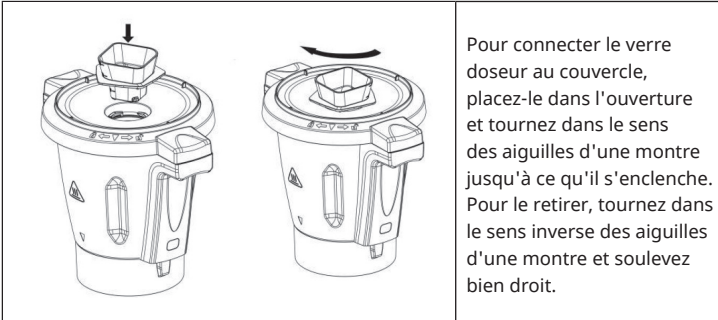
Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil.

Remarque : Si le bol mélangeur n'est pas correctement installé, le robot cuiseur ne peut pas fonctionner.



Verre gradué

Le verre doseur empêche non seulement les aliments et les liquides de s'échapper du trou du couvercle, mais c'est aussi un verre doseur pratique.

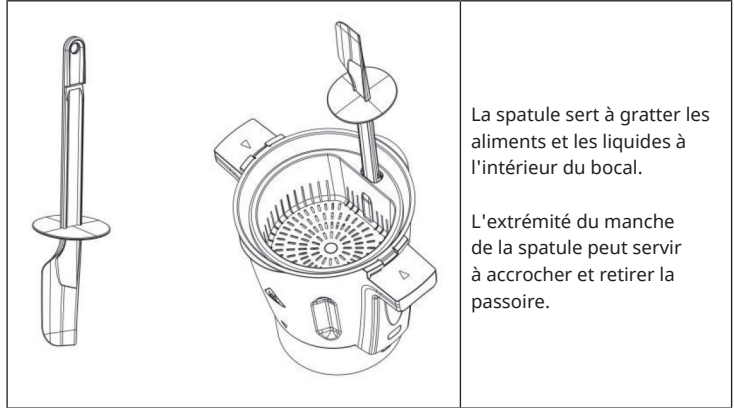


Pour connecter le verre doseur au couvercle, placez-le dans l'ouverture et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour le retirer, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez bien droit.

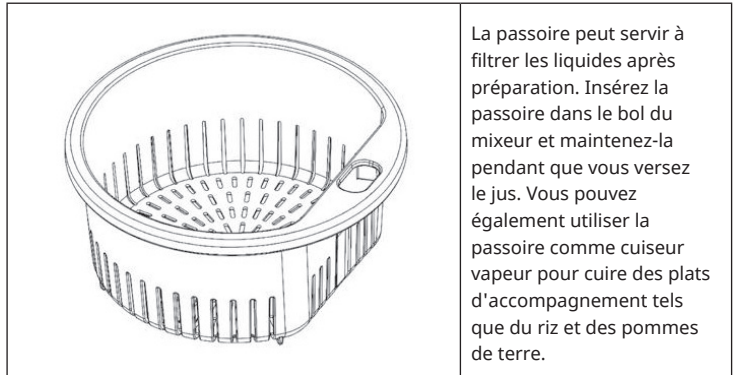
Remarque : Le verre doseur est le seul composant qui peut être utilisé pour couvrir et sceller le trou rond dans le couvercle du bol du mélangeur. Ne couvrez pas le trou du couvercle du récipient avec d'autres objets tels que des serviettes, du papier, des tasses ou de la vaisselle, car cela pourrait causer des blessures ou endommager l'appareil.

Spatule

Remarque : N'utilisez pas d'autres ustensiles car ils pourraient endommager la surface intérieure du verre. N'utilisez la spatule que lorsque l'appareil est éteint et que le couvercle a été retiré.

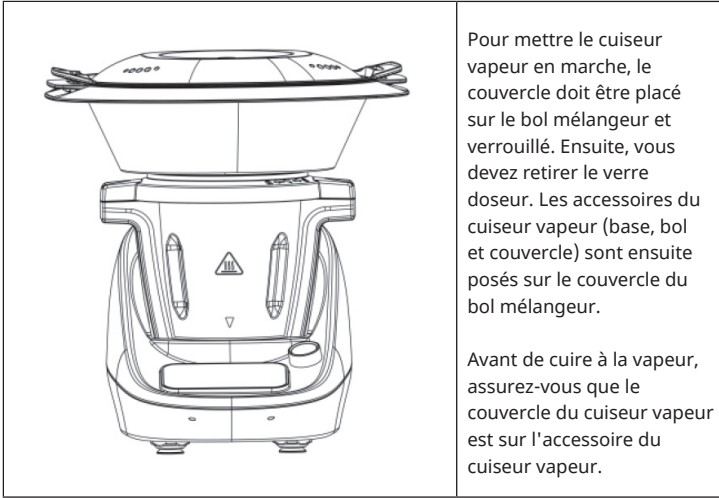


passoire / panier vapeur



Assemblage des accessoires du cuiseur vapeur

L'accessoire vapeur sert à cuire à la vapeur des légumes, du poisson et d'autres aliments.



Remarques importantes sur la cuisson vapeur :

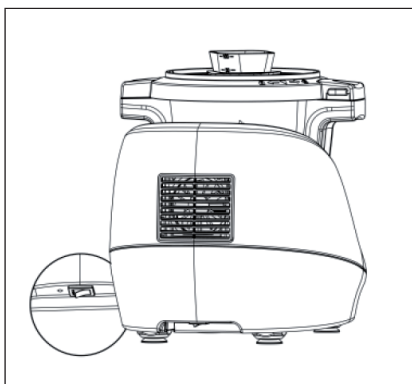
- L'accessoire vapeur ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes ou avec tout autre appareil électrique.
- Lorsque le cuiseur vapeur est en marche, ne touchez aucune de ses parties à l'exception des poignées.
- Gardez une distance suffisante des ouvertures de sortie de vapeur dans le couvercle du cuiseur vapeur pour éviter les blessures causées par la vapeur chaude.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures du couvercle du cuiseur vapeur, sinon la vapeur trouvera un autre moyen de s'échapper et pourrait causer des blessures graves ou des dommages aux biens environnants.

UTILISATION ET PROGRAMMES

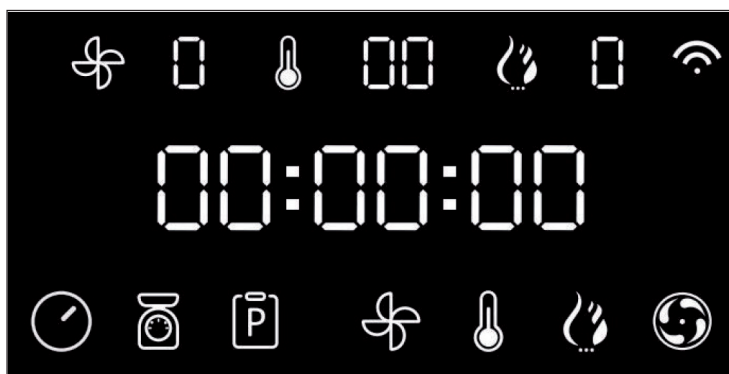
Remarque : Lorsque vous utilisez le robot cuiseur pour la première fois, vous remarquerez peut-être une légère odeur provenant du moteur, ce qui est normal. Cette odeur disparaît progressivement avec le temps.

Interrupteur de marche/arrêt

L'interrupteur se trouve à l'arrière de l'appareil. Cet interrupteur permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.



Dès que l'appareil est allumé, un bip retentit et le voyant s'allume.



Remarque : Toutes les fonctions ne fonctionnent que lorsque le bol mélangeur est installé et que le couvercle est en place et verrouillé. Sinon, seules la fonction de balance et la fonction de chauffage fonctionneront. Si le couvercle n'est pas en place, le processus de chauffage peut démarrer, mais le moteur ne peut pas démarrer tant que le couvercle n'est pas en place et verrouillé.

Voyants du panneau de commande et fonctions des touches



1	Touche de la minuterie	8	Touche de connexion WiFi
2	Touche de la fonction balance*	9	Affichage du niveau de chauffe
3	Touche pour les programmes prédéfinis	10	Affichage de la température
4	Touche de vitesse	11	Affichage de la vitesse
5	Touche de température	12	Affichage de la durée
6	Touche de la fonction chauffage	13	Bouton de fonction (s'enfonce et tourne)
7	Touche de la fonction Turbo		

* **Remarque** : Le bouton de fonction de balance n'apparaîtra pas si le bol mixeur est placé dans l'appareil avec le couvercle en place et verrouillé.

Régulateur de fonction

Le bouton de fonction s'enfonce et tourne.


- Appuyez sur le bouton de fonction pour démarrer ou mettre en pause l'appareil pendant.
- Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la minuterie, la vitesse, la température et la puissance de chauffe.

Remarque : Le bol mixeur et le couvercle doivent être allumés et verrouillés pour que l'appareil fonctionne, à l'exception de la fonction balance et de la fonction chauffage.

Si l'appareil est en pause, il passe automatiquement en mode veille après environ 10 minutes et l'écran s'éteint.

Réglage de la minuterie d'arrêt



- Pour régler la durée de fonctionnement souhaitée, appuyez sur la touche de minuterie  pour entrer le réglage des minutes. Les chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de fonction pour régler les minutes souhaitées.
- Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie pour entrer le réglage des secondes. Les chiffres des secondes clignotent. Tournez le bouton de fonction pour régler les secondes souhaitées.
- Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie pour afficher le réglage des heures. Les chiffres des heures clignotent. Tournez le bouton de fonction pour régler les heures souhaitées entre 1 et 12.

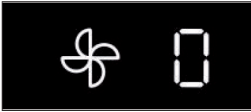
Remarque : Après avoir réglé la minuterie, attendez 5 secondes jusqu'à ce que la minuterie cesse de clignoter et que la durée réglée soit prise en compte. Démarrez ensuite l'appareil en appuyant sur la touche Départ/Pause.


Si vous démarrez l'appareil sans régler la minuterie, la minuterie commencera à compter la durée. Appuyez sur la touche de la minuterie pendant que vous travaillez pour que la minuterie compte à rebours et que l'appareil s'éteigne lorsque l'heure de mise hors tension automatique sera atteinte.

Exemple :

Vous avez allumé l'appareil et la minuterie a compté 15 secondes. Lorsque la minuterie atteint 15 secondes et que vous appuyez sur la touche de la minuterie, la minuterie commence à décompter de 15 secondes à 0. Lorsque la minuterie atteint 0, l'appareil s'éteint, affiche [End] et émet un bip. Pour effacer le mot [Fin] de l'affichage, appuyez sur la touche Départ/Pause.

réglage de la vitesse



Pour régler la vitesse souhaitée, appuyez sur la touche de vitesse  en bas de l'écran. Le chiffre de la vitesse clignote.


Remarque : Vous disposez d'environ 5 secondes pour régler la vitesse souhaitée avant que l'affichage ne redevienne normal. Tournez le bouton de fonction pour régler la vitesse souhaitée dans les 5 secondes.

Remarques importantes sur le réglage de la vitesse :

- Certains des programmes prédéfinis verrouillent la vitesse afin que vous ne puissiez pas les régler en cours de route.
- La plage de vitesse va du niveau 1 à 10 (10 est la vitesse la plus élevée).
- Lorsque l'appareil est en mode mélange et chauffage et que la température est supérieure à 90°C, la vitesse maximale sélectionnable est de 1 à 4.
- Si l'appareil est en marche ou réglé sur une vitesse supérieure (5 à 10) et que la température atteint 91°C ou plus, la vitesse sera automatiquement réduite à 4.
- Lorsque vous utilisez la machine à la vitesse 8, 9 ou 10, ne la faites pas fonctionner plus de 2 minutes à la fois sans une période de refroidissement de 5 minutes entre les deux.

Réglage de la température



Pour régler la température souhaitée, appuyez sur la touche de température  en bas de l'écran pour entrer le réglage de la température. Les chiffres de la température clignotent.

Remarque : Vous disposez d'environ 5 secondes pour régler la vitesse souhaitée avant que l'affichage ne redevienne normal. Tournez le bouton de fonction pour régler la vitesse souhaitée dans les 5 secondes.

Remarques importantes sur le réglage de la vitesse :


- Certains des programmes prédéfinis verrouillent la température afin que vous ne puissiez pas les régler en cours de route.
- Vous pouvez également régler la température pendant le fonctionnement, à l'exception de certains des programmes prédéfinis.
- Au fur et à mesure que vous réglez la température, vous remarquerez que les chiffres de l'affichage du réglage de la chaleur augmentent également en fonction de la température sélectionnée.
- La température est réglable de 37 à 120 °C.

Remarque : L'icône du thermomètre passe du blanc au rouge lorsque la température atteint ou dépasse 60 °C +/- 5 °C.

Réglage de la fonction de chauffage



La puissance de chauffe est affichée par pas de 0 à 10. 10 est le réglage le plus élevé et signifie que l'appareil chauffe plus rapidement.


Pour régler le niveau de chauffage souhaité, appuyez sur la touche de la fonction de chauffage  en bas de l'écran pour entrer dans le réglage de la puissance de chauffage. Les chiffres de la puissance de chauffage clignotent.

Remarque : Vous disposez d'environ 5 secondes pour régler la puissance de chauffage souhaitée avant que l'affichage ne redevienne normal. Tournez le bouton de fonction pour régler la puissance de chauffage souhaitée dans les 5 secondes.

Remarques importantes sur le réglage de la puissance de chauffage :

- Certains des programmes prédéfinis verrouillent la puissance de chauffage afin que vous ne puissiez pas les régler en cours de route.
- Lorsque vous réglez le niveau de chauffage, l'affichage de la température indique 100 °C par défaut.
- Vous devez sélectionner un réglage de 1 à 10 pour que la fonction de chauffage fonctionne. Si vous laissez le réglage à 0, la fonction n'est pas activée.


Fonction TURBO

Pour régler la fonction turbo, maintenez le bouton de la fonction turbo . Cette fonction démarre l'appareil à la vitesse la plus élevée. Si vous relâchez le bouton de la fonction turbo, l'appareil s'arrête immédiatement.

Remarque : Cette fonction n'est active que pendant 1 minute maximum à la fois. Assurez-vous d'avoir les bons ingrédients et accessoires pour une utilisation à pleine vitesse avant d'utiliser cette fonction. Sinon, le produit sera endommagé.

Fonction balance

Ce robot cuiseur possède une balance intégrée et peut peser de 1 à 4 999 grammes par incréments de 1 gramme.

Remarque : La fonction balance ne fonctionne que si le couvercle n'est pas sur le bol mixeur. Sinon, la touche de la fonction de balance  ne s'affichera pas.


Pour utiliser la fonction de balance, l'appareil doit être en pause ou en mode veille.

- Touchez le bouton de balance pour activer la fonction de balance.
- Les chiffres de la minuterie disparaissent et les chiffres de la balance apparaissent environ 5 secondes plus tard, clignotant [0 00 0] pour indiquer que la fonction de balance a été activée.
- Les ingrédients sont pesés au fur et à mesure qu'ils sont ajoutés dans le récipient et l'écran affiche la valeur en grammes.

Remarques importantes sur la fonction de balance :

- S'il y a déjà des ingrédients dans le verre et que vous en ajoutez de nouveaux, la balance ajoutera les deux valeurs et l'écran affichera le poids total dans le verre.
- Si vous ajoutez des ingrédients après avoir quitté et redémarré la fonction de balance, le poids total ne s'affichera pas. Seul le poids des ingrédients nouvellement ajoutés s'affiche, et uniquement lorsque vous êtes en mode balance. Par conséquent, l'affichage peut donner des valeurs négatives lorsque les aliments sont retirés de l'intérieur du verre.
- Une fois que le couvercle du verre doseur est en place et verrouillé et que le verre est placé dans l'appareil, la fonction de balance disparaît et les chiffres de la minuterie réapparaissent.


PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

18 programmes pré-réglés se trouvent dans la mémoire du robot cuiseur ce qui facilite le fonctionnement. Touchez le bouton du programme  pré-réglé pour entrer dans le menu du programme pré-réglé. Tournez ensuite le bouton de fonction sur le numéro de programme souhaité de P01 à P18.

P01 : programme de nettoyage

Il s'agit d'un programme de nettoyage pour l'intérieur du bol mixeur.

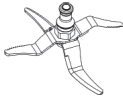
- Installez le fouet à neige
- Ajoutez 500 ml d'eau propre et 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	4	non	Fouet à neige	Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
Température (°C)	70	non		
Niveau de chauffage	7	non		
Minuterie (mn)	5	1-15		

P02 : Smoothie (hacher et mélanger)

Hacher les légumes, la viande, les épices et piler de la glace en quelques secondes seulement. Préparez des milkshakes, des sauces, des trempettes et des crèmes avec une texture lisse et soyeuse.


- Insérez le couteau multifonction.
- Ajoutez vos ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	10	non	 Couteau	Dans ce programme, tout est finement réduit en purée.
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	0,5	0,5-2		

P03 : Programme de lavage

A 50 °C, le sang qui s'est échappé de la viande ou les résidus de pesticides sur les fruits et légumes peuvent être éliminés.

- Insérez le couteau multifonction.
- Versez 1,5 litre d'eau froide (ni chaude ni froide) dans le bol mixeur.
- Insérez la passoire.
- Mettez les ingrédients dans la passoire.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	6	4-7	 Couteau / Passoire	
Température (°C)	50	non		
Niveau de chauffage	5	1-10		
Minuterie (mn)	5	1-10		

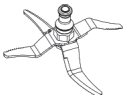
P04 : Soupe épaisse

Cuisson lente pour un contrôle total de la température et du temps pour des résultats parfaitement cuits et tendres.

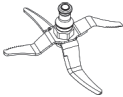
- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Remarque : Ce programme comprend huit étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante lorsque l'étape précédente est terminée.


Étape 1 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	 Passez à l'étape 2 1 à 2 minutes après l'ébullition.
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	1-2	non		

Étape 2 :

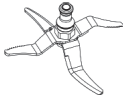
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	
Température (°C)	110	non		
Niveau de chauffage	4	non		
Minuterie (mn)	20	non		

Étape 3 :

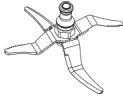
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	3	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	voir remarque	non		

Remarque : Le niveau 3 continue jusqu'à ce que la température des ingrédients descende à 90 °C ou moins, puis elle passera automatiquement à le niveau 4. Il n'y a pas de temps défini pour le niveau 3 car cela dépend de la température ambiante, du type d'ingrédients et de la quantité d'ingrédients alimentaires, car ils refroidissent à des vitesses différentes.


Étape 4 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	6	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	5	non		

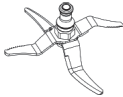
Étape 5 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	7	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	5	non		


Étape 6 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	8	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	5	non		

Étape 7 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	9	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	5	non		


Étape 8 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	10	non	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	1	non		

P05 : programme de coupe


Coupe toutes sortes d'ingrédients, de la viande ou du poisson aux fruits ou légumes.

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	5	5-7	Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	1	1 - 5		

P06 : Programme rôtissage

Cuisinez, rôtissez et mijotez avec ce programme toutes sortes de plats habituellement préparés dans une casserole.


Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	1-2	feuille de cuisson	
Température (°C)	120	120		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	5	1-30		

- Insérez la feuille de cuisson.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

P07 : programme pour remuer

Remuez les aliments pendant la cuisson pour assurer un chauffage uniforme et une texture professionnelle. Cuisinez de délicieux risottos, des salades de pâtes, des puddings ou préparez du chocolat chaud.


- Installez le fouet à neige
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	2	0-3	Fouet à neige	
Température (°C)	100	90-120		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	30	5-60		

P08 : programme de pétrissage

Pour préparer de la pâte à pain


- Installez le crochet à pétrir.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	3	non	Fouet à neige	
Température (°C)	0	0 ou 37		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	6	3-20		

P09 : Programme vapeur

Cette fonction est idéale pour cuire les légumes à la vapeur. Grâce au cuiseur vapeur à 2 étapes, vous pouvez gagner du temps en cuisant plus d'un ingrédient à la fois.

- Assemblez les accessoires du cuiseur vapeur (base, bol et couvercle).
- Mettez les ingrédients dans le cuiseur vapeur.
- Ne mettez pas plus de 1,5 litre d'eau froide dans le bol mixeur.
- Fixez le couvercle et retirez le verre doseur.
- Placez l'accessoire vapeur sur le couvercle du bol mixeur
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

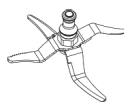
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non		
Température (°C)	120	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	20	15-60		

P10 : Ragoût

Les ragoûts traditionnels qui nécessitent de longs temps de cuisson peuvent être préparés avec ce programme. Cuisson lente + beaucoup de temps = meilleures saveurs.


- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Étape 1 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non		
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (h)	voir remarque	1-12 heures		

Remarque : Le programme affichera 3 heures lorsqu'il sera appelé. Il s'agit de la durée totale des étapes 1 et 2. Le programme passe automatiquement à l'étape 2 environ 5 minutes après le début de la cuisson des ingrédients.

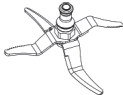
Étape 2 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non		
Température (°C)	95	non		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (h)	Sans limite	1-12 heures		

P11 : programme de maintien au chaud

Garde vos aliments au chaud jusqu'au moment de servir. Après la cuisson de vos aliments, réglez simplement la température du robot cuiseur sur 65°C (réglage par défaut) pour les aliments solides ou 80°C pour les aliments liquides (soupes) et réglez la durée souhaitée.

- Assurez-vous que le couteau multifonction est installé.
- Assurez-vous que le couvercle et le verre doseur sont bien fixés et enclenchés.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.


Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non		
Température (°C)	80	80		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (h)	1	1-12 heures		

P12 : programme de réchauffage

Permet de réchauffer des aliments cuits.

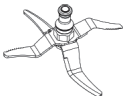
Remarque : N'ajoutez que des aliments décongelés et non congelés.

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients précuits.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	
Température (°C)	95	60-90		
Niveau de chauffage	5	non		
Minuterie (mn)	30	1-60		

P13 : Faire bouillir dans l'eau

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Versez suffisamment d'eau dans le bol du mixeur pour couvrir tous les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	voir remarque	non		

Remarque S'éteint environ une minute ou deux après avoir atteint le point d'ébullition. Si vous devez poursuivre la cuisson pour cuire les aliments, réglez-le manuellement.

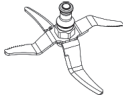
P14 : Yaourt

Les yaourts maison sont faciles à préparer. Le robot cuiseur maintient le mélange à température de fermentation afin que le yaourt soit prêt à refroidir et à manger le lendemain matin.

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

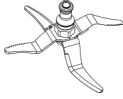
Remarque : Ce programme comporte deux étapes, la durée totale est de 8 heures, la durée de l'étape 2 étant réglable entre 3 et 12 heures. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 lorsque l'étape 1 est terminée.

Étape 1 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	non		Incorporer le yaourt ou la culture de démarrage dans le lait et remuer pendant une demi-heure.
Température (°C)	37	non		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (mn)	voir remarque			

Remarque : Le programme affiche 8 heures après la sélection, mais passe automatiquement à l'étape 2 après environ 30 minutes. Les 8 heures affichées se réfèrent à la durée totale des étapes 1 et 2. Cette durée est réglable entre 3 et 12 heures à l'étape 2 .

Étape 2 :

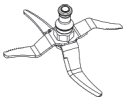
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non		Bien que le couteau ne soit pas nécessaire pour l'étape 2, il reste en place.
Température (°C)	37	non		
Niveau de chauffage	1	non		
Minuterie (h)	7,5	3-12 heures		

P15 : Risotto


- Insérez le couteau multifonction.
- Mettez la quantité de riz souhaitée dans le panier vapeur et la quantité d'eau appropriée dans le bol mixeur.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

Remarque : Ce programme comprend deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante lorsque l'étape précédente est terminée.

Étape 1 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	non	Couteau	 Passez à l'étape 2, une fois que la température atteint 90 °C.
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	6	non		
Minuterie (mn)	voir remarque	non		


Étape 2 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	non	Couteau	
Température (°C)	96	non		
Niveau de chauffage	4	non		
Minuterie (mn)	18	non		

P16 : Porridge

Utilisez ce réglage pour préparer des aliments plus mous comme des haricots ou du porridge. Ceci est idéal pour les aliments qui nécessitent du lait ou de l'eau pour cuire.

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.


Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	2	1-2	Couteau	
Température (°C)	90	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	12	10-30		

P17 : Bouillie de riz

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.


Remarque : Ce programme comprend deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 lorsque l'étape 1 est terminée.

Étape 1 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	non	Couteau	
Température (°C)	120	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	6,5	non		

Remarque : Le programme affiche 46 minutes et 30 secondes lorsqu'il est défini, mais passe automatiquement à l'étape 2 après environ 6,5 minutes. Les 46 minutes et 30 secondes affichées correspondent à la durée totale combinée des étapes 1 et 2.

Étape 2 :


Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	non	Couteau	
Température (°C)	98	non		
Niveau de chauffage	5	non		
Minuterie (mn)	40	30-60		

p18 : Soupe rapide

- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.


Remarque : Ce programme comprend trois étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante lorsque l'étape précédente est terminée.

Étape 1 :

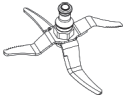
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	10	non	 Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (sec)	30	non		

Remarque : Le programme affichera 32 minutes et 30 secondes lorsqu'il est réglé, mais après environ 30 secondes, il passera automatiquement à l'étape 2. Les 32 minutes et 30 secondes affichées correspondent à la durée totale des étapes 1, 2 et 3.

Étape 2 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	 Couteau	
Température (°C)	120	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (sec)	2	non		

Étape 3 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	2	non	 Couteau	
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (sec)	30	15-60		

FONCTIONS

	Fonction	Description
1	Emincer	Hachez toutes sortes d'ingrédients, de la viande ou du poisson aux fruits ou légumes. Résultats de coupe parfaits garantis.
2	Hacher	Hachez les légumes, la viande, les épices et pilez de la glace en quelques secondes seulement. Parfait pour travailler les ingrédients crus.
3	Réduire en purée	Préparez des sauces et des crèmes à la consistance parfaite ou réduisez en purée des ingrédients froids ou chauds en ajustant la vitesse et le temps au type d'aliment.
4	Moudre	Degré de mouture parfait pour toutes vos recettes. Moudre le café, les graines, le riz et les noix sèches. Vous pouvez même fabriquer de la farine maison.
5	Pulvériser	Pulvériser tout type d'ingrédient jusqu'à obtenir la texture la plus fine. Préparez du sucre glace ou du sucre vanillé pour les recettes de pâtisserie.
6	Râper	Mettez les ingrédients dans le récipient sans dépasser la moitié de sa contenance, et réglez la vitesse 10 pendant quelques secondes. Vous obtiendrez ainsi un résultat parfait.
7	Mixer	Mixez des mélanges parfaits le plus simplement. Préparez de délicieux milkshakes, génoises, crêpes, œufs battus et bien plus encore.
8	Battre	Utilisez le fouet papillon pour fouetter la crème ou les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. La fonction idéale pour devenir chef professionnel.
9	Émulsifier	Cette fonction facilite la préparation de trempettes, de vinaigrettes et de différents types de mayonnaise. Mettez simplement les ingrédients dans le récipient et l'appareil fera le reste. Des émulsions homogènes pour une belle finition de vos plats.
10	Remuer	Réalisez des mélanges homogènes avec ses 10 vitesses. Obtenez des pâtes parfaites le plus simplement.
11	Cuisson	Faites cuire avec un résultat parfait toutes sortes de plats, comme des ragoûts, du poulet aux amandes ou de la ratatouille.
12	Remuer	Remuez les aliments pendant la cuisson pour garantir une chaleur uniforme et une texture professionnelle. Cuisinez de délicieux risottos, des salades de pâtes, des puddings ou préparez du chocolat chaud.

	Fonction	Description
13	Cuisson à la vapeur	Cette fonction est idéale pour les recettes les plus saines à la vapeur. Grâce au cuiseur vapeur à 2 étapes, gagnez du temps en cuisant plus d'un plat à la fois.
14	Pocher	Cuissons progressives et par étapes, avec une maîtrise totale de la température et du temps. Poché à la perfection sans surveiller l'heure. Parfait pour obtenir des résultats tendres et juteux.
15	Cuisson à basse température	Préparez les ingrédients à basse température et obtenez des résultats irrésistibles. Cette technique est idéale pour cuire tous types d'aliments, notamment les viandes, les poissons durs et toutes les volailles.
16	Pétrir	Pétrissez des pâtes parfaites en un seul morceau. Pétrir n'a jamais été aussi simple qu'avec la cuillère exclusive. Il ne coupe pas la pâte, mais l'étire pour un résultat parfait. Savourez à tout moment du pain et des pizzas maison.
17	Bouillir	Versez suffisamment d'eau dans la casserole pour couvrir tous les ingrédients, réglez à 120 °C et réglez le feu sur 10, puis sélectionnez le temps de cuisson souhaité en fonction de l'ingrédient.
18	Garder au chaud	Gardez vos plats au chaud jusqu'au moment de servir. Après avoir cuit vos plats, réglez simplement le cuiseur à 80°C pour les aliments liquides ou à 45°C pour les aliments solides pendant la durée souhaitée.
19	Cuisson de précision	Cette fonctionnalité est la plus riche et la plus polyvalente de toutes. Elle permet de cuisiner tout type de plat avec un contrôle total sur la puissance.
20	Fermentation	Préparez d'excellentes pâtes avec cette fonction. Avec elle, réalisez les recettes de pain ou de pâtisserie dans les plus brefs délais. La pâte lève rapidement en restant dans le bol à 50 °C et vitesse 0.
21	Bain marie	Préparez des cocottes parfaites et des légumes tendres. Pour utiliser cette fonction, remplissez la cuve avec 2 litres d'eau, ne réglez pas de vitesse, 120 °C et le niveau de chaleur 10. Quand l'eau commence à bouillir, réduisez le feu à 9 et insérez les moules à pudding jusqu'à ce que le fond touche l'eau.
22	Turbo	Travaillez les ingrédients durs le plus efficacement. Ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié pour des performances maximales.

	Fonction	Description
23	Cuisson lente	Les meilleurs risottos et ragoûts traditionnels avec sa cuillère à pétrir et son mouvement exclusifs. Cette forme de mouvement unique permet de remuer et de mélanger les ingrédients comme avec une vraie cuillère.
24	Extracteur de jus	Préparez des sodas, des jus et des shakes multivitaminés en quelques secondes seulement.
25	Sauter en mélangeant	Saisir les ingrédients avant la cuisson rehausse la saveur et améliore le résultat final. Faites sauter de l'ail jusqu'à la viande. Faites sauter les aliments selon vos goûts en ajustant la puissance et le temps.
26	Réchauffer	Permet de réchauffer des plats cuits. Plat refroidi, cuit la veille ou décongelé, réchauffez-le à 95 °C et au niveau 8. Juste quelques minutes et c'est prêt !
27	Yaourt	Préparez facilement des yaourts maison. Mettez simplement tous les ingrédients dans le récipient et le robot fera le reste pour vous. Il maintient le mélange à température de fermentation pour que le yaourt soit prêt à être refroidi et consommé le lendemain matin.
28	Panier	Il peut servir à cuire à la vapeur les aliments dans un bocal et permet de cuisiner jusqu'à 4 plats à la fois. Il peut aussi remplacer le gobelet doseur pour faciliter la cuisson vapeur d'aliments ou de liquides.
29	Faire mijoter	Les ragoûts traditionnels qui demandent une cuisson plus longue peuvent désormais être préparés avec l'appareil. Cuisson lente, de longues heures, les meilleures saveurs.
30	Vitesse zéro	Le réglage « cuisson à vitesse zéro » vous permet de cuisiner sans couvercle et de remuer si nécessaire. Vous pouvez goûter les aliments pendant la cuisson, comme dans une casserole ou une poêle conventionnelle.

CONTRÔLE DE L'APPAREIL PAR SMARTPHONE

Si vous connectez l'appareil à votre réseau Wi-Fi domestique, vous pouvez l'utiliser facilement via l'application Klarstein associée. L'application vous permet non seulement de contrôler à distance l'appareil via votre smartphone, mais vous donne également accès à des recettes et à des informations supplémentaires.

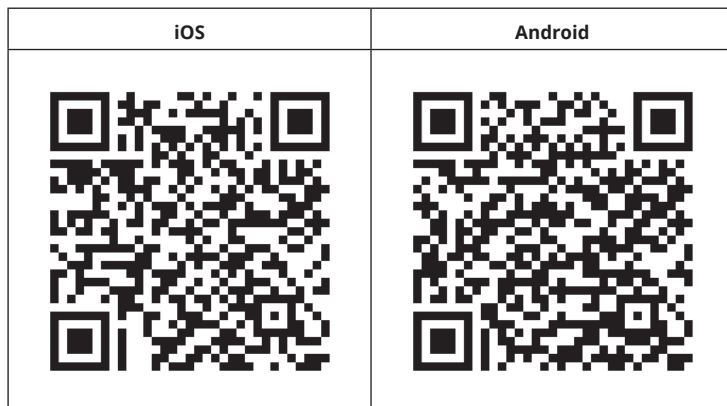
Procédez comme suit pour connecter votre smartphone avec votre appareil Klarstein :

- 1 Téléchargez d'abord l'application Klarstein en scannant le code QR avec votre smartphone (voir ci-dessous) ou téléchargez-le directement depuis l'App Store ou Google Play.
- 2 Assurez-vous que votre smartphone est connecté au même réseau WiFi que votre appareil Klarstein.
- 3 Ouvrez l'application Klarstein.
- 4 Connectez-vous avec votre compte. Si vous n'avez pas encore de compte, inscrivez-vous dans l'application Klarstein.
- 5 Suivez les indications de l'application.

Téléchargement de l'application

Utilisez la fonction de scan de votre téléphone portable pour scanner le QR Code et télécharger l'application sur votre smartphone.

Remarque : L'application fournit des informations supplémentaires sur la façon d'utiliser l'application et de l'aide sur la façon de se connecter à votre appareil dès que vous l'ouvrez pour la première fois.



Résolution des problèmes de connexion

Si votre appareil Klarstein est introuvable dans le Wifi, vérifiez les points suivants :


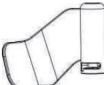



1. L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que votre appareil est branché à une prise.
2. L'appareil ne se trouve pas en mode d'appairage. Vérifiez que le voyant WiFi (LED) du panneau de commande de l'appareil intelligent clignote comme décrit dans les instructions „Réinitialiser les paramètres WiFi“ pour votre appareil intelligent (les instructions se trouvent généralement sous Connexion de l'appareil).
3. Le point d'accès WiFi ne fonctionne pas sur 2,4 GHz. Assurez-vous que votre point d'accès fonctionne sur la bande 2,4 GHz et que vous disposez de votre propre SSID sur la bande 2,4 GHz. Si vous n'êtes pas sûr de la bande de fonctionnement de votre point d'accès, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.

Important : veuillez noter que si votre routeur WiFi a une double bande - c'est-à-dire qu'il fonctionne à la fois dans les bandes 2,4 GHz et 5 GHz - vous devez séparer les SSID pour chaque bande et les 2,4 GHz Utilisez le SSID GHz pour vous connecter.

4. Vérifiez les paramètres du pare-feu de votre réseau WiFi. Le paramétrage de pare-feu de votre réseau Wi-Fi peut ne pas permettre à l'application Klarstein de configurer les paramètres Wi-Fi sur votre appareil connecté. Veuillez vous assurer que vous n'utilisez pas un réseau WiFi public, par ex. aéroports, dortoirs, entreprises, etc.
5. Différentes données de connexion dans le smartphone et dans l'application. Vérifiez que les données de connexion WiFi saisies dans l'application Klarstein correspondent à celles de votre smartphone.

Si vous avez suivi les instructions ci-dessus et que votre smartphone ne parvient toujours pas à se connecter à l'application, veuillez nous envoyer un e-mail pour obtenir de l'aide : appsupport@go-bbg.com

VITESSES ET QUANTITÉS

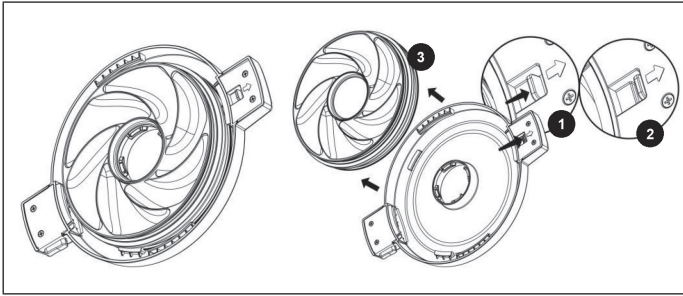
Accessoires	Illustration	Fonction	Vitesse	Capacité	Durée
Couteau multifonction		Découpe (+)	5	Maximum 2 L Couper les aliments avec une taille de 1 à 2 cm	1 minute
		Découpe (++)	10	Maximum 2 L Couper les aliments avec une taille de 1 à 2 cm	1 minute
Crochet à pétrir ne jamais utiliser en même temps que passoire / panier vapeur !		Pétrir la pâte à pain, à pizza, etc.	2-3	Maximum 800 g de pâte	5-20 minutes
		Pétrir la pâte pour les pâtes	3	Maximum 600 g de pâte	3 minutes
Fouet à neige		Remuer	1-3	Maximum 2 L	10 minutes
		Battre les blancs d'œufs ou la crème	4	Maximum 2 L	10 minutes
Cuiseur vapeur		Cuisson vapeur de légumes	-	Maximum 2,3 L	15 minutes
		Cuisson vapeur de la viande	-	Maximum 2,3 L	20-30 minutes
Feuille de cuisson		Sauter	1-2	Maximum 2 L	5-20 minutes
		Mixer	1-2	Maximum 2 L	5-20 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

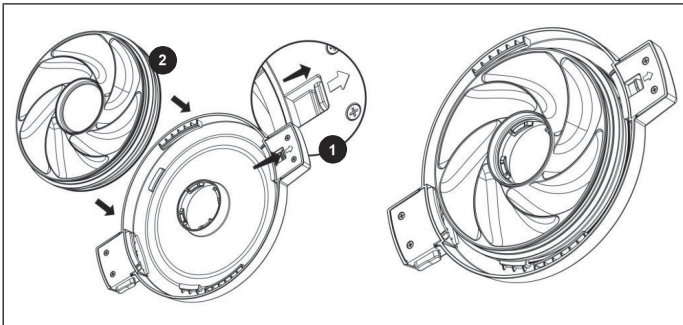
Remarque : Toutes les pièces, à l'exception de la base de l'appareil, sont compatibles lave-vaisselle à basse température (45-60°C).

Essayez la base du moteur avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux, puis séchez en vous assurant que la zone de contact électrique est complètement sèche. Utilisez un chiffon doux et sec pour sécher.

- Le nettoyage des pièces immédiatement après utilisation assure un nettoyage plus rapide, prolonge la durée de vie de l'appareil et des accessoires et réduit les taches sur les pièces en plastique.
- L'arrière du couvercle de la cuve peut être retiré pour le nettoyage, suivez ces étapes : Appuyez sur le bouton à l'arrière de la cuve puis tirez vers le haut pour la retirer.



- Pour fixer l'arrière du couvercle, procédez comme suit : appuyez sur le bouton à l'arrière du verre, insérez l'arrière, puis relâchez le bouton.



MESSAGES D'ERREUR ET DÉPANNAGE

Code	Description	Cause	Solution
E01	L'interrupteur de sécurité n'a pas été activé.	Le couvercle n'est pas correctement fixé au bol mixeur ou n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que le couvercle est correctement installé et verrouillé.
		Le bol mélangeur n'est pas correctement installé dans la base.	Assurez-vous que le bol mélangeur est correctement installé dans la base.
E02	Le capteur de température n'a pas été reconnu.	Le bol mélangeur n'a pas été inséré correctement ou la connexion du capteur de température sur le bol mélangeur est endommagée.	Assurez-vous que le bol mélangeur est correctement installé dans la base.
			Assurez-vous que les broches de connexion sous le bol mélangeur ne sont pas pliées ou cassées.
E03	Le moteur et/ou les lames sont bloqués.	Trop d'ingrédients dans le bol mélangeur.	Réduisez le volume d'aliments dans le bol mélangeur.
		Les ingrédients sont trop gros.	Coupez les aliments en petits morceaux et redémarrez l'appareil.
E04	La température est trop élevée.	Pas d'aliments dans le récipient.	Ajoutez des aliments.
		Trop peu d'aliments à haute température pendant une longue période.	Ajoutez des aliments.
E11	Utilisation d'une vitesse élevée avec une température élevée en même temps.	La température dans la cuve est supérieure à 90 °C lors de l'utilisation du niveau de vitesse 4 ou supérieur.	Refroidissez les aliments à 90 °C ou moins, ou utilisez une vitesse inférieure au niveau 4.
E12	Surcharge de poids due à trop d'ingrédients.	Les ingrédients ajoutés pèsent plus que le maximum autorisé de 4 999 grammes.	Retirez les ingrédients pour réduire le poids total à 4999 grammes ou moins.

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045491
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1700 W
Vitesse réglable	Niveaux 1 à 10
Minuterie réglable	1 seconde à 12 heures
Température réglable	37-120 °C
Poids maximal de pesée	5000 g
Le numéro d'article 10045494 est un bol en céramique qui n'est pas inclus dans la livraison mais disponible séparément.	

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage PIÈCEiQUE qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**Fabricant :**

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

Chal-Tec GmbH déclare par la présente que l'équipement radio de type Aria Smart est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : use.berlin/10045491

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per evitare 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

Avvertenze di sicurezza	190
Descrizione del dispositivo	194
Installazione	195
Installazione dei componenti	196
Funzionamento e programmi	206
Programmi predefiniti	212
Funzioni	225
Gestione tramite smartphone	228
Velocità e quantità	230
Pulizia e manutenzione	231
Messaggi di errore e risoluzione dei problemi	232
Dati tecnici	233
Avviso di smaltimento	234
Dichiarazione di conformità	234

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare il robot da cucina leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale, anche se si ha familiarità con il prodotto.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata di bambini piccoli.
Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali o con esperienza e/o conoscenze insufficienti, a meno che siano supervisionate da una persona responsabile o nel caso abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo corretto e sicuro del dispositivo.
- Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Assicurarsi che bambini e bebè non giochino con sacchetti di plastica o materiali di imballaggio.
- Questo thermo cooker è pesante. Fare attenzione quando lo si trasporta. Spegnerlo il dispositivo e staccare la spina prima di trasportarlo.
- Non cercare di modificare questo prodotto in alcun modo.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Non inserire la spina nella presa prima di aver completato il montaggio.

- Tenere lontano il cavo da aree movimentate e bagnate.
- Assicurarsi che il lato esterno del dispositivo non si bagni (spruzzi d'acqua).
- Non usare il dispositivo con le mani bagnate.
Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non utilizzarlo vicino a lavandini, vasche o docce.
- Utilizzare il dispositivo con un'alimentazione elettrica con valori di tensione, frequenza e potenza corrispondenti a quelli specificati sulla targhetta.
- Posare il cavo di alimentazione in modo da non calpestarlo e da evitare che resti incastrato da oggetti poggiati sopra di esso o accanto. Non posizionare il dispositivo direttamente sopra il cavo.
- Questo thermo cooker è destinato all'uso in ambienti domestici e simili come: cucine per il personale in negozi e uffici, agriturismi, motel e B&B.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Evitare il contatto con parti mobili. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani da parti mobili per evitare lesioni e/o danni al dispositivo.

- Spegnere il dispositivo e staccarlo dalla rete elettrica prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi a parti mobili.
Staccare la spina dalla presa se il dispositivo è privo di supervisione e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Fare attenzione quando vengono versati liquidi bollenti nel robot da cucina o nel frullatore, dato che un'improvvisa vaporizzazione potrebbe proiettarli fuori dal dispositivo.
- Usare il dispositivo solo con la base fornita in dotazione.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Le superfici possono diventare molto calde durante il funzionamento e restano calde a lungo anche dopo l'uso. Lasciar raffreddare completamente tutte le parti prima di smontare e pulire il dispositivo.

- Usare il dispositivo solo su una superficie piatta e in piano. E' vietato l'utilizzo su lavandini, scolapiatti oppure superfici irregolari.

**ATTENZIONE**

Pericolo di lesioni! Tenere le mani e gli utensili lontano dal recipiente del frullatore durante l'uso. Si può usare la spatola quando il dispositivo è spento e la spina è staccata dalla presa elettrica.

- Utilizzare il dispositivo sempre con il coperchio chiuso.
- Non bypassare mai gli interblocchi di sicurezza.
- Non tentare di aprire il coperchio o di rimuovere il recipiente del frullatore quando il dispositivo è in funzione.
- Quando si solleva il coperchio prestare attenzione ai cibi bollenti.
- Inserire correttamente il misurino/tappo del coperchio nell'apertura superiore del coperchio del recipiente durante la lavorazione degli alimenti.
- Non utilizzare il dispositivo per oltre 2 minuti ai livelli massimi di velocità 8, 9 o 10, in quanto il motore può surriscaldarsi. Spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 1 minuto prima di proseguire.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Quando si mescolano/miscelano liquidi bollenti (non miscelare mai olio o grassi bollenti), versarli attraverso l'apposito coperchio rimovibile del recipiente. Iniziare la lavorazione a una velocità bassa. Tenere le mani e parti esposte della pelle lontano dal coperchio per evitare ustioni.

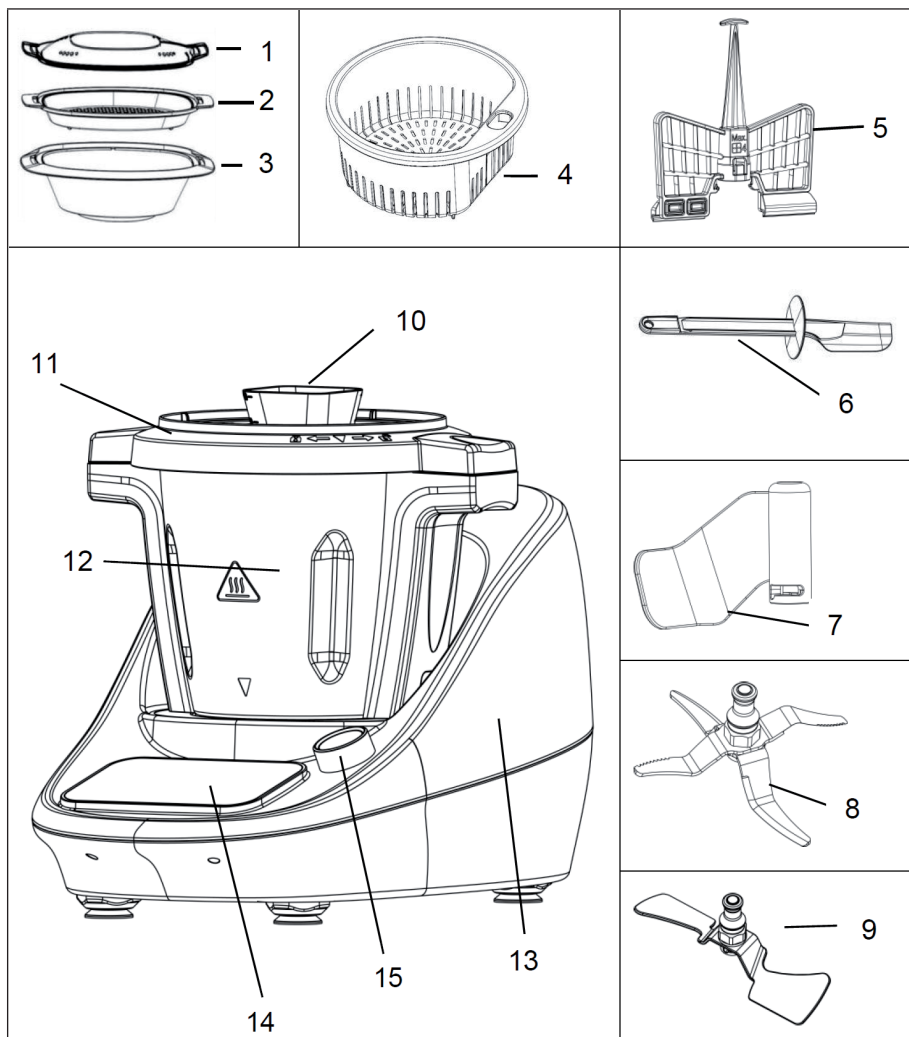
- Sussiste il rischio di lesioni se le lame in movimento vengono esposte accidentalmente.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Non utilizzare il recipiente del frullatore per la conservazione di alimenti o bevande.
- Non utilizzare il dispositivo per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in un luogo dove sono presenti gas e vapori infiammabili.
- Evitare di spargere alimenti o di versare liquidi sull'alimentazione elettrica nell'incavo del recipiente del frullatore. Se qualcosa dovesse rovesciarsi, spegnere immediatamente il dispositivo e togliere la spina dalla presa. Lasciare che la sostanza versata si raffreddi per poi rimuoverla.
- Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che l'anello di tenuta della lama sia montato correttamente e che il gruppo lame sia fissato saldamente alla base.
- Se il dispositivo non è montato correttamente, è possibile che gli alimenti fuoriescano danneggiando l'apparecchio.
- Prestare molta attenzione dopo aver utilizzato la funzione riscaldante, dato che le superfici dei componenti restano calde ancora per un po'.
- Assicurarsi che la pentola, il suo coperchio e il cestello per la cottura a vapore siano montati correttamente quando si utilizza l'accessorio per la cottura a vapore.
- Durante l'uso non toccare alcun componente della vaporiera, tranne i manici.
- Non utilizzare la vaporiera senza coperchio.
- Quando si solleva il coperchio della vaporiera prestare attenzione a non bruciarsi con il vapore che fuoriesce.
- Per tutte le altre funzioni di riscaldamento assicurarsi di non ferirsi con la fuoriuscita di vapore bollente.
- Assicurarsi che i fori di sfiatione sul coperchio della vaporiera non siano bloccati durante l'uso.
- Assicurarsi di non far cadere il cestello per la cottura a vapore dalla parte superiore della ciotola durante o dopo l'uso.
- Non cercare di afferrare un dispositivo che è caduto in acqua. Staccare subito la spina.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con superfici bollenti.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto o se un componente (cavo o spina) è stato danneggiato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- L'utilizzo di accessori non previsti per l'uso con questo dispositivo può causare lesioni all'utente oppure danneggiare l'apparecchio.

- Non posizionare il dispositivo sopra altri apparecchi, su superfici irregolari o in luoghi esposti ai seguenti influssi: sorgenti di calore (termosifoni o forni), luce solare diretta, polvere eccessiva o vibrazioni meccaniche.
- Non posizionare il dispositivo all'aperto, nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici o in un forno riscaldato.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fonti di calore, come termosifoni, accumulatori di calore, forni e altri dispositivi che producono calore.
- Non utilizzare il dispositivo sotto o vicino a materiali combustibili o infiammabili (tende).
- Qualsiasi tipo di manutenzione, oltre alla normale pulizia, può essere effettuata solo da un elettricista qualificato. Questo dispositivo non contiene componenti che necessitano di manutenzione da parte dell'utente.
- Se il dispositivo viene utilizzato da terzi, fornire loro il manuale.
- Non utilizzare il cavo in modo sbagliato. Non trasportare o trascinare il dispositivo dal cavo di alimentazione, né tirarlo per scollegarlo dalla presa elettrica. Afferrare invece la spina ed estrarla dalla presa.
- Non utilizzare il dispositivo in luoghi molto caldi o umidi oppure sotto la luce diretta del sole.
- Se possibile, evitare di utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Non poggiare altri apparecchi sopra al dispositivo.
- Questo dispositivo è adatto solo all'uso domestico.
- Questo prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati in questo manuale.
- Contattare l'autorità locale per ricevere indicazioni sul corretto smaltimento del dispositivo.
- Si declina ogni responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni, da altro uso improprio oppure da una gestione errata del dispositivo.

Si richiede particolare cautela nelle seguenti situazioni:

- Durante l'utilizzo della lama multifunzione, durante lo svuotamento del recipiente e soprattutto durante la pulizia.
- Non toccare i bordi taglienti delle lame. Afferrare solo la parte superiore quando si monta, rimuove e pulisce la lama.
- Un utilizzo errato del thermo cooker può causare gravi lesioni. Usare il thermo cooker solo per l'uso domestico previsto.
- Per evitare il rischio di ripristinare accidentalmente la protezione termica, questo thermo cooker non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno (timer) o collegato a un circuito elettrico che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia elettrica.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Coperchio della vaporiera	9	Lama per arrosti
2	Ciotola per la cottura a vapore	10	Misurino
3	Base per la cottura a vapore	11	Coperchio del recipiente del frullatore
4	Setaccio/Cestello per la cottura a vapore	12	Recipiente del frullatore
5	Frusta	13	Base con piedini antiscivolo
6	Spatola	14	Pannello di controllo touch
7	Gancio impastatore	15	Manopola (può essere premuta o girata)
8	Lama multifunzione		

INSTALLAZIONE

Indicazioni importanti sul luogo di posizionamento

- Posizionare il thermo cooker su una superficie stabile, piana e livellata.
- Posizionare il thermo cooker in modo tale che sia lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole. Gli spruzzi d'acqua sul dispositivo possono causare un corto circuito.
- Mantenere uno spazio sufficiente tra le pareti laterali e il dispositivo per assicurare una buona ventilazione. Lasciare almeno 10 cm di spazio tra la parte posteriore, i lati del dispositivo e ogni parete.
- Lasciare sufficiente spazio sopra al dispositivo per poter raggiungere il coperchio e la vaporiera.

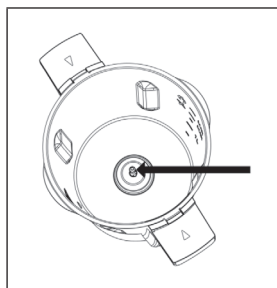
Prima di procedere all'uso

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e smaltirlo con cura secondo le disposizioni.
- Si raccomanda di pulire accuratamente il dispositivo e gli accessori prima dell'uso. Le istruzioni si trovano nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

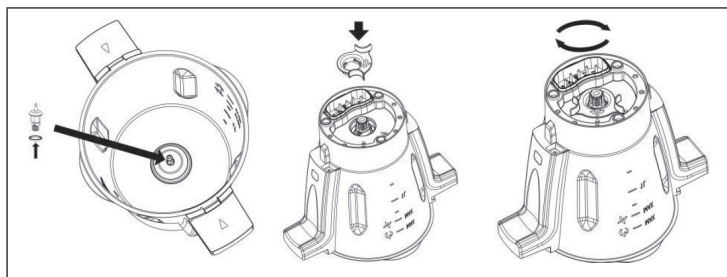
INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI

Giunto di trasmissione

Il giunto di trasmissione e la guarnizione di gomma devono essere montati e fissati sulla base del recipiente del frullatore, se non lo sono già.



A tal fine prendere il giunto di trasmissione e assicurarsi che la guarnizione di gomma sia montata sopra la parte inferiore del giunto, come mostrato di seguito. Se non si monta la guarnizione di gomma, i liquidi possono fuoriuscire dalla base del recipiente del frullatore.



Abbassare il giunto di trasmissione dalla parte superiore del recipiente del frullatore e attraverso il foro esagonale nella parte inferiore del recipiente.

Nota: il giunto di trasmissione può essere inserito completamente nel foro esagonale soltanto in tre posizioni e non in sei. Se non si riesce a inserire completamente il giunto di trasmissione nel foro, ruotarlo di una tacca e inserirlo.

Tenere saldamente il giunto di trasmissione e capovolgere il recipiente del frullatore. Prendere il manicotto di bloccaggio nell'altra mano e premerlo verso il basso, facendo attenzione che la freccia sul manicotto sia allineata con il simbolo del lucchetto sbloccato sulla base del recipiente.

Lama multifunzione

La lama multifunzione viene utilizzata soprattutto per tritare gli alimenti.

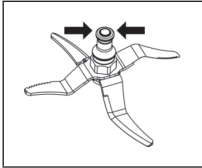


ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Prestare molta attenzione quando si utilizza questo accessorio, dato che le lame sono molto taglienti e possono provocare lesioni se usate in modo errato.

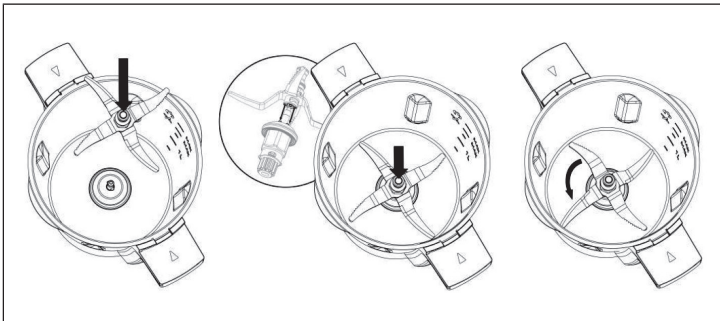
Seguire i seguenti passaggi per installare la lama multifunzione:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama. **NON** afferrare i bordi taglienti delle lame e non toccarli.



- 3 Abbassare la lama multifunzione sopra al giunto di trasmissione nella base del recipiente facendo attenzione che le linguette del giunto siano allineate con le fessure nella parte inferiore della lama. Premerla con decisione e ruotarla in senso antiorario finché non scatta in posizione.

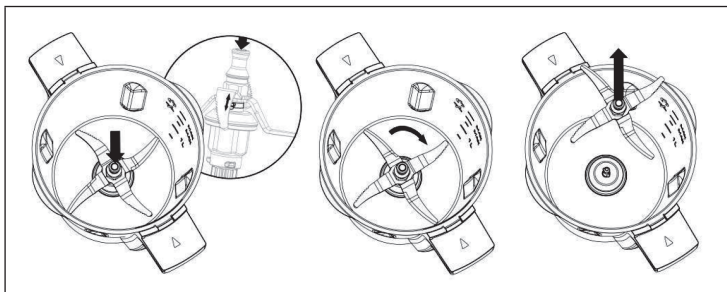
Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile installare la lama.



Seguire questi passaggi per rimuovere la lama multifunzione:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama, premerlo con decisione, ruotarlo in senso orario ed estrarlo verso l'alto tenendolo diritto.

Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.



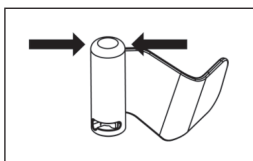
Gancio impastatore

Il gancio impastatore viene utilizzato principalmente per impastare.

Nota: non usare il gancio impastatore oltre il livello di velocità 3.

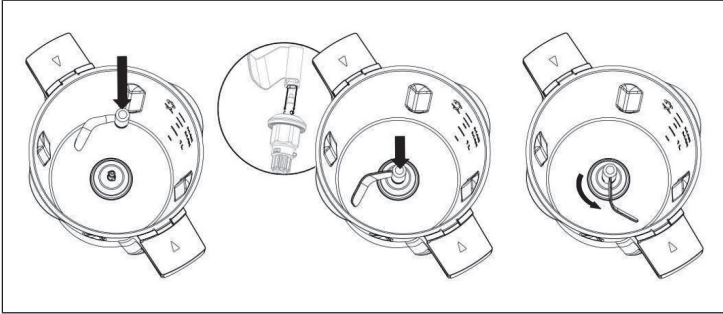
Seguire i seguenti passaggi per installare il gancio impastatore:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama.



- 3 Abbassare il gancio impastatore sopra al giunto di trasmissione nella base del recipiente facendo attenzione che le linguette del giunto siano allineate con le fessure nella parte inferiore del gancio. Premerlo con decisione e ruotarlo in senso antiorario finché non scatta in posizione.

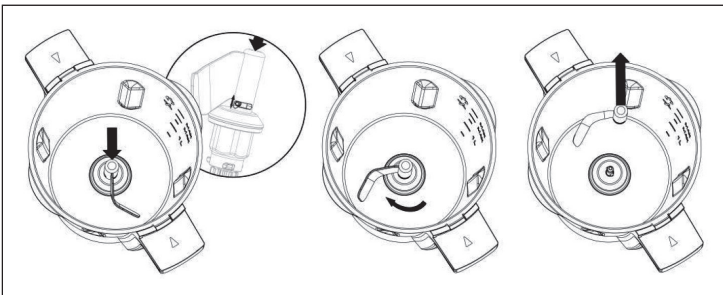
Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.



Seguire i seguenti passaggi per rimuovere il gancio impastatore:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama, premerlo con decisione, ruotarlo in senso orario ed estrarlo verso l'alto tenendolo diritto.

Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.



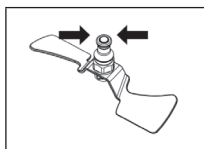
Lama per arrosti

La lama per arrosti viene utilizzata principalmente per arrostitire e mescolare.

Nota: non usare la lama per arrosti oltre il livello di velocità 2.

Seguire i seguenti passaggi per installare la lama per arrosti:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama.



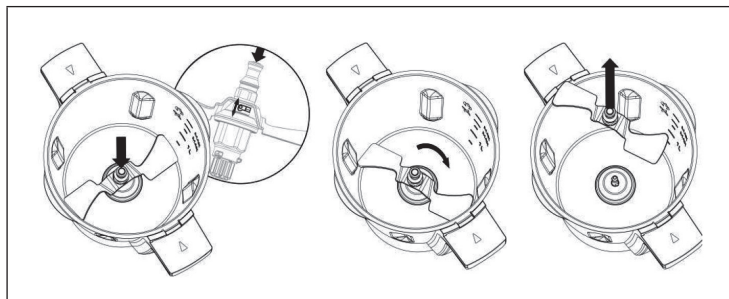
- 3 Abbassare la lama per arrosti sopra al giunto di trasmissione nella base del recipiente facendo attenzione che le linguette del giunto siano allineate con le fessure nella parte inferiore del gancio impastatore. Premerlo con decisione e ruotarlo in senso antiorario finché non scatta in posizione.

Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.

Seguire i seguenti passaggi per rimuovere la lama per arrosti:

- 1 Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo e fissarlo.
- 2 Afferrare la parte superiore del supporto centrale della lama, premerlo con decisione, ruotarlo in senso orario ed estrarlo verso l'alto tenendolo diritto.

Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.

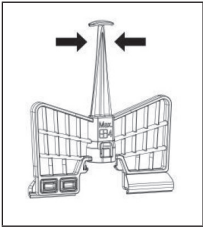


Frusta

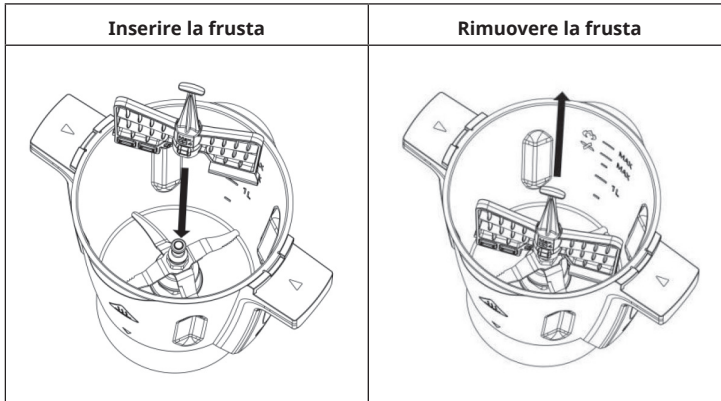
La frusta viene utilizzata principalmente per mescolare e frullare gli alimenti.

Nota: non usare la frusta oltre il livello di velocità 4. Non mettere alcun ingrediente nel recipiente del frullatore mentre il dispositivo è in funzione con la frusta. In caso contrario la frusta può incastrarsi e danneggiarsi.

Per montare la frusta, afferrarla dalla parte superiore.





Per inserire la frusta, allineare la base della frusta con la parte superiore della lama multifunzione e premerla con decisione finché non scatta in posizione. Per rimuovere la frusta estrarla verso l'alto tenendola diritta.



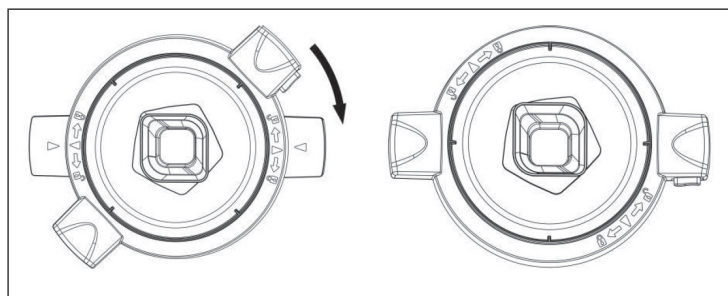
Installazione della ciotola e del coperchio

La capacità del recipiente è contrassegnata su un lato al suo interno.

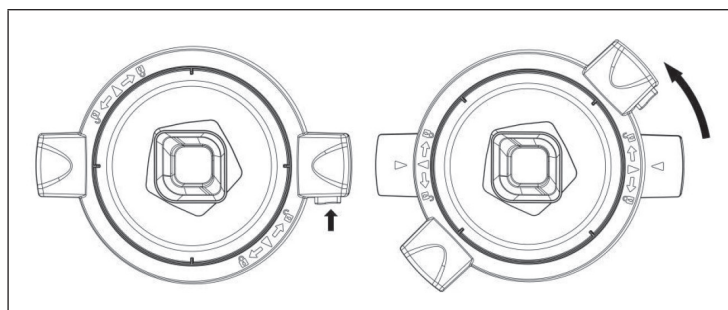
 MAX	Il simbolo mostra che la capacità massima per miscelare è di 2 litri.
 MAX	Il simbolo mostra che la capacità massima per riscaldare senza miscelare è di 2,3 litri.

Per montare il coperchio posizionarlo sulla parte superiore della ciotola e premerlo con decisione, in modo tale che sia piatto sul bordo del recipiente del frullatore. Ruotare poi il coperchio in senso orario per bloccarlo sulla ciotola.

Nota: se il coperchio non è fissato e bloccato correttamente, il thermo cooker non può essere azionato.



Per rimuovere il coperchio premere il tasto di rilascio, ruotare il coperchio in senso antiorario ed estrarlo verso l'alto tenendolo diritto.



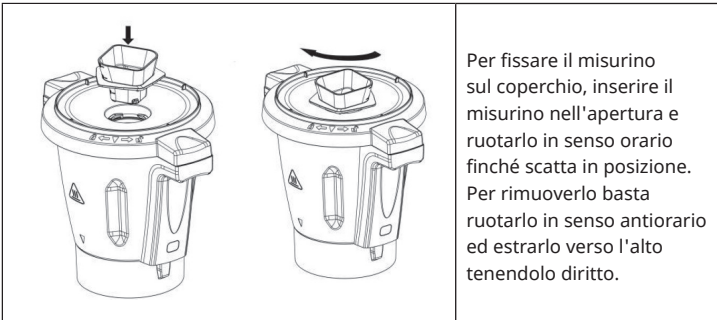
Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo.

Nota: se il recipiente del frullatore non è fissato saldamente, il thermo cooker non può essere azionato.



Misurino

Il misurino non impedisce solo che gli alimenti e i liquidi schizzino fuori dal foro del coperchio, ma è anche un pratico recipiente graduato.

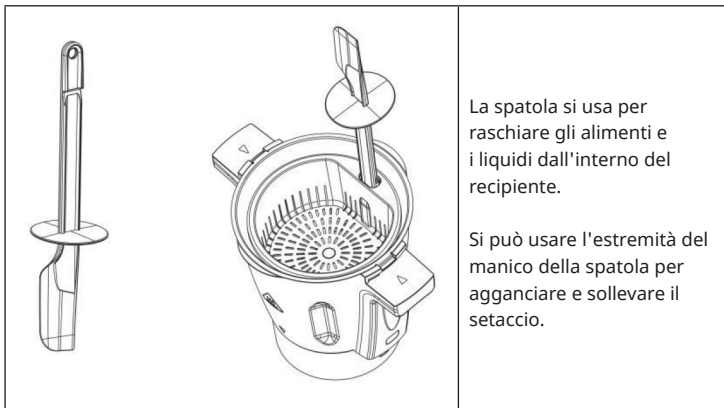


Per fissare il misurino sul coperchio, inserire il misurino nell'apertura e ruotarlo in senso orario finché scatta in posizione. Per rimuoverlo basta ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo verso l'alto tenendolo diritto.

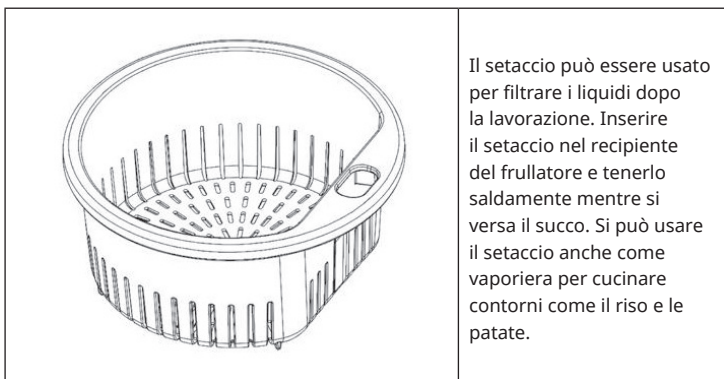
Nota: il misurino è l'unico componente che può essere utilizzato per coprire e chiudere il foro rotondo nel coperchio del recipiente del frullatore. Non coprire il foro nel coperchio del recipiente con altri oggetti quali asciugamani, carta, tazze o stoviglie, in quanto ciò può causare lesioni o danneggiare il dispositivo.

Spatola

Nota: non utilizzare altri utensili, dato che possono danneggiare le superfici interne del recipiente. Utilizzare la spatola solo quando il dispositivo è spento e il coperchio è stato tolto.

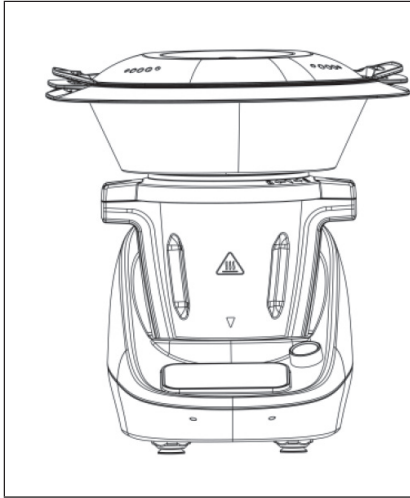


Setaccio/Cestello per la cottura a vapore



Montaggio degli accessori per la cottura a vapore

Gli accessori per la cottura a vapore vengono usati per cuocere verdure, pesce e altri alimenti che si desidera cuocere a vapore.



Per azionare la vaporiera, il coperchio deve essere posizionato e bloccato sul recipiente del frullatore. Dopodiché bisogna rimuovere il misurino. Gli accessori per la cottura a vapore (base, ciotola e coperchio) vengono poi posizionati sul coperchio del recipiente del frullatore.

Prima di cuocere a vapore assicurarsi che il coperchio sia posizionato sugli accessori per la cottura a vapore.

Indicazioni importanti per la cottura a vapore:

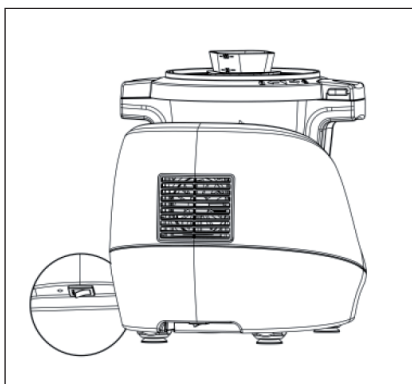
- Non usare gli accessori per la cottura a vapore in un forno a microonde o in un altro apparecchio elettrico.
- Non toccare i componenti quando la vaporiera è in funzione, eccetto i manici.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle aperture di uscita del vapore nel coperchio della vaporiera per evitare lesioni causate dal vapore bollente.
- Non coprire e bloccare le aperture nel coperchio della vaporiera, dato che il vapore trova un'altra via di fuga e può causare lesioni gravi o danneggiare gli oggetti circostanti.

FUNZIONAMENTO E PROGRAMMI

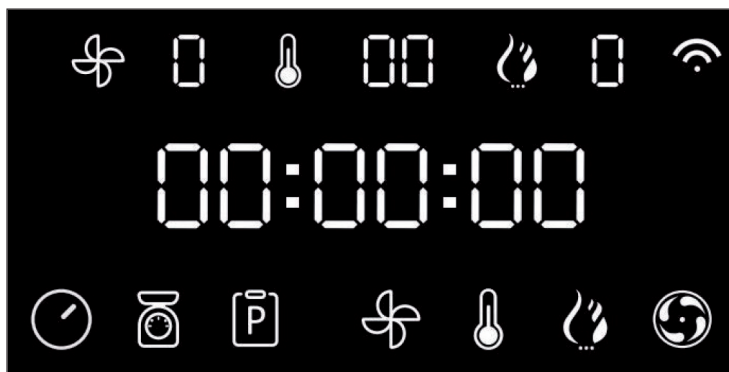
Nota: quando si utilizza il thermo cooker per la prima volta, è probabile che si senta un leggero odore proveniente dal motore. Ciò è del tutto normale. Dopo un po' questo odore sparisce.

Interruttore on/off

L'interruttore si trova sul lato posteriore del dispositivo. Con questo interruttore si accende o si spegne il dispositivo.



Non appena si accende il dispositivo, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore si accende.



Nota: tutte le funzioni possono essere utilizzate solo se si installa il recipiente del frullatore e il coperchio è posizionato e bloccato. In caso contrario sono attive solo la bilancia e la funzione riscaldante. Se il coperchio non è posizionato, il riscaldamento non si aziona. Il motore funziona solo se il coperchio è posizionato e bloccato.

Indicatori del pannello di controllo e tasti funzione



1	Tasto per il timer	8	Tasto per la connessione Wi-Fi
2	Tasto per la funzione bilancia*	9	Indicazione del livello riscaldante
3	Tasto per i programmi predefiniti	10	Indicazione della temperatura
4	Tasto per la velocità	11	Indicazione della velocità
5	Tasto per la temperatura	12	Indicazione della durata
6	Tasto per la funzione riscaldante	13	Manopola (può essere premuta e girata)
7	Tasto per la funzione turbo		

* **Nota:** il tasto per la funzione bilancia non viene indicato se il recipiente del frullatore è stato inserito nel dispositivo con il coperchio posizionato e bloccato.

Manopola

La manopola può essere premuta o girata.


- Premere la manopola per azionare o fermare il dispositivo.
- Ruotare la manopola in senso orario per impostare il timer, la velocità, la temperatura e la potenza riscaldante.

Nota: il recipiente del frullatore e il coperchio devono essere posizionati e bloccati affinché il dispositivo funzioni, a eccezione della funzione bilancia e riscaldante.

Quando il dispositivo si interrompe, entra automaticamente in modalità standby dopo 10 minuti e il display si spegne.

Impostare il timer di spegnimento automatico



- Per impostare la durata di funzionamento desiderata, toccare il tasto timer  per attivare l'impostazione dei minuti. I numeri che compongono i minuti lampeggiano. Ruotare la manopola per impostare i minuti desiderati.
- Toccare nuovamente il tasto timer per attivare l'impostazione dei secondi. I numeri che compongono i secondi lampeggiano. Ruotare la manopola per impostare i secondi desiderati.
- Toccare nuovamente il tasto timer per attivare l'impostazione delle ore. I numeri che compongono l'ora lampeggiano. Ruotare la manopola per impostare l'ora tra 1 e 12.

Nota: dopo l'impostazione del timer attendere 5 secondi finché il timer non lampeggia più e l'orario impostato è stato accettato. Azionare il dispositivo premendo il tasto start/pause.


Se si aziona il dispositivo senza impostare il timer, il timer inizia il conto alla rovescia. Se si tocca il tasto timer durante la lavorazione, il timer inizia il conto alla rovescia e il dispositivo si spegne quando raggiunge l'orario di spegnimento automatico.

Esempio:

Il dispositivo è stato acceso e il timer conta fino a 15 secondi. Quando il timer ha raggiunto 15 secondi e si tocca il tasto timer, il timer inizia il conto alla rovescia da 15 a 0 secondi. Quando il timer raggiunge 0 il dispositivo si spegne, indica [End] ed emette un suono. Per cancellare la parola [End] dall'avviso, premere il tasto start/pause.

Impostare la velocità



Per impostare la velocità desiderata, premere il tasto della velocità  in basso sul display. I numeri che compongono la velocità lampeggiano.


Nota: ci sono ca. 5 secondi di tempo per impostare la velocità desiderata prima che l'avviso ritorni allo stato normale. Ruotare entro 5 secondi la manopola per impostare la velocità desiderata.

Indicazioni importanti per impostare la velocità:

- Alcuni dei programmi predefiniti bloccano la velocità, per cui non è possibile regolarla durante il funzionamento.
- Il livello di velocità va da 1 a 10 (10 è la velocità massima).
- Quando il dispositivo si trova in modalità miscelatore e riscaldante e la temperatura supera i 90°C, è possibile selezionare il livello della velocità da 1 a 4.
- Quando il dispositivo è in funzione oppure è impostato a una velocità superiore (da 5 a 10) e la temperatura raggiunge i 91°C oppure è superiore, la velocità si riduce automaticamente al livello 4.
- Se si utilizza il dispositivo con i livelli di velocità 8, 9 o 10, non bisognerebbe farlo funzionare per più di 2 minuti senza lasciare passare una fase di raffreddamento di 5 minuti.

Impostare la temperatura



Per impostare la temperatura desiderata toccare il tasto temperatura  in basso sul display per attivare l'impostazione della temperatura. I numeri che compongono la temperatura lampeggiano.

Nota: ci sono ca. 5 secondi di tempo per impostare la velocità desiderata prima che l'avviso ritorni allo stato normale. Ruotare entro 5 secondi la manopola per impostare la velocità desiderata.

Indicazioni importanti per impostare la velocità:


- Alcuni dei programmi predefiniti bloccano la temperatura, per cui non è possibile regolarla durante il funzionamento.
- E' possibile regolare la temperatura anche durante il funzionamento, a meno che non si tratti di uno dei programmi predefiniti.
- Durante l'impostazione della temperatura si può appurare che le cifre nell'avviso del livello riscaldante aumentano a seconda della temperatura selezionata.
- La temperatura può essere impostata da 37 a 120 °C.

Nota: il simbolo del termometro cambia da bianco a rosso quando la temperatura raggiunge o supera i 60 °C +/- 5 °C.

Impostare la funzione riscaldante



La potenza riscaldante viene visualizzata in livelli da 0 a 10. 10 è la massima impostazione e significa che il dispositivo riscalda più velocemente.


Per impostare il livello riscaldante desiderato, toccare in basso il tasto per la funzione riscaldante  sul display per attivare l'impostazione della potenza riscaldante. I numeri che compongono la potenza riscaldante lampeggiano.

Nota: ci sono ca. 5 secondi di tempo per impostare il livello riscaldante desiderato prima che l'avviso ritorni allo stato normale. Ruotare entro 5 secondi la manopola per impostare il livello riscaldante desiderato.

Indicazioni importanti per impostare la potenza riscaldante:

- Alcuni dei programmi predefiniti bloccano la potenza riscaldante, per cui non è possibile regolarla durante il funzionamento.
- Quando si imposta il livello riscaldante, l'avviso della temperatura indica 100 °C di default.
- Occorre selezionare un'impostazione da 1 a 10 per attivare la funzione riscaldante. Se si lascia l'impostazione su 0, non si attiva.


Funzione turbo

Per impostare la funzione turbo, tenere premuto il tasto turbo . Con questa funzione il dispositivo si avvia alla massima velocità. Quando si rilascia il tasto turbo, il dispositivo si ferma immediatamente.

Nota: questa funzione resta attiva al massimo per 1 minuto. Prima di utilizzare questa funzione assicurarsi di avere gli ingredienti e gli accessori giusti per l'utilizzo in piena velocità, altrimenti si danneggia il dispositivo.

Funzione bilancia

Questo thermo cooker ha una bilancia incorporata e può pesare da 1 a 4.999 grammi con incrementi di un 1 grammo per volta.

Nota: la funzione bilancia funziona solo se il coperchio del recipiente del frullatore non si trova sopra al recipiente. In caso contrario il tasto per la funzione bilancia  non viene visualizzato.

Per poter utilizzare la funzione bilancia, il dispositivo deve essere in pausa o si deve trovare in modalità standby.

- Toccare il tasto bilancia per attivare la funzione.
- I numeri che compongono il timer spariscono e quelli della bilancia appaiono circa 5 secondi più tardi visualizzando [0 00 0] per indicare che la funzione bilancia è stata attivata.
- Gli ingredienti vengono pesati mentre vengono messi nel recipiente. Il display indica il valore in grammi.

Indicazioni importanti sulla funzione bilancia:

- Se ci sono già ingredienti nel recipiente e ne vengono aggiunti di nuovi, la bilancia sommerà entrambi i valori e il display mostrerà il peso totale nel recipiente.
- Se si aggiungono ingredienti dopo essere usciti dalla funzione bilancia e poi la si riavvia, non verrà mostrato il peso totale, ma soltanto quello degli ingredienti aggiunti, anche se ci si trova in modalità bilancia. Pertanto l'indicazione può mostrare valori negativi quando si rimuovono alimenti dal recipiente.
- Non appena il coperchio del recipiente è stato posizionato e bloccato e il recipiente è stato inserito nel dispositivo, la funzione bilancia scompare e i numeri che compongono il timer vengono visualizzati.


PROGRAMMI PREDEFINITI

Nella memoria del thermo cooker si trovano in tutto 18 programmi predefiniti, che facilitano il funzionamento del dispositivo. Toccare il tasto per i programmi predefiniti **P** per lanciare il menù per il programma predefinito. Ruotare poi la manopola sul numero di programma desiderato da P01 a P18.

P01: programma per la pulizia

Questo è un programma per la pulizia del recipiente del frullatore.

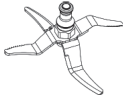
- Inserire la frusta.
- Aggiungere 500 ml di acqua pulita e 1-2 gocce di detersivo per piatti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	4	no	Frusta	Aggiungere qualche goccia di detersivo.
Temperatura (°C)	70	no		
Livello riscaldante	7	no		
Timer (minuti)	5	1-15		

P02: smoothie (sminuzzare e miscelare)

Per sminuzzare verdure, carne, spezie e ghiaccio in pochissimi secondi. Per preparare frullati, salse, dip e creme dalla consistenza liscia e omogenea.



- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	10	no	Lama	In questo programma viene passato tutto finemente.
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	0.5	0.5-2		

P03: programma di lavaggio

A 50 °C è possibile rimuovere il sangue fuoriuscito dalla carne o residui di pesticidi su frutta e verdura.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere nel recipiente del frullatore 1,5 litri di acqua fresca (non calda e non a temperatura da frigorifero).
- Inserire il setaccio.
- Mettere gli ingredienti nel setaccio.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	6	4-7	Lama/Setaccio	
Temperatura (°C)	50	no		
Livello riscaldante	5	1-10		
Timer (minuti)	5	1-10		

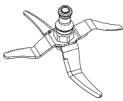
P04: zuppa densa

Cottura lenta per avere il controllo totale su temperatura e durata, in modo da ottenere risultati morbidi e cotti alla perfezione.

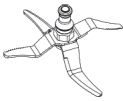
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Nota: questo programma è composto da otto passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

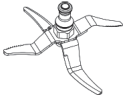
Passaggio 1:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	Dopo 1-2 minuti dal momento dell'ebollizione procede con il secondo passaggio.
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	1-2	no		

Passaggio 2:

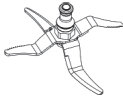
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	110	no		
Livello riscaldante	4	no		
Timer (minuti)	20	no		

Passaggio 3:


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	3	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	Vedi nota	no		

Nota: il 3° passaggio prosegue fino a quando la temperatura degli ingredienti è scesa a 90 °C o meno e procede poi automaticamente con il 4° passaggio. Non c'è una durata definita per il 3° passaggio, dato che dipende dalla temperatura ambiente, dalla tipologia e dalla quantità degli ingredienti, che possono raffreddarsi più o meno rapidamente.


Passaggio 4:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	6	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

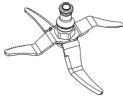
Passaggio 5:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	7	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

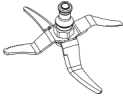
Passaggio 6:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	8	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

Passaggio 7:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	9	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

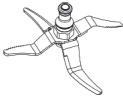
Passaggio 8:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	10	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	1	no		

P05: programma per tagliare

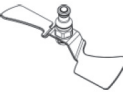
Taglia ingredienti di ogni tipo, come carne, pesce, frutta o verdura.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	5	5-7	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	1	1-5		

P06: programma di cottura

Con questo programma è possibile cuocere, arrostitire e brasare tutte le pietanze che verrebbero normalmente preparate in padella.


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	1-2	Lama per arrosti	
Temperatura (°C)	120	120		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	5	1-30		

- Inserire la lama per arrosti.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

P07: programma di miscelazione

Mescola gli alimenti durante la cottura per assicurare un riscaldamento omogeneo e ottenere una consistenza da vero professionista. Per preparare deliziosi risotti, insalate di pasta, budini o della cioccolata calda.


- Inserire la frusta.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	2	0-3	Frusta	
Temperatura (°C)	100	90-120		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	30	5-60		

P08: programma per impastare

Per la preparazione di pasta per il pane.


- Posizionare il gancio per impastare.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	3	no	Frusta	
Temperatura (°C)	0	0 o 37		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	6	3-20		

P09: programma a vapore

Questa funzione è perfetta per cuocere a vapore le verdure. Grazie ai due livelli della vaporiera, è possibile risparmiare tempo cuocendo più di 1 ingrediente alla volta.

- Assemblare gli accessori per la cottura al vapore (base, ciotola e coperchio).
- Mettere gli ingredienti nella vaporiera.
- Non aggiungere più di 1,5 litri di acqua fredda nel recipiente del frullatore.
- Posizionare il coperchio e togliere il misurino.
- Posizionare gli accessori per la cottura al vapore sopra il coperchio del recipiente del frullatore.
- Premere Start per avviare il programma.


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no		
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	20	15-60		

P10: stufato

Gli stufati tradizionali, che richiedono lunghi tempi di cottura, possono essere preparati con questo programma. Cottura lenta + tempi lunghi = sapori migliori.

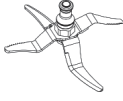
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Passaggio 1:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no		
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (ore)	Vedi nota	1-12 ore		

Nota: il programma indica 3 ore quando viene avviato. Ciò si riferisce alla durata totale per i passaggi 1 e 2. Il programma procede automaticamente con il secondo passaggio circa 5 minuti dopo che gli ingredienti hanno iniziato a bollire.

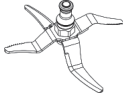
Passaggio 2:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	95	no		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (ore)	Senza limiti	1-12 ore		

P11: programma mantenimento in caldo

Mantiene calde le pietanze fino al momento di servirle. Dopo aver cotto le pietanze impostare la temperatura del thermo cooker su 65 °C (impostazione di default) per i cibi solidi oppure 80°C per quelli liquidi (zuppe), nonché la durata desiderata.

- Assicurarsi che la lama multifunzione sia installata.
- Assicurarsi che il coperchio e il misurino siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

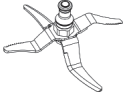
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	80	80		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (ore)	1	1-12 ore		

P12: programma di riscaldamento

Permette di riscaldare pietanze già cotte.

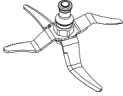
Nota: aggiungere solo alimenti scongelati.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti già cotti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	95	60-90		
Livello riscaldante	5	no		
Timer (minuti)	30	1-60		

P13: cuocere in acqua

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Versare acqua nel recipiente del frullatore fino a coprire tutti gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	Vedi nota	no		

Nota: si spegne circa uno o due minuti dopo aver raggiunto l'ebollizione. Se è necessario continuare la preparazione per cuocere gli alimenti, impostare la durata manualmente.

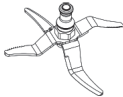
P14: yogurt

E' facile preparare gli yogurt fatti in casa. Il thermo cooker mantiene la miscela alla temperatura di fermentazione, in modo che lo yogurt si sia raffreddato e sia pronto il mattino seguente.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

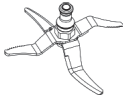
Nota: questo programma è composto da due passaggi, la durata totale è di 8 ore, mentre quella del 2° passaggio può essere impostata tra 3 e 12 ore. Il dispositivo procede automaticamente con il secondo passaggio quando il primo è concluso.

Passaggio 1:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	 Mescolare per mezz'ora lo yogurt o i fermenti lattici nel latte.
Temperatura (°C)	37	no		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (minuti)	Vedi nota			

Nota: dopo essere stato selezionato, il programma mostra 8 ore, ma procede automaticamente con il secondo passaggio dopo circa 30 minuti. Le 8 ore visualizzate si riferiscono alla durata totale dei passaggi 1 e 2. Questa durata è impostabile di 12 ore durante il secondo e terzo passaggio.

Passaggio 2:


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	 Anche se la lama non serve per il secondo passaggio, rimane all'interno.
Temperatura (°C)	37	no		
Livello riscaldante	1	no		
Timer (ore)	7,5	3-12 ore		

P15: risotto


- Inserire la lama multifunzione.
- Mettere nel cestello per la cottura al vapore la quantità di riso desiderata e aggiungere l'acqua necessaria nel recipiente del frullatore.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Nota: questo programma è composto da due passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

Passaggio 1:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no		Procede con il secondo passaggio, dopo che la temperatura raggiunge i 90 °C.
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	6	no		
Timer (minuti)	Vedi nota	no		


Passaggio 2:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no		
Temperatura (°C)	96	no		
Livello riscaldante	4	no		
Timer (minuti)	18	no		

P16: porridge

Utilizzare questa impostazione per preparare pietanze più morbide, come fagioli o passati. Ideale per alimenti che necessitano di acqua o latte per la cottura.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

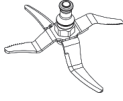
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	2	1-2	Lama	
Temperatura (°C)	90	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	12	10-30		

P17: risolatte

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.


Nota: questo programma è composto da due passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il secondo passaggio quando il primo è concluso.

Passaggio 1:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	6,5	no		

Nota: quando viene impostato, il programma indica 46 minuti e 30 secondi, ma dopo circa 6,5 minuti procede automaticamente con il secondo passaggio. I 46 minuti e 30 secondi indicati sono la durata totale dei passaggi 1 e 2.

Passaggio 2:


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	
Temperatura (°C)	98	no		
Livello riscaldante	5	no		
Timer (minuti)	40	30-60		

P18: zuppa rapida

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

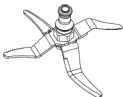
Nota: questo programma è composto da tre passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

Passaggio 1:

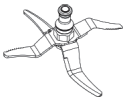
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	10	no		
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (secondi)	30	no		

Nota: quando viene impostato, il programma indica 32 minuti e 30 secondi, ma dopo circa 30 secondi procede automaticamente con il secondo passaggio. I 32 minuti e 30 secondi indicati sono la durata totale dei passaggi 1, 2 e 3.

Passaggio 2:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no		
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (secondi)	2	no		

Passaggio 3:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	2	no		
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (secondi)	30	15-60		

FUNZIONI

	Funzione	Descrizione
1	Sminuzzare	Per sminuzzare ingredienti di ogni tipo, come carne, pesce, frutta o verdura. Risultati di taglio perfetti sono garantiti.
2	Tritare	Per tritare verdure, carne, spezie e ghiaccio in pochissimi secondi. Ideale per la lavorazione di ingredienti crudi.
3	Passare	Per preparare salse e creme dalla consistenza perfetta o per passare ingredienti caldi o freddi, regolando la velocità e la durata in base ai diversi tipi di alimenti.
4	Macinare	Grado di macinatura perfetto per ogni ricetta. Per macinare caffè, semi, riso e frutta a guscio. Permette anche di preparare farina fatta in casa.
5	Polverizzare	Per polverizzare ingredienti di ogni tipo, fino a ottenere una consistenza finissima. Permette di preparare zucchero a velo o vanigliato per ricette di pasticceria.
6	Grattugiare	Mettere gli ingredienti nel contenitore, assicurandosi di non riempirlo oltre la metà e impostare la velocità 10 per alcuni secondi. Così si ottengono risultati perfetti.
7	Miscelare	Per ottenere miscele perfette con la massima semplicità. Per preparare deliziosi frullati, impasti per biscotti, pancake, crêpe, uova sbattute e molto altro ancora.
8	Sbattere	Per sbattere panna o albumi d'uovo con l'apposita frusta. La funzione ideale per risultati professionali.
9	Emulsionare	Con questa funzione è possibile preparare con la massima facilità dip, condimenti e diversi tipi di maionese. Basta mettere gli ingredienti nel contenitore e a tutto il resto ci pensa il dispositivo. Emulsioni omogenee, per ottenere sempre il risultato desiderato.
10	Mescolare	Per mescolare al meglio con i 10 livelli di velocità. Per preparare impasti perfetti con la massima semplicità.
11	Cuocere	Per cuocere piatti di ogni tipo, come stufati, pollo alle mandorle o ratatouille dall'aspetto impeccabile.
12	Mescolare	Mescolare gli alimenti mentre vengono cotti, in modo da riscaldarli omogeneamente e ottenere una consistenza perfetta. Per preparare deliziosi risotti, insalate di pasta, budini o cioccolata calda.

	Funzione	Descrizione
13	Cottura al vapore	Questa funzione è perfetta per cuocere al vapore le ricette più salutari. Grazie ai due livelli della vaporiera, è possibile risparmiare tempo cuocendo più di 1 piatto alla volta.
14	Sbollentare	Cottura graduale, con controllo totale su temperatura e durata. Risultati perfetti, senza dover controllare l'orologio. Ideale per ottenere risultati morbidi e succulenti.
15	Cottura a bassa temperatura	Per preparare ingredienti a bassa temperatura e ottenere risultati irresistibili. Questa tecnica è ideale per cuocere alimenti di ogni tipo, in particolare carne, pesce e pollame.
16	Impastare	Per preparare impasti perfetti in un colpo solo. Grazie al cucchiaio esclusivo, impastare non è mai stato così semplice. Lavora delicatamente l'impasto senza inciderlo, per risultati impeccabili. Per godersi pane e pizza fatti in casa in ogni momento.
17	Lessare	Versare acqua nella pentola fino a coprire tutti gli ingredienti, impostare una temperatura di 120 °C, il livello riscaldante 10 e selezionare la durata di cottura desiderata in base al tipo di ingredienti.
18	Scaldavivande	Per tenere calde le pietanze fino al momento di servirle. Dopo la cottura, impostare il dispositivo su 80 °C per il tempo desiderato nel caso di piatti liquidi o su 45 °C per piatti solidi.
19	Cottura di precisione	Questa è la funzione più completa e versatile. Permette di cuocere piatti di ogni tipo con il controllo assoluto sulla potenza.
20	Fermentare	Con questa funzione è possibile preparare impasti fenomenali. Per ottenere pane e altri prodotti da forno in pochissimo tempo. Nella ciotola a 50 °C e con il livello di velocità 0, l'impasto lievita rapidamente.
21	Bagnomaria	Per preparare sformati perfetti e verdure morbide. Per utilizzare questa funzione, riempire la pentola con 2 litri d'acqua, impostare una temperatura di 120 °C, il livello riscaldante 10 e nessuna velocità. Non appena l'acqua inizia a bollire, ridurre il livello riscaldante a 9 e posizionare le apposite forme fino a quando il loro fondo è a contatto con l'acqua.
22	Turbo	Per lavorare gli ingredienti più duri con la massima efficacia. Riempire il contenitore non oltre la metà per ottenere le prestazioni migliori.

	Funzione	Descrizione
23	Cottura lenta	L'esclusivo cucchiaino e il movimento costante assicurano risotti e stufati impeccabili. Questo movimento unico permette di mescolare e miscelare gli ingredienti, come con un vero cucchiaino.
24	Estrattore	Per preparare in pochi secondi limonate, succhi di frutta e frullati ricchi di vitamine.
25	Scottare e mescolare	Scottando gli ingredienti prima della cottura, si intensifica il sapore e si migliora il risultato finale. Per saltare in padella moltissimi ingredienti, dall'aglio alla carne. Scottare gli ingredienti in base al gusto personale, regolando potenza e durata.
26	Riscaldare	Permette di riscaldare pietanze già cotte. Se i piatti si sono raffreddati, sono stati preparati il giorno precedente o sono stati scongelati, possono essere riscaldati a 95 °C e al livello riscaldante 8. Bastano pochi minuti e sono pronti!
27	Yogurt	Per preparare yogurt fatto in casa con la massima semplicità. È sufficiente mettere tutti gli ingredienti nel contenitore e il dispositivo si occupa di tutto il resto. Mantiene la miscela alla temperatura di fermentazione, in modo che lo yogurt si sia raffreddato e sia pronto il mattino seguente.
28	Cestello	Può essere utilizzato per cuocere a vapore le pietanze in barattolo e permette la preparazione di un massimo di 4 piatti alla volta. Può essere utilizzato anche al posto del misurino per facilitare la cottura al vapore di pietanze o liquidi.
29	Sobbollire	Per preparare stufati tradizionali che richiedono una cottura lunga. Cottura lunghissima per sviluppare al meglio tutti gli aromi.
30	Senza livello di velocità	Con l'impostazione "Cottura senza velocità" è possibile cuocere senza coperchio e mescolare secondo necessità. È possibile provare gli alimenti durante la cottura, proprio come con una padella o una pentola tradizionale.

GESTIONE TRAMITE SMARTPHONE

Se si collega l'apparecchio al WiFi, è possibile gestirlo comodamente con la relativa applicazione Klarstein. L'app non solo consente di controllare l'apparecchio da remoto dal proprio smartphone, ma consente anche di accedere a ricette e ad altre informazioni.

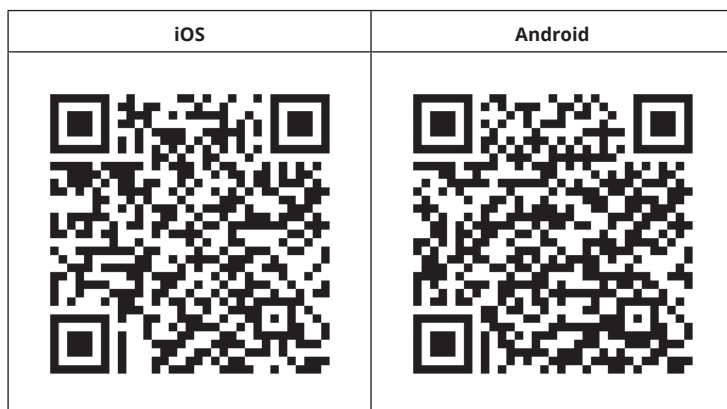
Per collegare il telefono al dispositivo Klarstein, procedere come segue:

- 1 Per prima cosa scaricare l'app Klarstein scansionando il codice QR con lo smartphone (vedere sotto) o scaricarla direttamente dall'App Store o da Google Play.
- 2 Accertarsi che lo smartphone sia connesso alla stessa rete WiFi a cui deve collegarsi il dispositivo Klarstein.
- 3 Aprire l'applicazione Klarstein.
- 4 Accedere con il proprio account. Se non si possiede ancora un account, registrarsi nell'app Klarstein.
- 5 Seguire le istruzioni contenute nell'App.

App-Download

Utilizzare la funzione di scansione del telefono per eseguire la scansione del codice QR e salvare l'applicazione sullo smartphone.

Nota: L'applicazione fornisce ulteriori informazioni su come utilizzarla e su come connettersi al dispositivo non appena viene aperta per la prima volta.



Correzione degli errori in caso di problemi di connessione

Se non è possibile trovare il dispositivo Klarstein nella rete Wi-Fi, controllare i seguenti punti:


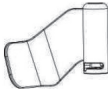



1. La spina non è collegata. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica.
2. Il dispositivo non si trova in modalità di accoppiamento. Assicurarsi che l'indicazione Wi-Fi (LED) sul pannello di controllo del dispositivo smart lampeggi come descritto alla voce „Resettare le impostazioni Wi-Fi“ del dispositivo smart in questione (indicazioni a riguardo possono essere normalmente trovate alla voce „Connessione dei dispositivi“).
3. Il punto di accesso Wi-Fi non opera sulla banda da 2,4 GHz. Assicurarsi che il punto di accesso utilizzato operi sulla banda da 2,4 GHz e che sia disponibile un SSID personale sulla banda da 2,4 GHz. Se non si è sicuri del tipo di banda del punto di accesso, rivolgersi al fornitore di Internet.

Importante: tenere presente che se il router Wi-Fi è dotato di dualband e opera dunque sia sulla banda da 2,4 GHz che su quella da 5 GHz, è necessario dividere gli SSID per ogni banda e utilizzare per il collegamento l'SSID della banda da 2,4 GHz.

4. Controllare le impostazioni del firewall della rete Wi-Fi. L'impostazione del firewall della rete Wi-Fi potrebbe non permettere alla app Klarstein di configurare le impostazioni Wi-Fi sul dispositivo smart. Assicurarsi di non utilizzare reti Wi-Fi pubbliche, come ad es. presso aeroporti, hotel, aziende, ecc.
5. Diversi dati di registrazione su smartphone e app. Assicurarsi che i dati di registrazione Wi-Fi inseriti nella app Klarstein corrispondano a quelli con cui è collegato lo smartphone.

Se sono stati rispettati i punti citati in precedenza e lo smartphone continua a non connettersi alla app, si prega di inviare un'email al seguente indirizzo per ricevere supporto: appsupport@go-bbg.com.

VELOCITÀ E QUANTITÀ

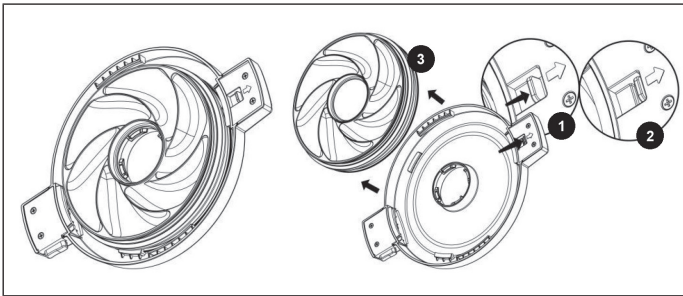
Accessori	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Durata
Lama multifunzione		Tagliare (+)	5	Massimo 2 L Tagliare gli alimenti a pezzetti di 1-2 cm	1 minuto
		Tagliare (++)	10	Massimo 2 L Tagliare gli alimenti a pezzetti di 1-2 cm	1 minuto
Non utilizzare il gancio impastatore contemporaneamente al setaccio/cestello per la cottura a vapore!		Lavorazione di impasti per pane, pizza, ecc.	2-3	Massimo 800 g di impasto	5-20 minuti
		Lavorazione di impasti per pasta	3	Massimo 600 g di impasto	3 minuti
Frusta		Mescolare	1-3	Massimo 2 L	10 minuti
		Montare panna o albumi	4	Massimo 2 L	10 minuti
Vaporiera		Cuocere verdure al vapore	-	Massimo 2,3 L	15 minuti
		Cuocere carne al vapore	-	Massimo 2,3 L	20-30 minuti
Lama per arrosti		Arrostire	1-2	Massimo 2 L	5-20 minuti
		Miscelare	1-2	Massimo 2 L	5-20 minuti

PULIZIA E MANUTENZIONE

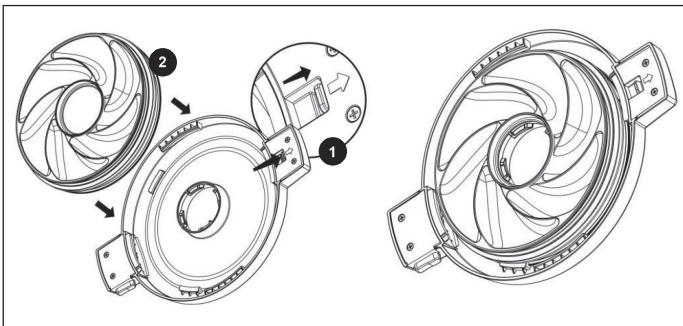
Nota: esclusa la base del dispositivo, tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie a basse temperature (45-60 °C).

Lavare la base con il motore con un panno leggermente inumidito, un detergente delicato e asciugarla con cura, assicurandosi che la zona dei contatti elettrici sia completamente asciutta. Per asciugarla, utilizzare un panno morbido.

- La pulizia dei componenti subito dopo l'uso assicura una pulizia più rapida, prolunga la vita utile del dispositivo e degli accessori e riduce la formazione di macchie sulle parti di plastica.
- Il lato posteriore del coperchio del contenitore può essere rimosso in questo modo per la pulizia: premere il tasto sul lato posteriore del contenitore e rimuoverlo tirando verso l'alto.



- Per montare il lato posteriore del coperchio, procedere in questo modo: premere il tasto sul lato posteriore del recipiente, inserire il lato posteriore e rilasciare il tasto.



MESSAGGI DI ERRORE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice	Descrizione	Causa	Soluzioni
E01	Non è stato attivato l'interruttore di sicurezza.	Il coperchio non è posizionato correttamente sul recipiente del frullatore o non è bloccato.	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente e bloccato.
		Il recipiente del frullatore non è posizionato correttamente sulla base.	Assicurarsi che il recipiente del frullatore venga posizionato correttamente sulla base.
E02	Il sensore della temperatura non è stato rilevato.	Il recipiente del frullatore non è stato posizionato correttamente o il collegamento del sensore della temperatura sul recipiente è danneggiato.	Assicurarsi che il recipiente del frullatore sia posizionato correttamente sulla base.
			Assicurarsi che i perni di collegamento sotto il recipiente del frullatore non siano piegati o rotti.
E03	Blocco del motore e/o della lama.	Sono stati inseriti troppi ingredienti nel recipiente del frullatore.	Ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente del frullatore.
		Gli ingredienti sono troppo grandi.	Tagliare gli alimenti a pezzetti più piccoli e riavviare il dispositivo.
E04	La temperatura è troppo alta.	Il recipiente è vuoto.	Aggiungere gli alimenti.
		Quantità di alimenti insufficienti ad alta temperatura per un tempo prolungato.	Aggiungere una maggiore quantità di alimenti.
E11	Vengono utilizzate velocità e temperatura elevate contemporaneamente.	La temperatura nel recipiente è superiore a 90 °C e la velocità è impostata sul livello 4 o superiore.	Raffreddare gli alimenti a 90 °C o meno o utilizzare una velocità più bassa del livello 4.
E12	Sovraccarico dovuto a una quantità eccessiva di ingredienti.	Gli ingredienti superano il peso massimo consentito di 4.999 grammi.	Rimuovere gli ingredienti per ridurre il peso totale a 4.999 grammi o meno.

DATI TECNICI

Numero articolo	10045491
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1700 W
Velocità impostabile	Livello 1-10
Timer impostabile	1 secondo - 12 ore
Temperatura impostabile	37-120 °C
Peso massimo calcolato dalla bilancia	5000 g
L'articolo 10045494 è una ciotola di ceramica non inclusa in consegna, ma acquistabile separatamente.	

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

**Produttore:**

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Con la presente, Chal-Tec GmbH dichiara l'impianto radio Aria Smart conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:
use.berlin/10030661



KLARSTEIN