

ARIA SELECT SMART

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

10045492 10045495



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	English 61
Geräteübersicht 8	Español 117
Installation 9	Français 177
Zusammenbau der Komponenten 10	Italiano 237
Inbetriebnahme und Bedienfeld 20	
Wi-Fi-Verbindung herstellen 23	
Geräteeinstellungen bearbeiten 46	
Funktionen 49	
Gerätesteuerung per Smartphone 52	
Geschwindigkeiten und Mengen 54	
Reinigung und Pflege 55	
Fehlermeldungen und Fehlerbehebung 56	
Technische Daten 57	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 58	
Hinweise zur Entsorgung 60	
Konformitätserklärung 60	

English 61
Español 117
Français 177
Italiano 237

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.

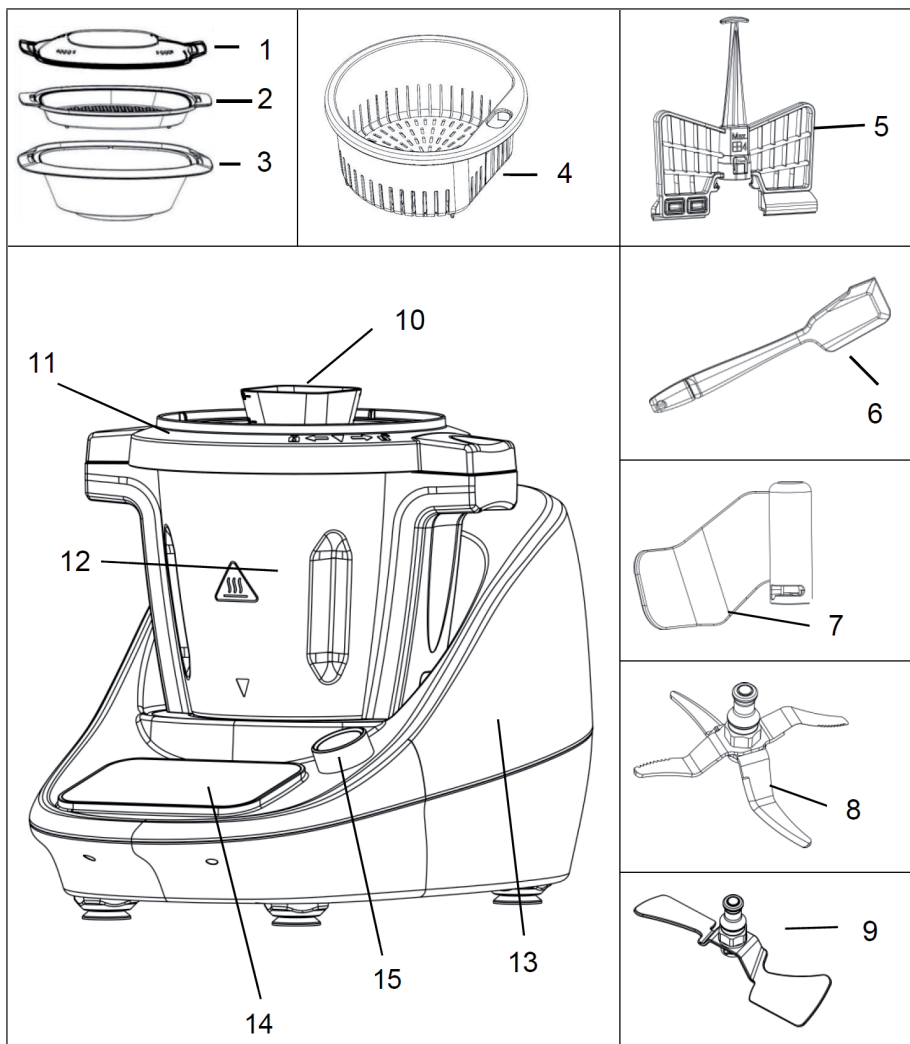
- Es besteht Verletzungsgefahr, wenn bewegliche Klingen versehentlich freigelegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es läuft.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Getränken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mischen von Farben oder anderen 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.

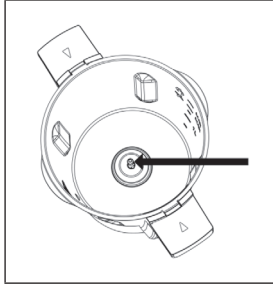
Vor dem ersten Gebrauch

- 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.

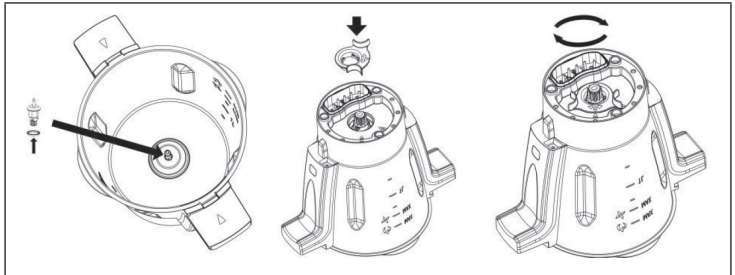
ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

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.

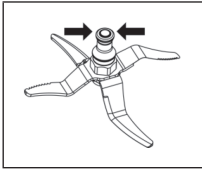


VORSICHT

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

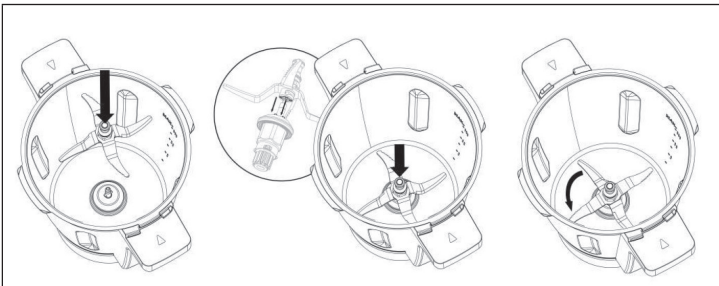
Gehen Sie wie folgt vor, um die Multifunktionsklinge zu installieren:

- 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.

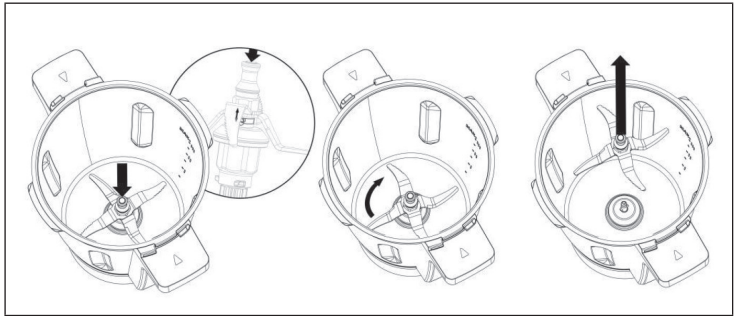
Hinweis: Der Mixbehälter muss richtig auf der Gerätebasis sitzen, sonst lässt sich die Klinge nicht installieren.



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.



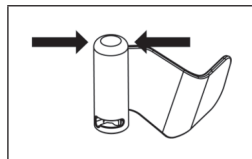
Knethaken

Der Knethaken wird hauptsächlich zum Kneten von Teig verwendet.

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

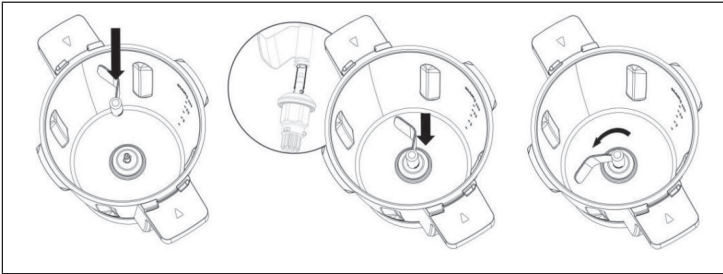
Gehen Sie wie folgt vor, um den Knethaken zu installieren:

- 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 Schlitten im Boden des Knethakens übereinstimmen. Drücken Sie ihn dann fest nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

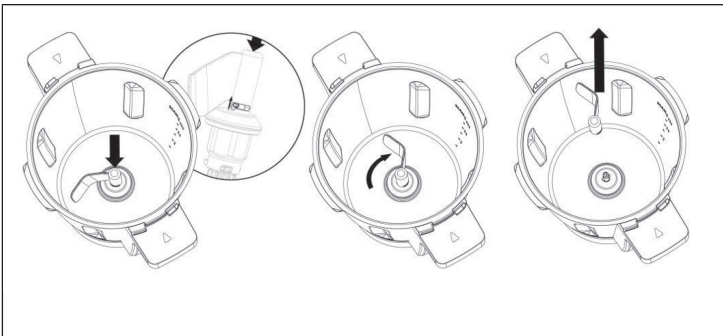
Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.



Gehen Sie zum Entfernen 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 Klappenpfosten 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.



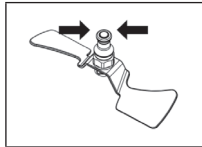
Bratklinge

Die Bratklinge wird hauptsächlich zum Anbraten und Umrühren verwendet.

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

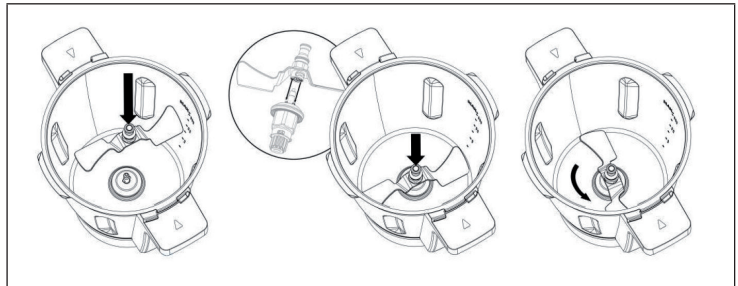
Gehen Sie wie folgt vor, um die Bratklinge zu installieren:

- 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.

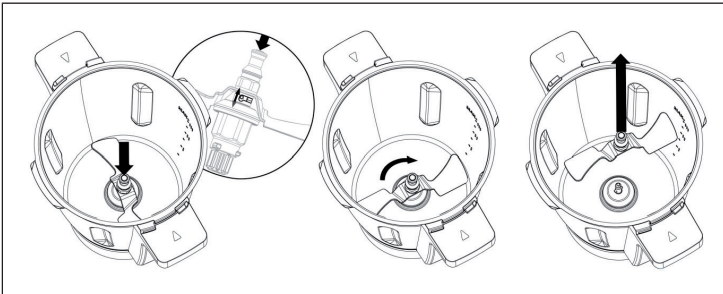
Hinweis: Der Mixbehälter muss fest auf der Gerätebasis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.



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.

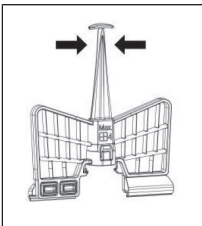


Schneebeesen

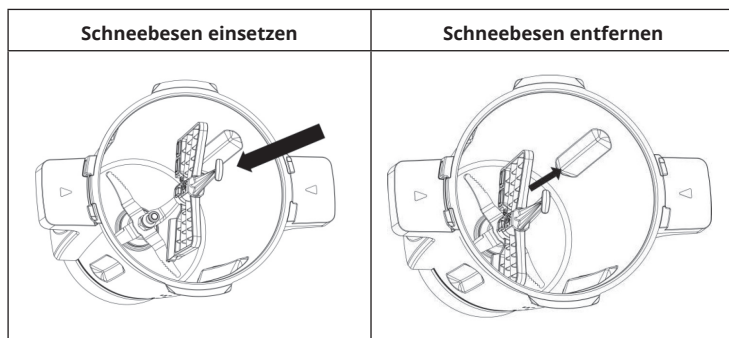
Der Schneebeesen wird hauptsächlich zum Rühren und Verquirlen von Lebensmitteln verwendet.

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

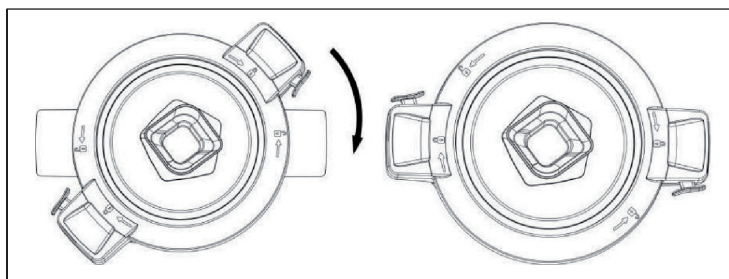


Installation von Schüssel und Deckel

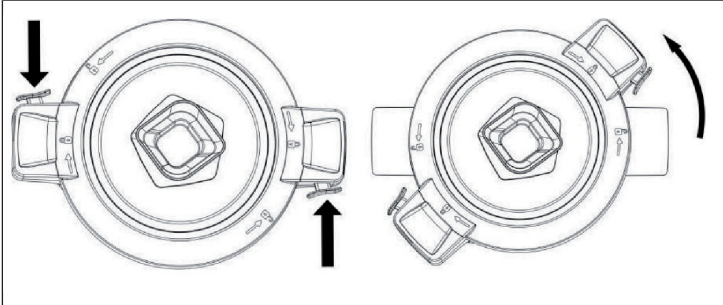
Das Fassungsvermögen des Behälters ist auf einer Seite im Inneren des Behälters markiert. Das maximale Fassungsvermögen für Mixen und Erhitzen beträgt 3 Liter.

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.



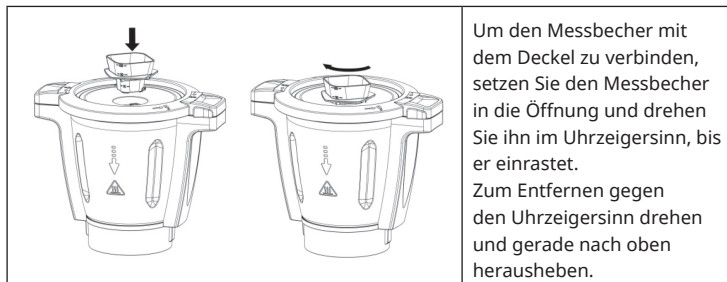
Setzen Sie den Mixbehälter in der richtigen Ausrichtung auf das Basisgerät.

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



Messbecher

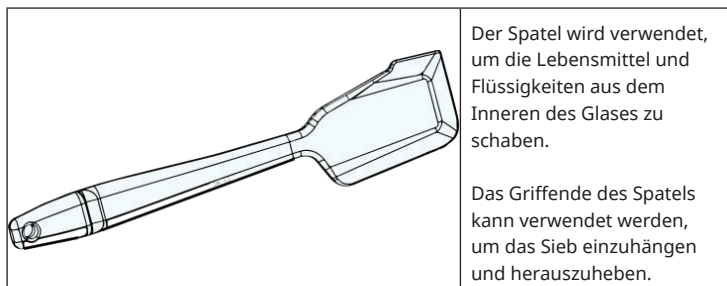
Der Messbecher verhindert nicht nur, dass Speisen und Flüssigkeiten aus dem Deckelloch herauspritzen, er ist auch ein praktischer Messbecher.



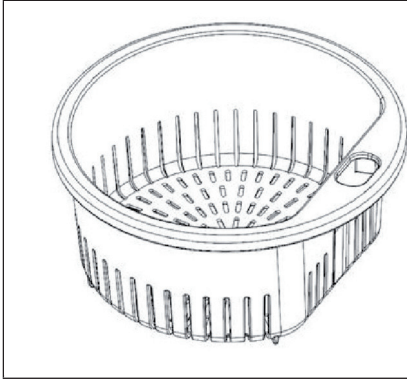
Hinweis: Der Messbecher ist das einzige Bauteil, das zum Abdecken und Verschließen des runden Lochs im Deckel des Mixbehälters verwendet werden darf. Decken Sie das Loch im Deckel des Behälters nicht mit anderen Gegenständen wie Handtüchern, Papier, Tassen oder Geschirr ab, da dies zu Verletzungen oder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



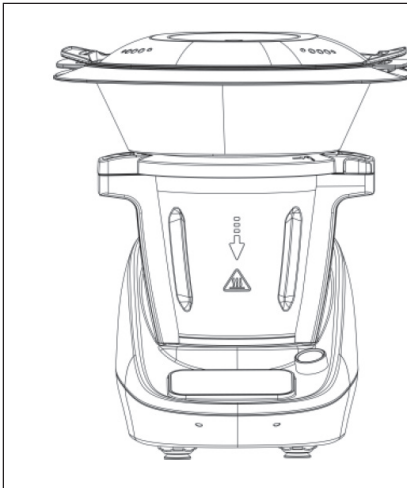
Sieb / Dämpfkorb



Das Sieb kann zum Abseihen von Flüssigkeiten nach der Verarbeitung verwendet werden. Setzen Sie das Sieb in den Mixbehälter ein und halten Sie es fest, während Sie den Saft ausgießen. Sie können das Sieb auch als Dämpfer zum Kochen von Beilagen wie Reis und Kartoffeln verwenden.

Zusammenbau des Dampfgar-Zubehörs

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



Um den Dampfgarer in Betrieb zu nehmen, muss der Deckel auf den Mixbecher aufgesetzt und verriegelt werden. Dann muss der Messbecher entfernt werden. Das Dampfgar-Zubehör (Basis, Schale und Deckel) wird dann auf den Deckel des Mixbechers aufgesetzt.

Vergewissern Sie sich vor dem Dampfgaren, dass der Dampfgar-Deckel auf den Dampfgar-Zubehör sitzt.

Wichtige Hinweise zum Dampfgaren:

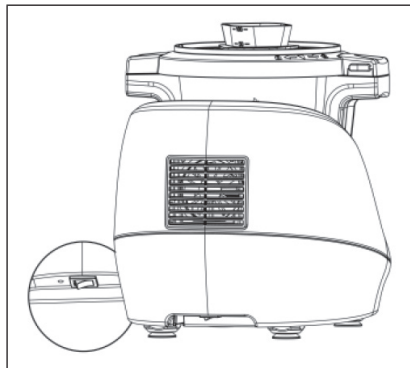
- Das Dampfgar-Zubehör darf nicht in einem Mikrowellenherd oder mit einem anderen Elektrogerät verwendet werden.
- Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, berühren Sie keine Teile des außer den Griffen.
- Halten Sie einen ausreichenden Abstand zu den Dampfauslassöffnungen im Deckel des Dampfgarers, um Verletzungen 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.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENFELD

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, leuchtet der Startbildschirm des berührungsempfindlichen Bedienfelds 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	Simple Chef (Voreingestellte Kochprogramme)	8	DIY (Manuelles Kochen)
2	My Creation (Eingabe von eigenen Kochrezepten)	9	Koch-Historie
3	Set Up (Einstellungen)	10	My Favourites (Meine Favoriten)
4	Waagenfunktion	11	Wi-Fi-Signal
5	Cloud-Rezepte	12	App-Verbindungsstatus
6	Simple Chef (Voreingestellte Kochprogramme)	13	Funktionsregler (Kann gedrückt und gedreht werden)
7	Startbildschirm		

WI-FI-VERBINDUNG HERSTELLEN

- 1 Sobald das Gerät hochgefahren ist, wird der Startbildschirm angezeigt und eine Benachrichtigung erscheint, die besagt WI-FI IS NOT CONNECTED, PLEASE GO TO SETTING TO CONNECT WI-FI (Wi-Fi ist nicht verbunden, bitte gehen Sie zu den Einstellungen, um Wi-Fi zu verbinden).

Hinweis: Um auf die Cloud-Rezepte zugreifen zu können, muss das Gerät mit Ihrem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sein.

- 2 Wählen Sie die Option CONNECT TO WI-FI (Mit Wi-Fi verbinden), woraufhin die Liste der aktiven Wi-Fi-Verbindungen angezeigt wird.
- 3 Wählen Sie Ihr Heimnetzwerk aus und geben Sie Ihr Netzwerk-Passwort ein.

Hinweis: Wenn die Wi-Fi-Verbindung nicht in der Liste angezeigt wird, stellen Sie sicher, dass es sich nicht um eine 5G-Verbindung oder ein Netzwerk mit WEP handelt, da dies nicht unterstützt wird.

- 4 Sobald Sie Ihr Gerät mit dem Wi-Fi verbunden haben, können Sie die verschiedenen Seiten auf dem TFT-Display erkunden.

PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Cloud Recipe (Cloud-Rezepte)



Der Bereich Cloud-Rezepte befindet sich auf dem Startbildschirm oder in der unteren Menüleiste.

Sobald Sie auf CLOUD RECIPE drücken, werden die folgenden Kategorien angezeigt: BEVERAGE (Getränke), BASICS (Grundlagen), DESSERTS, MAIN DISHES (Hauptgerichte), SOUP (Suppe), APPETIZERS (Vorspeisen) und SAUCES (Soßen).

Drücken Sie auf eine der Kategorien, um mit dem Blättern durch die Cloud-Rezepte zu beginnen. Sobald Sie Ihre Kategorie ausgewählt haben, erscheint eine Reihe von Überschriften über den Rezepten. Sie können durch die verschiedenen Kategorien blättern oder alternativ die Option ALL (alle) wählen, um alle Rezepte auf einmal anzuzeigen.

Sobald Sie ein Rezept ausgewählt haben, wird die Liste der benötigten Zutaten angezeigt und die Schritte, die für die Zubereitung des Rezepts erforderlich sind.



Oben im Menü befindet sich eine Suchleiste. Drücken Sie darauf, um manuell über die Tastatur auf dem Bildschirm nach einem Rezept zu suchen.

Hinweis: Die Zeit, die zum Laden der Cloud-Rezepte benötigt wird, hängt von der Geschwindigkeit Ihrer Internetverbindung ab.

My Favourites (Meine Favoriten)



Die Kachel MY FAVORITES zeigt Ihre gespeicherten Lieblingsrezepte an. Gehen Sie wie folgt vor, um ein Cloud-Rezept hinzuzufügen:



- Drücken Sie auf dem Startbildschirm auf das Cloud-Rezept.
- Blättern Sie durch die Cloud-Rezepte und wählen Sie dasjenige aus, das Sie der Seite MY FAVORITES hinzufügen möchten.
- Neben dem Rezeptnamen befindet sich ein herzförmiges Symbol. Drücken Sie auf das herzförmige Symbol.
Das Rezept wird nun hinzugefügt.
- Sie können nun schneller auf diese Rezepte zugreifen.
- Um ein Rezept aus der Liste zu entfernen, drücken Sie auf das herzförmige Symbol neben dem Rezeptnamen.



History (Koch-Historie)



Der Bereich HISTORY befindet sich auf dem Startbildschirm und zeigt Ihre bisherigen Cloud-Rezepte an. Es wird die Uhrzeit und das Datum angezeigt, an dem das Rezept erstellt wurde.

- Um das Rezept aus dem Verlauf zu entfernen, wischen Sie das Rezept nach links, um auf das Mülleimer-Symbol  zuzugreifen. Drücken Sie dann auf das Mülleimer-Symbol rechts neben dem Rezept.
- Drücken Sie das Mülleimer-Symbol  in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um den gesamten Verlauf zu löschen.



Simple Chef (Voreingestellte Kochprogramme)




Unter Simple Chef finden Sie voreingestellten Kochprogramme. Es sind 18 Programme verfügbar, 16 Koch- und 2 Reinigungsprogramme. Drücken Sie die violette Option SIMPLE CHEF oder das Symbol unten auf dem Startbildschirm, um auf die voreingestellten Programme zuzugreifen.

Programm 1: 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		

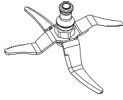
Programm 2: Eintopf

Traditionellen Eintöpfe, die lange Garzeiten erfordern, können mit diesem Programm zubereitet werden.

- 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.

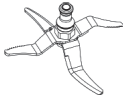
Hinweis: Dieses Programm besteht aus drei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.

Schritt 1:

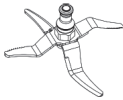
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (h)	siehe Hinweis	1-12 Stunden		

Hinweis: Das Programm ist auf 3 Stunden voreingestellt, dies ist die Gesamtzeit für alle Schritte. Die Zeit ist bei Schritt 3 einstellbar.

Schritt 2:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (h)	5	nein		

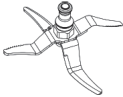
Schritt 3:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	95	nein		
Heizstufe	2	nein		
Timer (h)	3	1-12 Stunden		

Programm 3: Smoothie (zerkleinern und mixen)

Zerkleinern Sie Gemüse, Fleisch, Gewürze und zerstoßen Sie Eis. 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		In diesem Programm wird alles fein püriert.
Temperatur (°C)	0	nein		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	0.5	0.5-2		

Programm 4: Warmhalteprogramm

Hält Ihre Speisen warm, bis sie serviert werden.

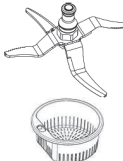
- Versichern Sie sich, dass das Multifunktionsmesser installiert ist.
- Versichern Sie sich, dass Deckel und den Messbecher fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

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

Programm 5: 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-schränk-kaltes) 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.

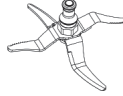
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	6	4-7	Messer / Sieb	
Temperatur (°C)	50	nein		
Heizstufe	5	1-10		
Timer (min)	5	1-5		

Programm 6: 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	60-95		
Heizstufe	5	nein		
Timer (min)	30	1-60		

Programm 7: Schnelle Suppe

In diesem Programm werden die Zutaten zuerst zerkleinert, dann gekocht.

- 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 dauert insgesamt 32 Minuten und 30 Sekunden und die Zeit kann in Schritt 3 eingestellt werden.

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		

Programm 8: In Wasser kochen

In diesem Programm werden die Zutaten zuerst zerkleinert, dann gekocht.

- 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.

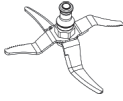
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	100	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	siehe Hinweis	nein		

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.

Programm 9: 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		

Programm 10: Joghurt

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 ½ Stunde lang rühren.
Temperatur (°C)	37	nein		
Heizstufe	2	nein		
Timer (min)	30	nein		


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		

Programm 11: Bratprogramm

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

- 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.


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

Programm 12: Risotto

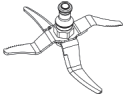
- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die gewünschte Menge Reis in den Dämpfkorb und die entsprechende Menge Wasser in den Mixbehälter.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste,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

Programm 13: Rührprogramm

Rührt Lebensmittel während des Kochens um. 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		
Temperatur (°C)	100	90-120		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	30	5-60		

Programm 14: Porridge

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		
Temperatur (°C)	90	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	12	10-30		

Programm 15: 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		
Temperatur (°C)	0	0 oder 37		
Heizstufe	0	nein		
Timer (min)	6	3-20		

Programm 16: Reisbrei

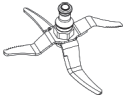
- Setzen Sie das Multifunktionsmesser ein.
- Geben Sie die Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen und eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist. Die Gesamtzeit beträgt 46 Minuten und 30 Sekunden.

Schritt 1:

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


Schritt 2:

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

Programm 17: Dünstprogramm

Ideal, um Gemüse zu dämpfen. Dank des 2-stufigen Dampfgarers können Sie Zeit sparen, indem Sie mehr als 1 Zutat auf einmal garen.

- 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	Dampfgarer	
Temperatur (°C)	120	nein		
Heizstufe	10	nein		
Timer (min)	20	15-60		

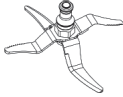
Programm 18: Dicke Suppe

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.

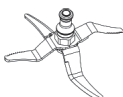
Schritt 1:

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

Schritt 2:

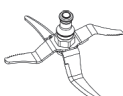
Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	0	nein	Messer	
Temperatur (°C)	110	nein		
Heizstufe	4	nein		
Timer (min)	20	nein		

Schritt 3:

Voreinstellung		Einstellbar	Zubehör	Hinweise
Geschwindigkeit	3	nein	Messer	
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		

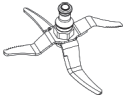
Schritt 5:

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

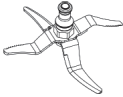
Schritt 6:

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		

DIY (Manuelles Kochen)




Der DIY-Kochbereich befindet sich auf dem Startbildschirm. Mit dieser Funktion können Sie Timer, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung des Geräts manuell einstellen.

So stellen Sie den Timer ein:

- Drücken TIME, um die gewünschte in die Zeiteinstellung zu gelangen.
- Wenn Sie auf die Stunden drücken, erscheint auf dem Bildschirm ein Scroll-Down-Menü von 00-12, mit dem Sie die zum Garen benötigten Stunden einstellen können. Zur Auswahl der gewünschten Zeit können Sie entweder den Touchscreen oder den Funktionsregler verwenden.
- Drehen Sie den Funktionsregler im Uhrzeigersinn, um in der Liste nach unten zu gehen. Drehen Sie den Funktionsregler gegen den Uhrzeigersinn, um in der Liste nach oben zu gelangen.
- Wenn Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie OK.
- Wiederholen Sie den Vorgang für Minuten und Sekunden.
- Wenn Sie während des Betriebs auf die Taste  drücken, wird die Zeit automatisch heruntergezählt.

Hinweis: Die auf dem Timer-Display angezeigte Zeit gibt nur die Garzeit an. Die Zeit für die Zubereitung der Speisen muss hinzugerechnet werden.


So stellen Sie die Geschwindigkeit ein:

- Drücken Sie SPEED, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen.
- Wenn Sie die Geschwindigkeitsfunktion drücken, wird auf dem Bildschirm ein Menü mit einer Skala von 0-10 angezeigt. 0 steht für niedrig und 10 für hoch. Auf diese Weise können Sie die für das Garen erforderliche Geschwindigkeit der Messer einstellen. Sie können die gewünschte Geschwindigkeit entweder über den Touchscreen oder den Funktionsregler einstellen.
- Drehen Sie den Funktionsregler im Uhrzeigersinn, um in der Liste nach unten zu gehen. Drehen Sie den Funktionsregler gegen den Uhrzeigersinn, um in der Liste nach oben zu gelangen.
- Wenn Sie während des Betriebs auf die Taste  drücken, wird die Zeit automatisch heruntergezählt.

Hinweis: Wenn im DIY-Modus kein Timer für die Geschwindigkeit eingestellt wurde, läuft die voreingestellte Zeit wie folgt ab:


Geschwindigkeit 1-4	Voreingestellte Zeit: 1 Stunde
Geschwindigkeit 5-10	Voreingestellte Zeit: 5 Minuten

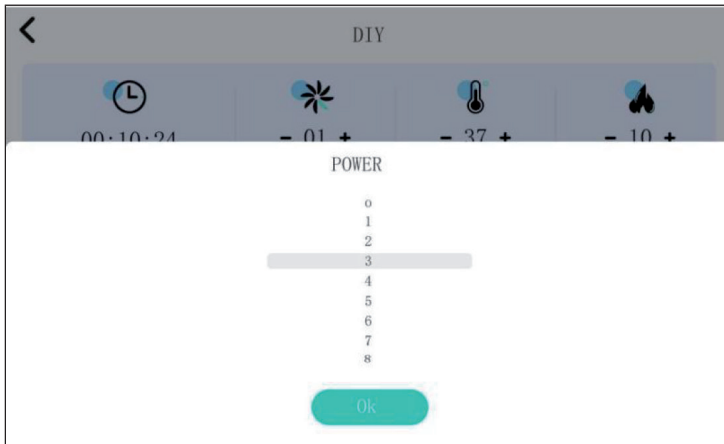
So stellen Sie die Temperatur ein:

- Drücken Sie TEMP, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.
- Wenn Sie die Temperaturfunktion drücken, erscheint auf dem Bildschirm ein Scroll-Down-Menü von 37-180 °C. So können Sie die zum Garen erforderliche Temperatur einstellen. Um die gewünschte Temperatur auszuwählen, können Sie entweder den Touchscreen oder den Funktionsregler verwenden.
- Drehen Sie den Funktionsregler im Uhrzeigersinn, um in der Liste nach unten zu gehen. Drehen Sie den Funktionsregler gegen den Uhrzeigersinn, um in der Liste nach oben zu gelangen.
- Wenn Sie während des Betriebs auf die Taste  drücken, wird die Zeit automatisch heruntergezählt.

Hinweis: Das Temperatursymbol wird blau, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

So stellen Sie die Heizleistung ein:

- Drücken Sie POWER, um die gewünschte Heizstufe zu wählen.
- Wenn Sie die Einschaltfunktion drücken, wird auf dem Bildschirm ein Scroll-Down-Menü von 0-10 angezeigt. 0 steht für niedrig und 10 für hoch. So können Sie die für das Garen erforderliche Heizleistung einstellen. Um die gewünschte Heizleistung einzustellen, können Sie entweder den Touchscreen oder den Funktionsregler verwenden.
- Drehen Sie den Funktionsregler im Uhrzeigersinn, um in der Liste nach unten zu gehen. Drehen Sie den Funktionsregler gegen den Uhrzeigersinn, um in der Liste nach oben zu gelangen.
- Wenn Sie die gewünschte Heizstufe gewählt haben, drücken Sie auf OK.
- Es wird empfohlen, beim Garen von fettigen Speisen eine niedrige Heizleistung zu wählen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Heizfunktion wird erst aktiviert, wenn die Temperatur eingestellt ist.
- Wenn Sie während des Betriebs auf die Taste  drücken, wird die Zeit automatisch heruntergezählt.



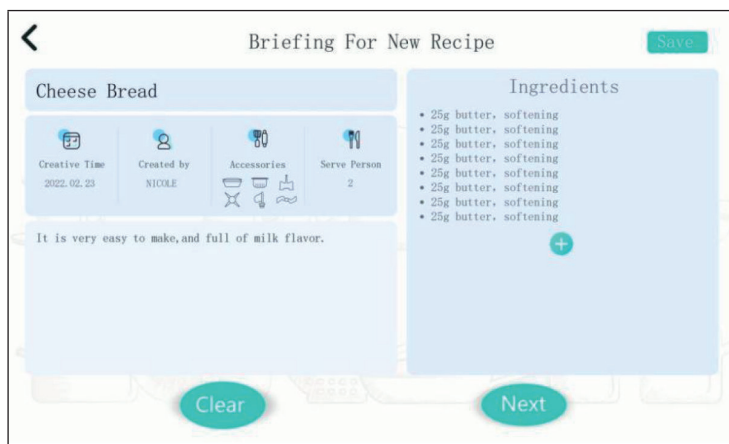
My Creation (Eingabe von eigenen Kochrezepten)



Die Funktion befindet sich auf dem Startbildschirm und zeigt die Rezepte an, die Sie mit dem Thermokocher selbst erstellt haben.

Make New Ones (Neue Rezepte erstellen)

- Drücken Sie die Option MAKE NEW ONES (Neue erstellen), um das Menü BRIEFING FOR NEW RECIPE (Eingaben für ein neues Rezept) aufzurufen.
- Dann können Sie den Titel, die Erstellungszeit, den Ersteller, das Zubehör, die zu bedienenden Personen und die Anweisung für das Rezept nach Ihren Wünschen eingeben.



- Drücken Sie das Symbol **+** unter INGREDIENTS (Zutaten). Es öffnet sich ein Fenster, in das Sie die Zutaten eingeben müssen. Drücken Sie dann die Option YES, um die Zutaten zu speichern. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Zutaten.
- Drücken Sie die Option NEXT (Weiter) in der unteren rechten Ecke des Bildschirms, um das Menü ADD STEP (Schritt hinzufügen) aufzurufen.



- Drücken Sie das Symbol **+** unter ADD STEP (Schritt hinzufügen). Es öffnet sich ein Fenster mit den Angaben ADDING INGREDIENT (Zutat hinzufügen) und ADD ACTION (Aktin hinzufügen).
- Drücken Sie auf ADDING INGREDIENT (Zutat hinzufügen). Es erscheint ein Eingabefeld. Drücken Sie auf das Eingabefeld, es öffnet sich ein Fenster, in das Sie die Zutat eingeben müssen. Dann drücken Sie auf die Option YES, um die Zutat zu speichern.
- Drücken Sie auf ADD ACTION (Aktin hinzufügen). Sie können nun Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung nach Belieben einstellen.



Adding Step Save

TIP: You can fill in these elements, such as Quantity Units Name Of Ingredients Remarks

Step 1 Step

20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g orange juice and 30g olive oil into jar;

Step 2

00:24:00	01	37	00
TIME	SPEED	TEMP	POWER

Back + Clear

Hinweise zur Erstellung eigener Rezepte:


- Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten bei Schritt 1 hinzuzufügen.

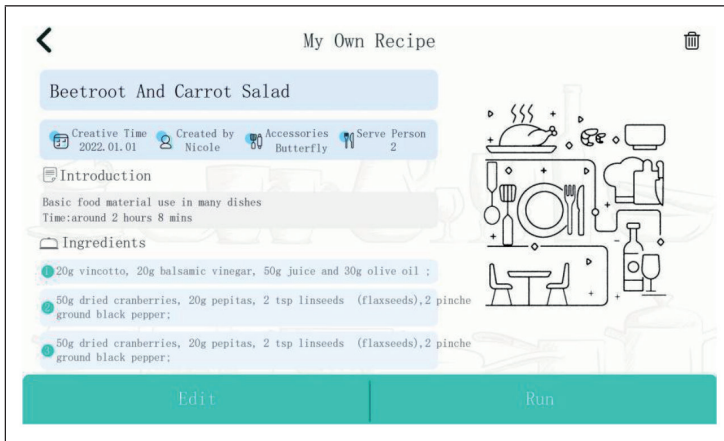
Hinweis: Das Hinzufügen von Zutaten und das Hinzufügen von Aktionen sind unabhängige Schritte. Sie müssen die Zutaten in einem Schritt eingeben und Geschwindigkeit, Temperatur, Zeit und Heizleistung im anderen Schritt einstellen.

- Drücken Sie die Option SAVE (Speichern), um das Rezept zu speichern.
- Bevor Sie das Rezept speichern, müssen Sie den Titel des Rezepts eingeben, sonst wird das Rezept nicht gespeichert.
- Drücken Sie die Option BACK (Zurück) links unten auf dem Bildschirm, um zur vorherigen Seite zu gelangen.
- Drücken Sie die Option CLEAR (Löschen) am rechten unteren Bildschirmrand, um alle eingegebenen Informationen und Daten zu löschen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Rezept zeitnah zu speichern, damit die Daten nicht verloren gehen.

My Own Recipes (Meine eigenen Rezepte)

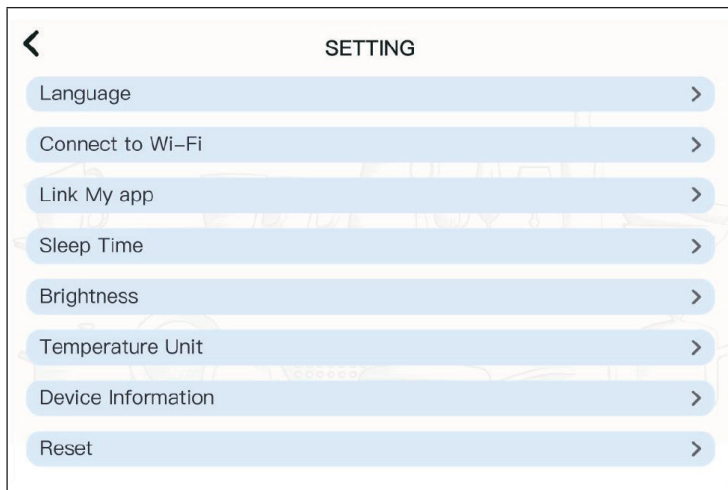
Unter MY OWN RECIPES werden alle Rezepte gespeichert, die Sie mit der Funktion MAKE NEW ONES (Neue Rezepte erstellen) gespeichert haben.

- Drücken Sie auf MY OWN RECIPES, um alle gespeicherten Rezepte zu sehen, drücken Sie auf eines davon, um es auszuwählen. Drücken Sie die Option RUN (Ausführen) und der Thermokocher führt das Rezept aus.
- Drücken Sie auf EDIT (Bearbeiten), um das Rezept zu bearbeiten (siehe Abschnitt MAKE NEW ONES).
- Drücken Sie das Mülltonnen-Symbol  in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um das Rezept zu löschen.



GERÄTEEINSTELLUNGEN BEARBEITEN

Drücken Sie auf die Taste SET UP (Einstellungen) rechts unten im Display, um das Einstellungs Menü aufzurufen. Im Menü werden die folgenden Optionen angezeigt:



Language (Sprache)

Als Standardsprache ist Englisch eingestellt. Drücken Sie die Option LANGUAGE, um die Standardsprache umzustellen in Spanisch, Französisch und Deutsch oder Sprachen.

Connect To Wi-Fi (Wi-Fi-Verbindung herstellen)

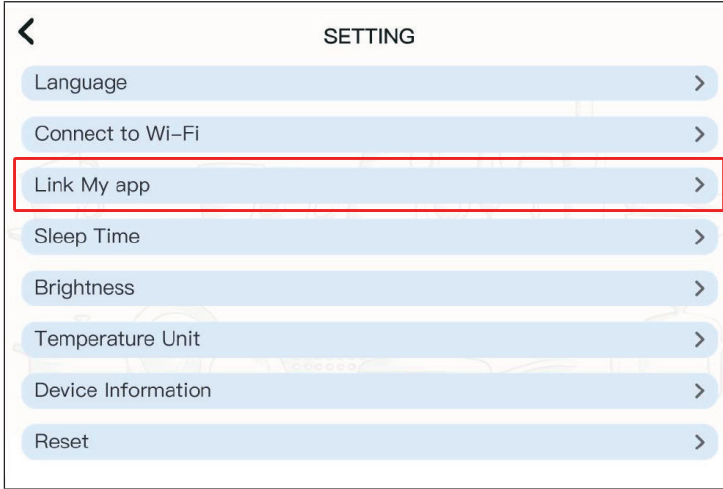
Zeigt die Wi-Fi-Netzwerkverbindung an. Anweisungen zum Einrichten und Verbinden mit dem Wi-Fi finden Sie in Kapitel WI-FI-VERBINDUNG HERSTELLEN.

Link My App (Gerätsteuerung per Smartphone)

Um das Gerät per Smartgerät aus der Ferne steuern zu können, muss die Klarstein-App auf einem Smart-Geräte (Smartphone oder Smartpad) installiert werden. Die Anwendung erfordert eine aktive Wi-Fi-Verbindung.

Hinweis: Das Gerät unterstützt keine 5G-Verbindung oder Netzwerke mit WEP-Verschlüsselung.

Rufen Sie die Option SET UP (Einstellungen) über den Touchscreen des Thermokocher auf. Drücken Sie dann auf LINK MY APP, woraufhin ein QR-Code zum Scannen angezeigt wird.



Wenn Sie auf Ihrem Smartgerät MANUAL SCAN (Manueller Scan) ausgewählt haben, halten Sie Ihre Kamera direkt über den QR-Code auf dem Thermokocher, um ihn zu scannen.

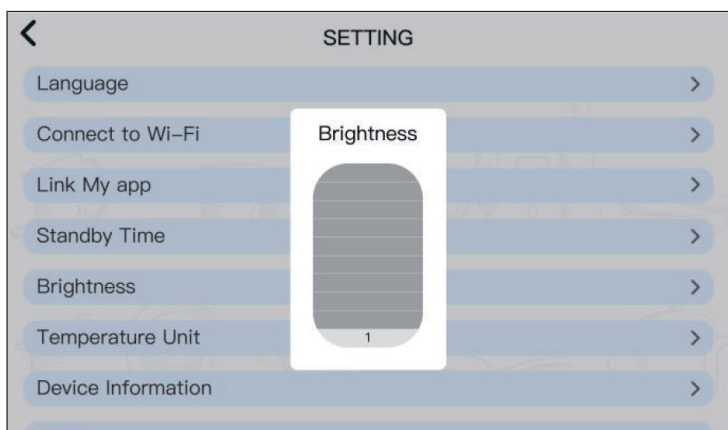
Sleep Time (in den Standby-Modus wechseln)

Der Thermokocher verfügt über einen Sleeptimer, der dem Stand-by-Modus entspricht. Der Sleeptimer kann je nach Ihren persönlichen Vorlieben eingestellt werden. Drücken Sie auf die Option SLEEP TIME, um die Standby-Zeit des Thermokochers zu ändern.

Hinweis: Die Standard-Standby-Zeit ist auf 10 Minuten eingestellt.

Brightness (Helligkeit)

Der Thermokocher verfügt über eine Helligkeitseinstellung für das Display, die je nach persönlicher Vorliebe eingestellt werden kann. Es gibt Optionen von 1 bis 10, wobei 1 die dunkelste und 10 die hellste ist.



Temperature Unit (Temperatur-Einheit)

Der Thermokocher verfügt über die Möglichkeit die Temperatureinheit zu ändern. Es gibt zwei Optionen: °C und °F. Drücken Sie die Option TEMPERATURE UNIT (Temperatureinheit), um die Temperatureinheit des Thermokochers zu ändern.

Hinweis: Die Standard-Temperatureinheit ist °C.

Device Information (Geräteinformationen)

Hier werden die aktuelle Motherboard-Version, Software-Version, Mac-Adresse und Android-Version des Thermokochers angezeigt.

Reset (Zurücksetzen)

Mit dieser Funktion werden die Werkseinstellungen wiederhergestellt.

- Drücken Sie die Option RESET (Zurücksetzen). Es erscheint die Meldung DO YOU WANT TO RESET THIS DEVICE (Möchten Sie dieses Gerät zurücksetzen).
- Drücken Sie die Option YES, wird der Thermokocher zurückgesetzt, drücken Sie NO, wird das Zurücksetzen beendet.

Hinweis: Alle eingegebenen Daten und Informationen im Thermokocher werden durch das Zurücksetzen gelöscht.

FUNKTIONEN

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.

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

<p>Berühren Sie die Waage-Taste , um die Waagenfunktion zu aktivieren.</p> <p>Die Zutaten werden gewogen, während sie in den Behälter gegeben werden, und das Display zeigt den Wert in Gramm an.</p>	
--	--

- 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.

	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 Lebensmittelart 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.
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.

	Funktion	Beschreibung
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	Präzisions-kochen	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.
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.

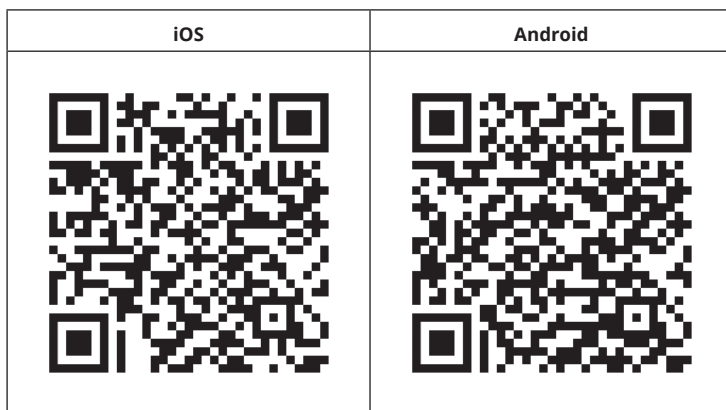
Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihr Smartphone mit Ihrem Klarstein-Gerät zu verbinden:

- 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:


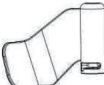



- 1 Das Gerät ist nicht eingesteckt. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- 2 Das Gerät befindet sich nicht im Kopplungsmodus. Stellen Sie sicher, dass die WiFi-Anzeige (LED) auf dem Bedienfeld des Smart-Geräts blinkt, wie in der Anweisung „WiFi-Einstellungen zurücksetzen“ 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

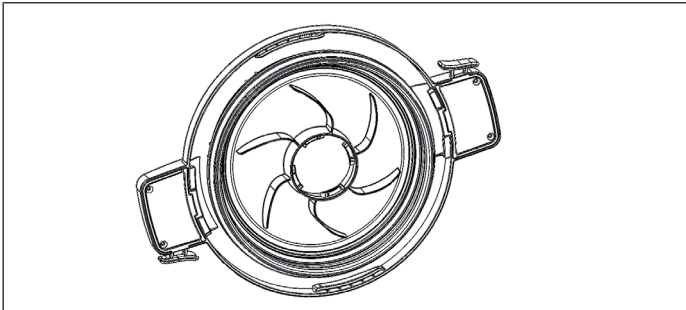
Zubehör	Bild	Funktion	Geschwindigkeit	Kapazität	Zeit
Multifunktionsmesser		Schneiden (+)	5	Maximal 3 L Lebensmittel 1 - 2 cm groß schneiden	1 Minute
		Schneiden (++)	10	Maximal 3 L Lebensmittel 1 - 2 cm groß schneiden	1 Minute
Knethaken niemals gleichzeitig mit dem Sieb / Dämpferkorb verwenden!		Kneten 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 3 L	10 Minuten
		Sahne oder Eiweiß aufschlagen	4	Maximal 3 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 3 L	5-20 Minuten
		Mixen	1-2	Maximal 3 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.



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.
E05	Die Motortemperatur ist zu hoch.	Das Gerät hat zu lange mit hoher Belastung (Kneten von Teig) oder hoher Geschwindigkeit gearbeitet, ohne dass eine Abkühlphase stattgefunden hat.	Halten Sie das Gerät an und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
E07	Ausfall des Getriebes	Das Getriebe schaltet in einen anderen Gang, wenn von der Geschwindigkeitsgruppe 1 bis 5 in die Geschwindigkeitsgruppe 6-10 geschaltet wird. Sollte der Gang nicht schalten, wird der Fehler angezeigt.	Halten Sie das Gerät an und starten Sie es erneut.


Code	Beschreibung	Grund	Lösungsansatz
E08	Der Sensor für die Motortemperatur ist defekt.	Wird der Sensor für die Motortemperatur beim Start nicht erkannt, wird dieser Fehler angezeigt.	Halten Sie das Gerät an und starten Sie es erneut.
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	10045492
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 10045495 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 Grande Smart der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: use.berlin/10045493

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	62
Device Overview	66
Installation	67
Assembly of the components	68
Commissioning and Control Panel	78
Connecting to WiFi	81
Editing Device Settings	104
Functions	107
Device Control by Smartphone	110
Speeds and quantities	112
Cleaning and care	113
Error messages and troubleshooting	114
Technical Data	115
Disposal Considerations	116
Declaration of Conformity	116

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.

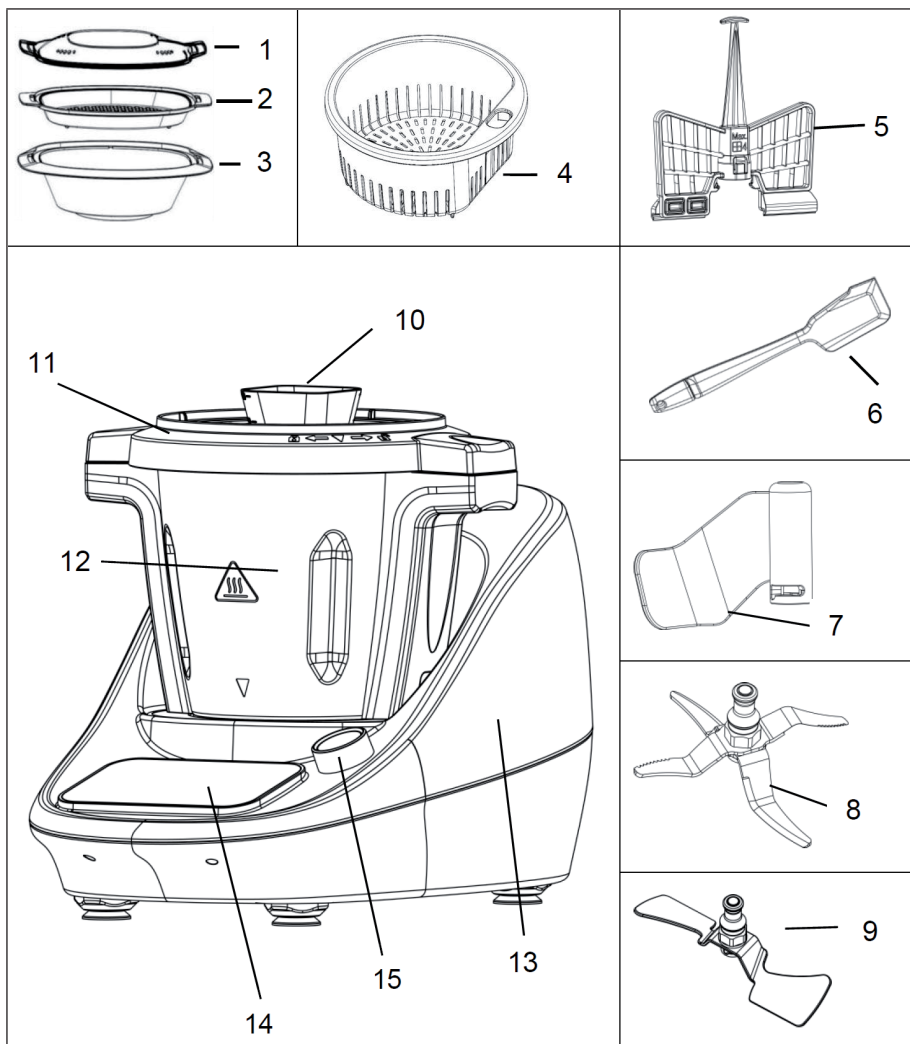
- There is a risk of injury if moving blades are accidentally exposed.
- Do not leave the device unattended when it is running.
- Do not use the blender jug to store food or drinks.
- Do not use the device to mix paint or other flammable liquids or in a place where flammable gases or vapours are present.
- 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.

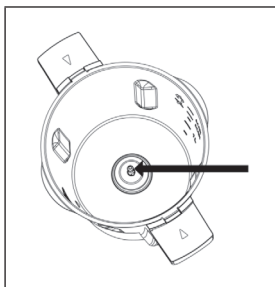
Before first use

- 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.

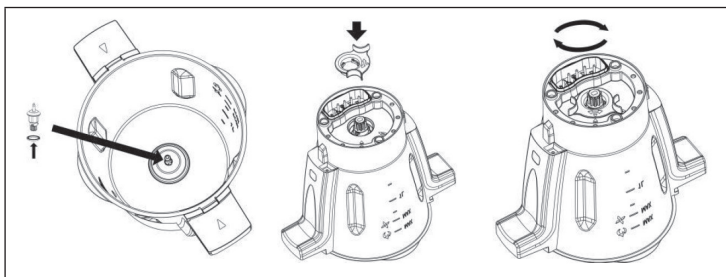
ASSEMBLY OF THE COMPONENTS

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.

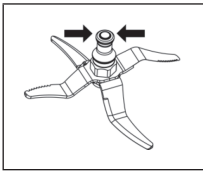


CAUTION

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

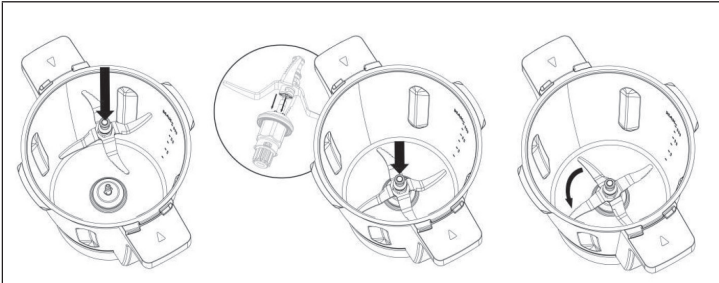
To install the multifunction blade, do the following:

- 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.

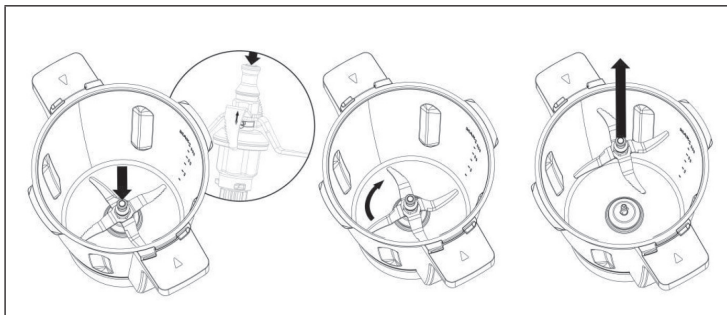
Note: The blender jar must be properly seated on the base of the unit or the blade will not install.



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.



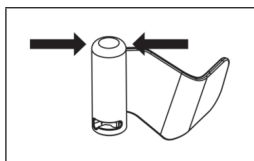
Dough hook

The dough hook is mainly used for kneading dough.

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

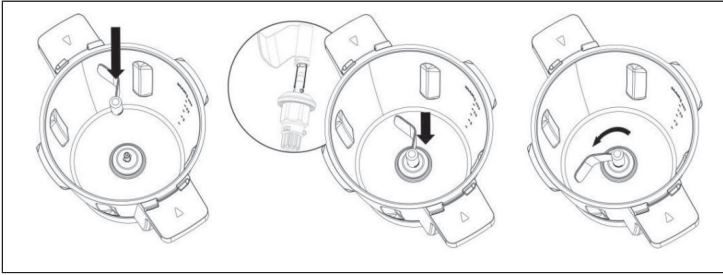
To install the dough hook, do the following:

- 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.

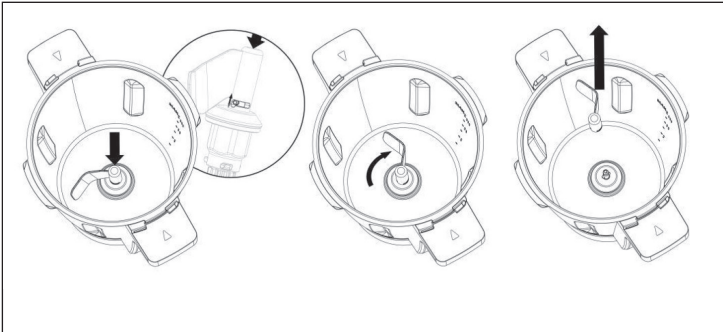
Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.



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.



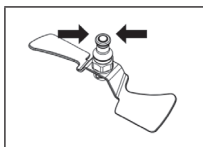
Roast blade

The roast blade is mainly used for searing and stirring.

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

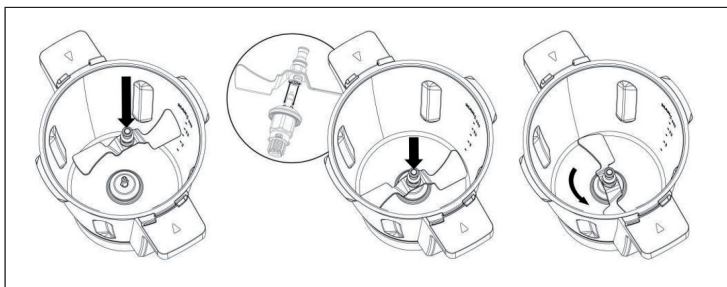
To install the roast blade, do the following:

- 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.

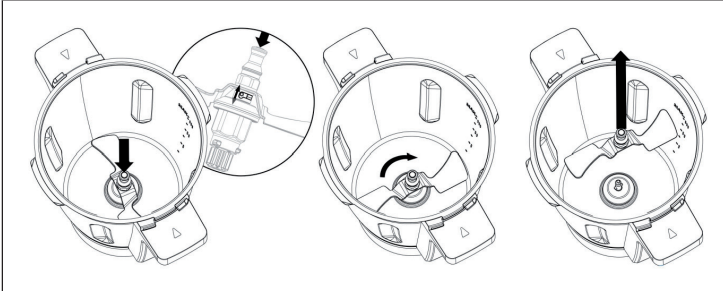
Note: The blender jug must be firmly seated on the base of the appliance, otherwise you will not be able to remove the blade.



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.

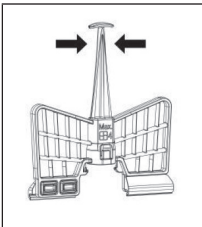


Whisk

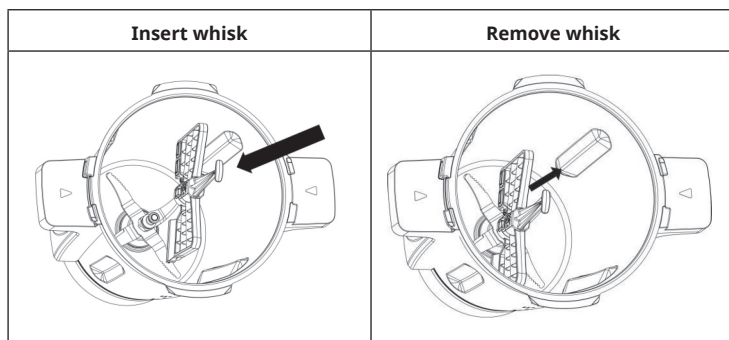
The whisk is mainly used for stirring and whisking food.

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.

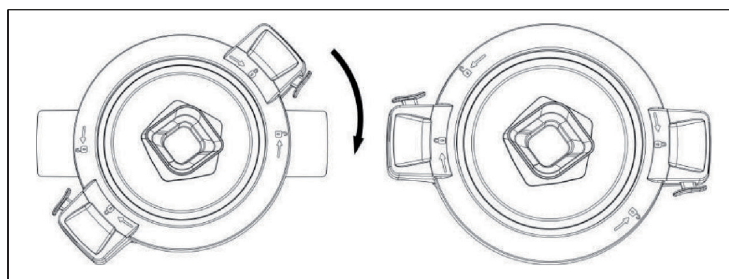


Installation of bowl and lid

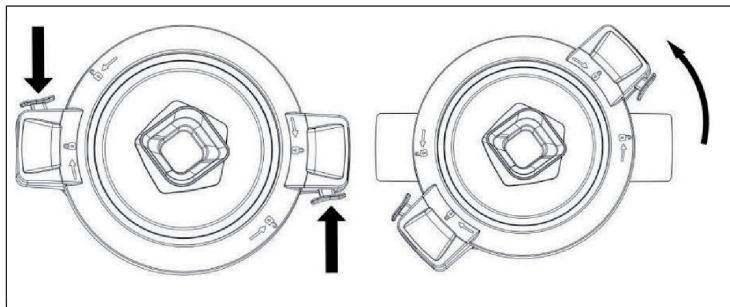
The capacity of the container is marked on one side inside the container. The maximum capacity for blending and heating is 3 litres.

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.



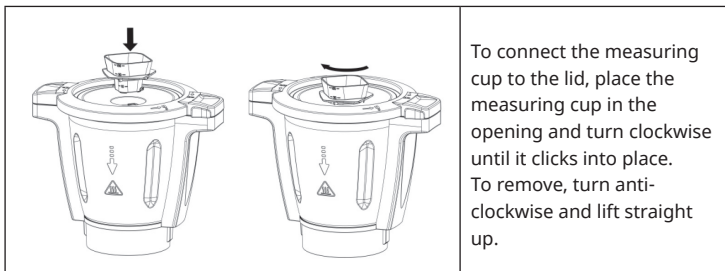
Place the blender jar in the correct orientation on the base unit.

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



Measuring cup

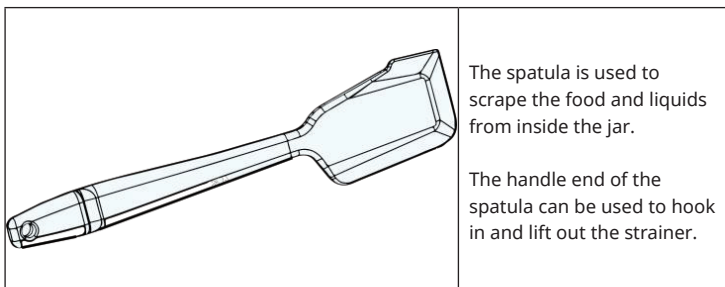
The measuring cup not only prevents food and liquids from splashing out of the hole in the lid, it is also a practical measuring cup.



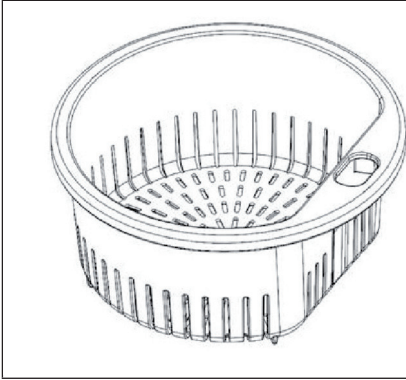
Note: The measuring cup is the only component that may be used to cover and seal the round hole in the blender jar lid. Do not cover the hole in the lid of the container with other objects such as towels, paper, cups or dishes, as this may cause injury or damage the device.

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.



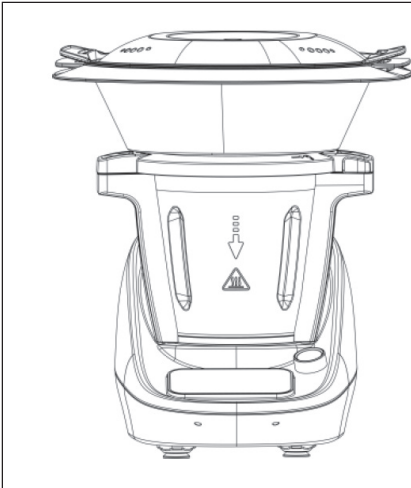
Colander / steamer basket



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.



To put the steam cooker into operation, the lid must be placed on the blender jar and locked. Then the measuring cup must be removed. The steamer accessories (base, bowl and lid) are then placed on the lid of the blender jar.

Before steaming, make sure the steamer lid is on the steamer accessory.

Important notes on steam cooking:

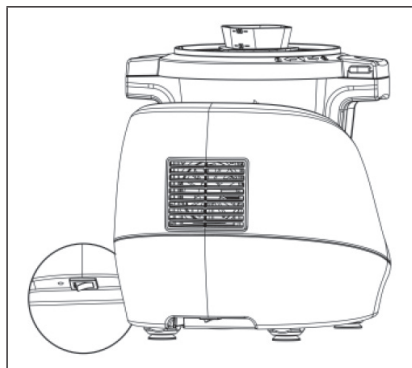
- The steamer accessory must not be used in a microwave oven or with any other electrical appliance.
- When the steamer is in operation, do not touch any part of the steamer except the handles.
- Keep a sufficient distance from the steam outlet openings in the steamer lid to avoid injury from hot steam.
- 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.

COMMISSIONING AND CONTROL PANEL

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, the home screen of the touch-sensitive control panel 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	Simple chef (preset cooking programs)	8	DIY (manual cooking)
2	My creation (enter your own recipes)	9	Cooking history
3	Set up (settings)	10	My favourites
4	Scale function	11	WiFi signal
5	Cloud recipes	12	App connection status
6	Simple chef (preset cooking programs)	13	Function knob (can be pressed and turned)
7	Home screen		

CONNECTING TO WIFI

- 1 Once the device boots up, the home screen will appear and a notification will appear saying WIFI IS NOT CONNECTED, PLEASE GO TO SETTING TO CONNECT WIFI.

Note: To access the cloud recipes, the device must be connected to your WiFi network.

- 2 Select the CONNECT TO WIFI option and the list of active WiFi connections will appear.
- 3 Select your home network and enter your network password.

Note: If the WiFi connection does not appear in the list, make sure it is not a 5G connection or a network with WEP as this is not supported.

- 4 Once you have connected your device to the WiFi, you can explore the different pages on the TFT display.

PROGRAMS AND FUNCTIONS

Cloud recipes

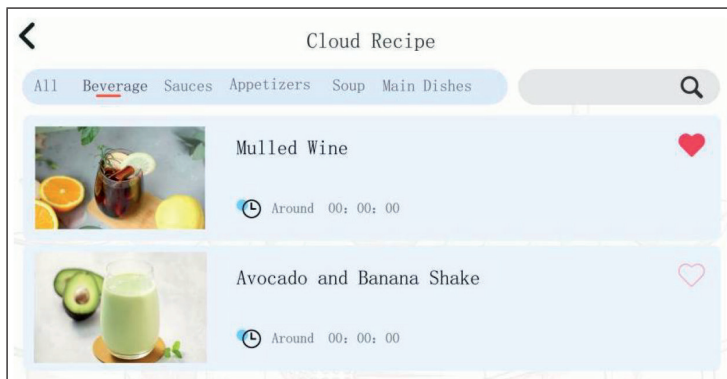


The Cloud Recipes section is located on the home screen or in the bottom menu bar.

Once you press CLOUD RECIPE, the following categories will appear: BEVERAGE, BASICS, DESSERTS, MAIN DISHES, SOUP, APPETIZERS, and SAUCES.

Click on any of the categories to start browsing through the cloud recipes. Once you've selected your category, a series of headings will appear above the recipes. You can scroll through the different categories or alternatively select the ALL option to view all recipes at once.

Once you have selected a recipe, the list of ingredients required and the steps required to prepare the recipe will be displayed.



There is a search bar at the top of the menu. Click on it to manually search for a recipe using the on-screen keyboard.

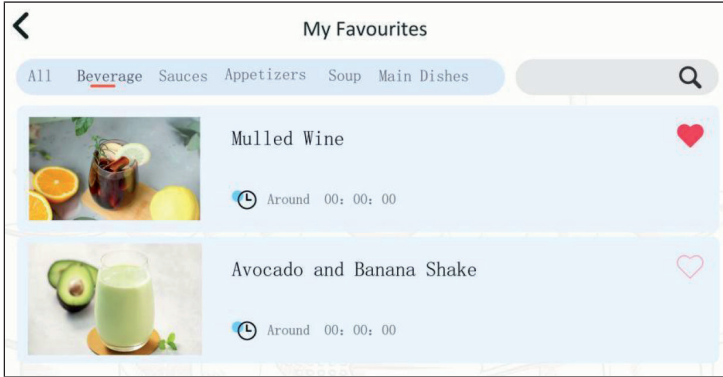
Note: The time it takes to load the cloud recipes depends on the speed of your internet connection.

My favourites



The MY FAVOURITES tile shows your saved favourite recipes. To add a cloud recipe, do the following:



- Click on the cloud recipe on the home screen.
- Scroll through the cloud recipes and select the one you want to add to the MY FAVOURITES page.
- There is a heart-shaped icon next to the recipe name. Click on the heart-shaped icon.
The recipe will now be added.
- You can now access these recipes faster.
- To remove a recipe from the list, press the heart-shaped icon next to the recipe name.



History (cooking history)



The HISTORY section is on the home screen and displays your previous cloud recipes. The time and date the recipe was created are displayed.

- To remove the recipe from the history, swipe the recipe to the left to access the rubbish bin icon . Then press the rubbish bin icon to the right of the recipe.
- Press the rubbish bin icon  in the top right corner of the screen to clear all history.



Simple chef (preset cooking programs)




Under Simple Chef, you will find your preset cooking programs. There are 18 programs available, 16 cooking and 2 cleaning programs. Press the purple SIMPLE CHEF option or icon at the bottom of the home screen to access preset programs.

Program 1: 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		

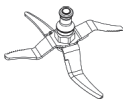
Program 2: Stew

Traditional stews that require long cooking times can be prepared with this program.

- 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.

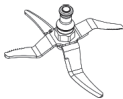
Note: This program consists of three steps. The device will automatically move to the next step when the previous step is completed.

Step 1:

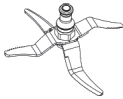
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (h)	See note	1-12 hours		

Note: The program is preset to 3 hours, this is the total time for all steps. The time can be set in step 3.

Step 2:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	100	no		
Heating level	10	no		
Timer (h)	5	no		

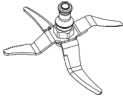
Step 3:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	95	no		
Heating level	2	no		
Timer (h)	3	1-12 hours		

Program 3: Smoothie (crush and mix)

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

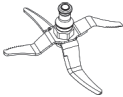
- Insert the multifunction knife.
- Add your ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

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		

Program 4: Warming program

Keeps your food warm until it is served.


- 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		
Temperature (°C)	80	no		
Heating level	2	no		
Timer (h)	1	1-12 hours		

Program 5: 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.

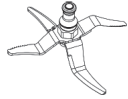
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	6	4-7	Knife / sieve	
Temperature (°C)	50	no		
Heating level	5	1-10		
Timer (min)	5	1-5		

Program 6: 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	Knife	
Temperature (°C)	95	60-95		
Heating level	5	no		
Timer (min)	30	1-60		


Program 7: Fast soup

In this program, the ingredients are first chopped, then cooked.

- 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.

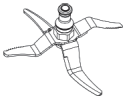
Note: This program consists of three steps. The device will automatically move to the next step when the previous step is completed.

Step 1:

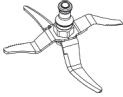
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	10	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (sec)	30	no		

Note: The program lasts 32 minutes and 30 seconds in total and the time can be set in step 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		

Program 8: Boil in water

In this program, the ingredients are first chopped, then cooked.

- 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	Knife	
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.

Program 9: 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	Knife	
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	1	1-5		


Program 10: Yoghurt

The thermal cooker keeps the mixture at fermentation temperature so that the yoghurt is ready to cool and eat the next morning.

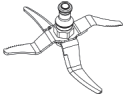
- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

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	 Knife	Stir yoghurt or starter culture into milk and stir for ½ hour.
Temperature (°C)	37	no		
Heating level	2	no		
Timer (min)	30	no		


Step 2:

Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no	 Knife	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		

Program 11: Roast program

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

- 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.

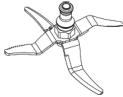
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	1	1-2	Roast blade	
Temperature (°C)	120	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	5	1-30		

Program 12: Risotto

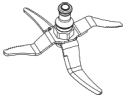
- Insert the multifunction knife.
- Put the desired amount of rice in the steamer basket and the appropriate amount of water in the blender jug.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

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	Knife	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		

Program 13: Stirring program

Stirs food while cooking. 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		
Temperature (°C)	100	90-120		
Heating level	10	no		
Timer (min)	30	5-60		

Program 14: Porridge

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		
Temperature (°C)	90	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	12	10-30		

Program 15: 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		

Program 16: Rice porridge

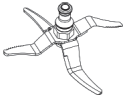
- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

Note: This program consists of two steps. The device will automatically switch to step 2 after step 1 is completed. The total time is 46 minutes and 30 seconds.

Step 1:

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


Step 2:

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

Program 17: Steaming program

Ideal for steaming vegetables. Thanks to the 2-stage steamer, you can save time by cooking 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		
Temperature (°C)	120	no		
Heating level	10	no		
Timer (min)	20	15-60		

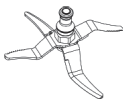
Program 18: Thick soup

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

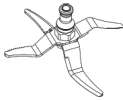
- Insert the multifunction knife.
- Add the ingredients.
- Attach the lid and measuring cup, making sure they are secure and locked into place.
- Press the start button to begin.

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

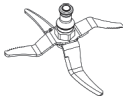
Step 1:

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

Step 2:

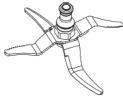
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	0	no		
Temperature (°C)	110	no		
Heating level	4	no		
Timer (min)	20	no		

Step 3:

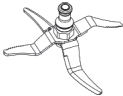
Preset		Adjustable	Accessories	Please note:
Speed	3	no		
Temperature (°C)	0	no		
Heating level	0	no		
Timer (min)	See note	no		

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.

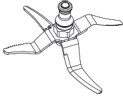
Step 4:

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

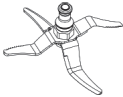
Step 5:

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

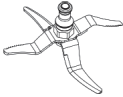
Step 6:

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		

DIY (manual cooking)




The DIY cooking area is on the home screen. With this function, you can manually set the timer, speed, temperature and heating power of the device.

To set the timer:

- Press TIME to enter the desired time setting.
- When you press the hours, a scroll down menu from 00-12 will appear on the screen allowing you to set the hours required for cooking. You can use either the touch screen or the function dial to select the desired time.
- Turn the function knob clockwise to move down the list. Turn the function knob anti-clockwise to move up the list.
- When you have selected the time you want, press OK.
- Repeat the procedure for minutes and seconds.
- If you press the button  during operation, the time will count down automatically.

Note: The time shown on the timer display indicates the cooking time only. The time to prepare the food must be added.


To set the speed:

- Press SPEED to select the desired speed.
- When you press the speed function, a menu with a scale of 0-10 will appear on the screen. 0 stands for low and 10 for high. This allows you to set the speed of the knives required for cooking. You can set the desired speed using either the touch screen or the function knob.
- Turn the function knob clockwise to move down the list. Turn the function knob anti-clockwise to move up the list.
- If you press the button  during operation, the time will count down automatically.

Note: If no timer has been set for the speed in DIY mode, the preset time will expire as follows:


Speed 1-4	Preset time: 1 hour
Speed 5-10	Preset time: 5 minutes

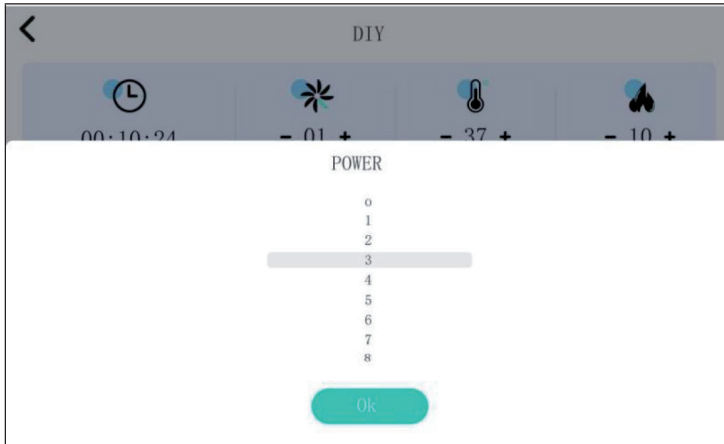
To set the temperature:

- Press TEMP to select desired cooking temperature.
- When you press the temperature function, a scroll down menu from 37-180 °C will appear on the screen. Thus you can set the temperature required for cooking. To select the desired temperature, you can use either the touch screen or the function knob.
- Turn the function knob clockwise to move down the list. Turn the function knob anti-clockwise to move up the list.
- If you press the button  during operation, the time will count down automatically.

Note: The temperature icon will turn blue when the device reaches the set temperature.

How to set the heating power:

- Press POWER to select the desired heating level.
- When you press the power on function, the screen will display a scroll down menu of 0-10. 0 stands for low and 10 for high. This allows you to set the heating power required for cooking. To set the desired heating power, you can use either the touch screen or the function knob.
- Turn the function knob clockwise to move down the list. Turn the function knob anti-clockwise to move up the list.
- When you have selected the desired heating level, press OK.
- To avoid burns, it is recommended to choose a low heating power when cooking greasy food.
- The heating function will not be activated until the temperature is set.
- If you press the button  during operation, the time will count down automatically.



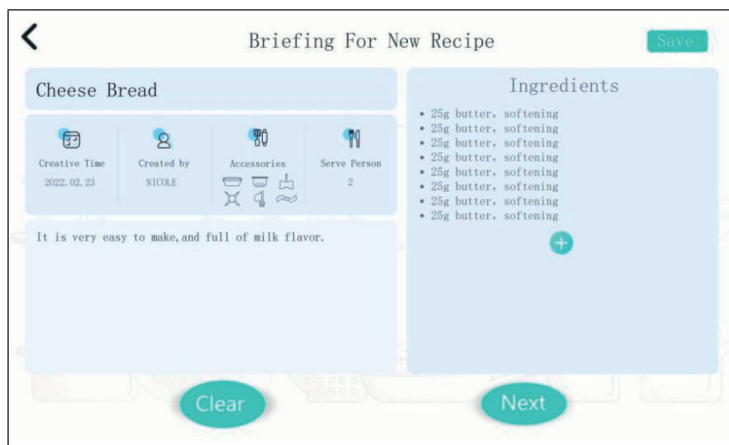
My creation (enter your own recipes)



This function is located on the home screen and displays the recipes that you have created yourself using the thermal cooker.

Make new ones

- Press the MAKE NEW ONES option to bring up the BRIEFING FOR NEW RECIPE menu.
- Then you can enter the title, creation time, creator, accessories, people to serve and instructions for the recipe as you like.



- Press the **+** icon under INGREDIENTS. A window will open in which you need to enter the ingredients. Then press the YES option to save the ingredients. Repeat this process for all ingredients.
- Press the NEXT option in the lower right corner of the screen to bring up the ADD STEP menu.



- Press the **+** icon under ADD STEP. A window will open with the information ADDING INGREDIENT and ADD ACTION.
- Press ADDING INGREDIENT. An input field appears. Click on the input field, a window will open in which you must enter the ingredient. Then press the YES option to save the ingredient.
- Press ADD ACTION. You can now set the time, speed, temperature and heating power as you like.



Adding Step Save

TIP: You can fill in these elements, such as Quantity Units Name Of Ingredients Remarks

Step 1 Step

20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g orange juice and 30g olive oil into jar;

Step 2

00:24:00 01 37 00

TIME SPEED TEMP POWER

Back + Clear

Notes on creating your own recipes:


- We recommend adding the ingredients at step 1.

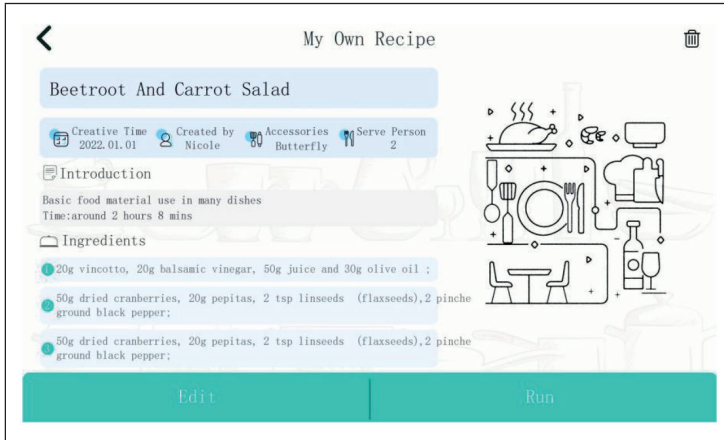
Note: Adding ingredients and adding actions are independent steps. You have to enter the ingredients in one step and set the speed, temperature, time and heating power in the other step.

- Press the SAVE option to save the recipe.
- Before saving the recipe, you must enter the title of the recipe, otherwise the recipe will not be saved.
- Press the BACK option on the bottom left of the screen to go to the previous page.
- Press the CLEAR option at the bottom right of the screen to erase all entered information and data.
- We recommend that you save the recipe as soon as possible so that the data is not lost.

My own recipes

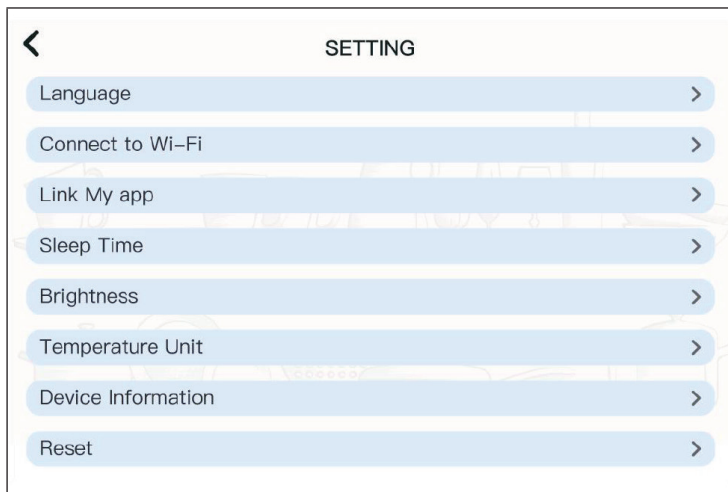
MY OWN RECIPES stores all the recipes you have saved using the MAKE NEW ONES feature.

- Press MY OWN RECIPES to see all saved recipes, press one to select it. Press the RUN option and the thermal cooker will run the recipe.
- Press EDIT to edit the recipe (see MAKE NEW ONES section).
- Press the rubbish bin icon  in the top right corner of the screen to delete the recipe.



EDITING DEVICE SETTINGS

Press the SET UP button at the bottom right of the display to enter the settings menu. The following options are displayed in the menu:



Language

English is set as the default language. Press the LANGUAGE option to change the default language to Spanish, French and German or languages.

Connecting to WiFi

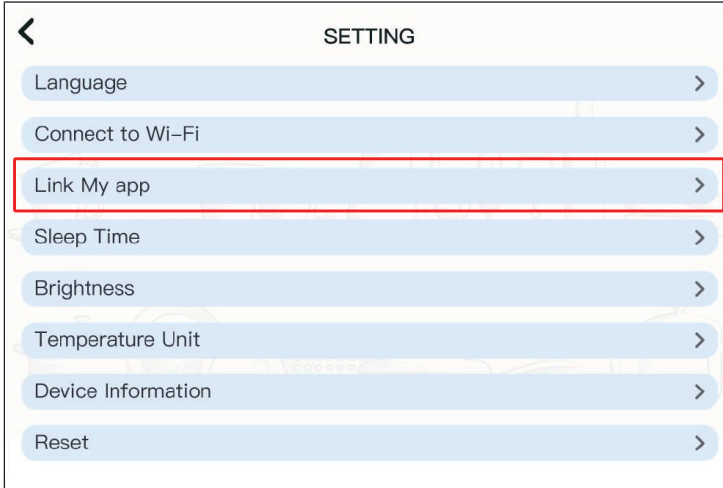
Displays the WiFi network connection. For instructions on how to set up and connect to the WiFi, see the chapter CONNECTING TO WIFI.

Link my app

To control the device remotely via smart device, the Klarstein app must be installed on a smart device (smartphone or smartpad). The app requires an active Wi-Fi connection.

Note: The device does not support 5G connection or networks with WEP encryption.

Access the SET UP option using the thermo cooker's touch screen. Then press LINK MY APP and a QR code will appear to scan.



If you have selected MANUAL SCAN on your smart device, hold your camera directly over the QR code on the thermo cooker to scan it.

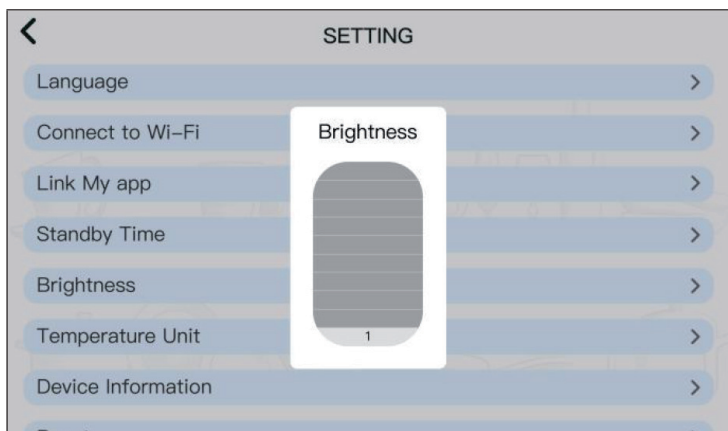
Sleep time (switch to standby mode)

The thermal cooker has a sleep timer that corresponds to the standby mode. The sleep timer can be set according to your personal preferences. Press the SLEEP TIME option to change the thermo cooker standby time.

Note: The default standby time is set to 10 minutes.

Brightness

The thermal cooker has a brightness setting for the display that can be adjusted according to personal preference. There are options from 1 to 10, with 1 being the darkest and 10 being the lightest.



Temperature unit

The thermal cooker has the option of changing the temperature unit. There are two options: °C and °F. Press the TEMPERATURE UNIT option to change the thermo cooker's temperature unit.

Note: The default temperature unit is °C.

Device information

The current motherboard version, software version, Mac address and Android version of the thermo cooker are displayed here.

Reset

This function restores the factory settings.

- Click on the RESET option. A DO YOU WANT TO RESET THIS DEVICE message will appear.
- Clicking on the YES option will reset the thermo cooker, clicking on NO will exit the reset.

Note: All data and information entered in the thermo cooker will be deleted by resetting.


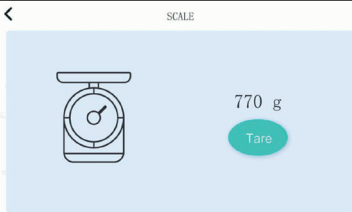
FUNCTIONS

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.

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

<p>Touch the scale button  to activate the scale function.</p> <p>The ingredients are weighed as they are added to the jar and the display shows the value in grams.</p>	
---	--

- 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.

	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.
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.

	Function	Description
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.
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.

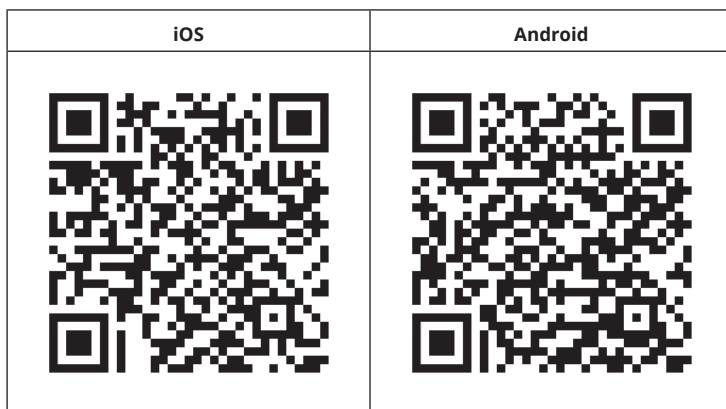
Follow these steps to connect your smartphone to your Klarstein device:

- 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:


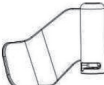



- 1 The device is not plugged in. Make sure that your device is plugged into an electric socket.
- 2 The device is not in pairing mode. Make sure that the WiFi indicator (LED) on the smart device control panel is blinking as described in the 'Reset WiFi settings' instruction of your smart device (instructions 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

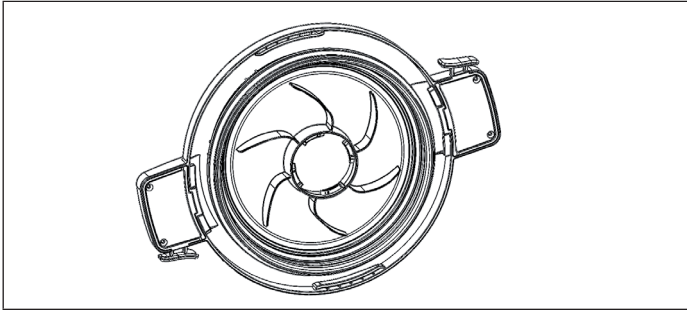
Accessories	Picture	Function	Speed	Capacity	Time
Multifunction knife		Cut (+)	5	Maximum 3 L Cut food into 1 - 2 cm	1 minute
		Cut (++)	10	Maximum 3 L Cut food into 1 - 2 cm	1 minute
Dough hook Never use at the same time as the sieve / steamer basket!		Kneading dough for bread, pizza, etc.	2-3	Maximum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



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.
E05	The motor temperature is too high.	The appliance has been working at high load (kneading dough) or at high speed for too long without a cooling phase taking place.	Stop the device and let the device cool down before turning it on again.
E07	Transmission failure	The transmission shifts to another gear when shifting from speed range 1 to 5 to speed range 6-10. If the gear does not shift, this error is displayed.	Stop and restart the device.

Code	Description	Reason	Possible solution
E08	The motor temperature sensor is defective.	If the motor temperature sensor is not detected at startup, this error will be displayed.	Stop and restart the device.
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	10045492
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 10045495 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.

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 Select 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/10045492

For Great Britain: Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Aria Select 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/10045492

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	118
Descripción general del aparato	122
Instalación	123
Montaje de los componentes	124
Puesta en marcha y panel de control	134
Conectarse a la wifi	137
Configurar los ajustes del aparato	160
Funciones	167
Control del dispositivo por smartphone	170
Velocidades y cantidades	172
Limpieza y cuidados	173
Detección y reparación de anomalías	174
Datos técnicos	175
Indicaciones sobre la retirada del aparato	176
Declaración de conformidad	176

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 (niños incluidos) 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

¡Peligro 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 un uso doméstico, así como en espacios similares: cocinas de empleados en oficinas y empresas, en granjas y moteles, así como otros alojamientos.
- Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones.



ATENCIÓN

¡Peligro 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 desenchúfelo 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**

¡Peligro 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**

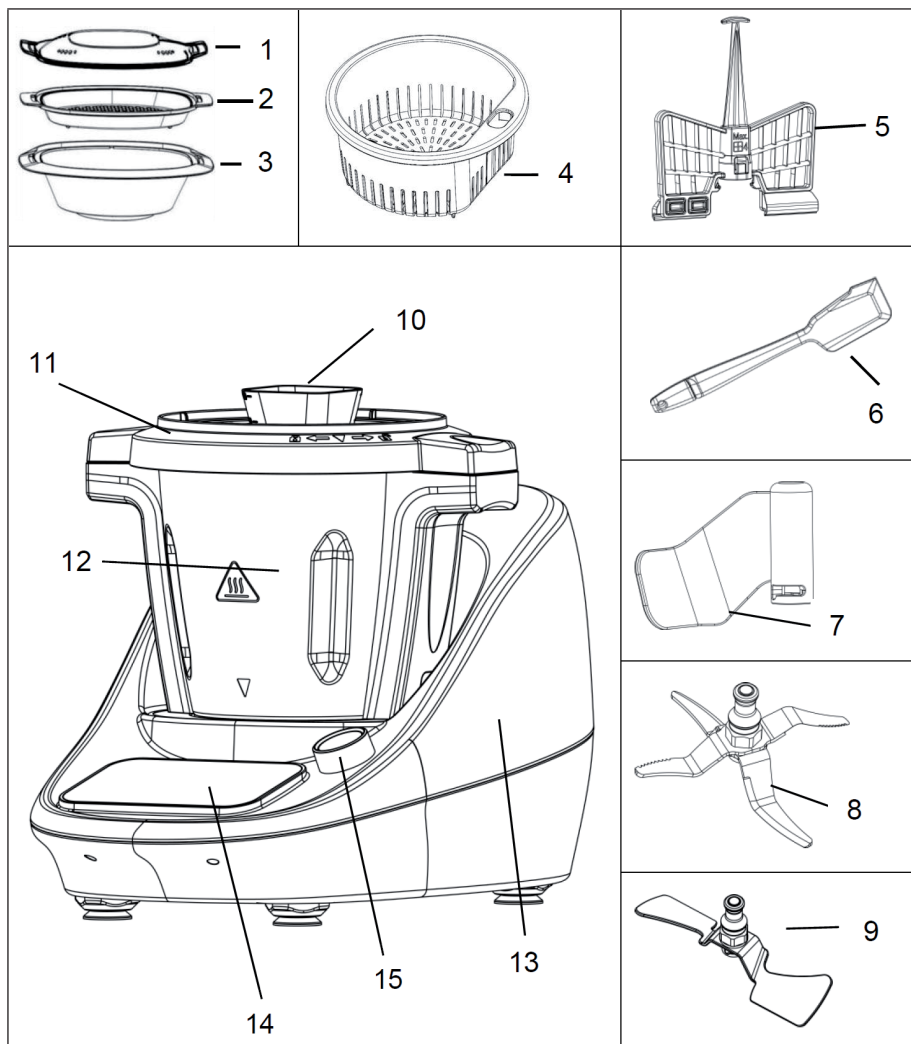
¡Riesgo de quemaduras! Cuando mezcle o bata líquidos calientes (nunca mezcle grasa o aceite caliente), introdúzcalos con el vaso medidor del recipiente. Comience a procesarlos con una velocidad baja. Aleje de la tapa las manos y otras áreas de piel descubierta para evitar quemaduras.

- 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 de la puesta en marcha, asegúrese de que la junta de la cuchilla y el grupo de cuchillas en sí estén colocadas de forma adecuada y segura.
- 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 emplee la vaporera sin la tapa.
- 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 jale 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 multifuncionales, 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 recipiente
4	Colador / cesta de la vaporera	12	Recipiente
5	Varillas	13	Base del aparato con patas antideslizantes
6	Espátula	14	Pantalla táctil
7	Gancho de amasar	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.

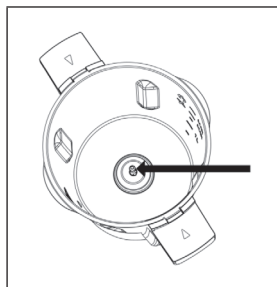
Antes del primer uso

- 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

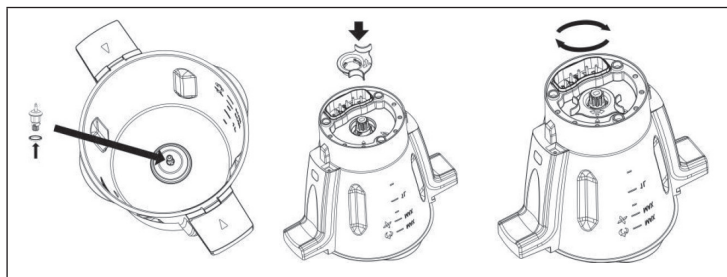
MONTAJE DE LOS COMPONENTES

Acoplamiento de motor

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



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 recipiente.



Baje el acoplamiento de motor de la parte superior del recipiente hacia la base a través del agujero hexagonal.

Advertencia: 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 recipiente 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 recipiente.

Cuchilla multifuncional

La cuchilla multifuncional se emplea principalmente para picar alimentos.

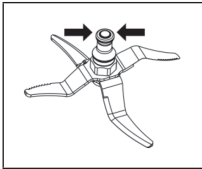


ATENCIÓN

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

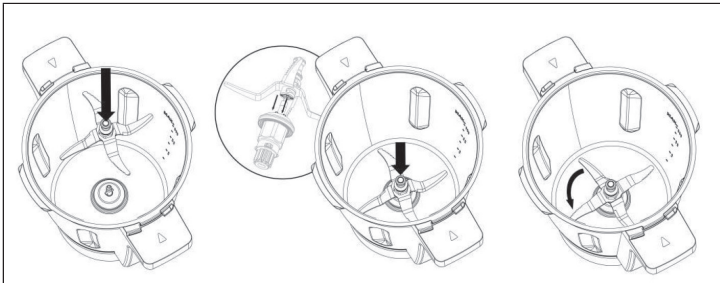
Para instalar la cuchilla multifuncional, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fíjela.
- 2 Sujete el extremo superior del grupo de cuchillas. NO toque las hojas afiladas de las cuchillas.



- 3 Empuje las cuchillas multifuncionales por el acoplamiento de motor en la base del recipiente y procure que las cubrejuntas del acoplamiento se correspondan con las hendiduras de la base del cuchillo. Empújelo hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

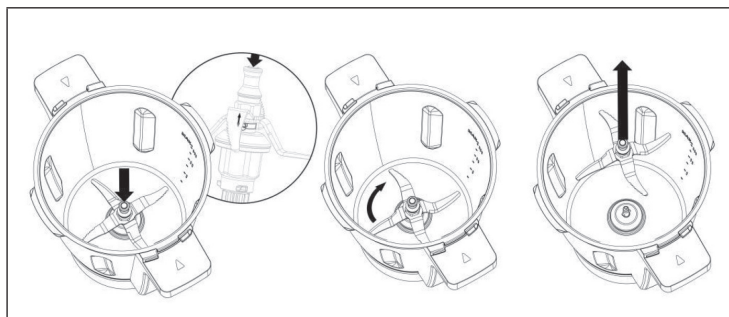
Advertencia: el recipiente ha de quedar correctamente colocado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá instalar la cuchilla.



Para desmontar la cuchilla multifuncional, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fíjela.
- 2 Sujete el grupo de cuchillas por su parte superior, empujelo hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y tire de él en línea recta hacia arriba.

Advertencia: el recipiente ha de estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.



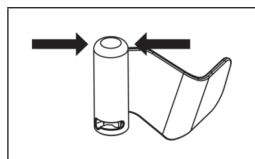
Gancho de amasar

El gancho de amasar se utiliza principalmente para masas.

Advertencia: no emplee el gancho de amasar con una velocidad superior al 3.

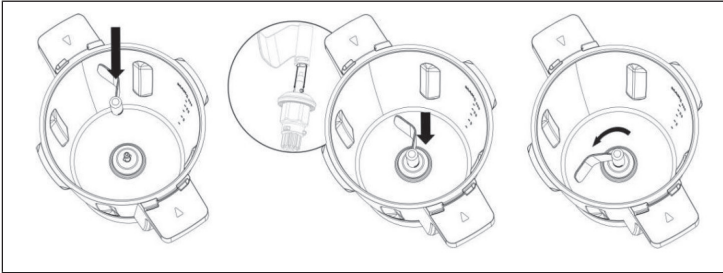
Para instalar el gancho de amasar, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fíjela.
- 2 Sujete el extremo superior del gancho de amasar.



- 3 Empuje el gancho de amasar por el acoplamiento de motor en la base del recipiente y procure que las cubrejuntas del acoplamiento se correspondan con las hendiduras de la base del gancho. Empújelo hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

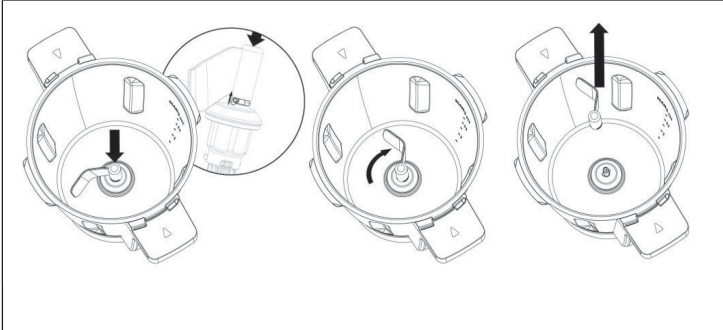
Advertencia: el recipiente ha de estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.



Para desmontar el gancho de amasar, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fjela.
- 2 Sujete el gancho de amasar por su parte superior, empujelo hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y tire de él en línea recta hacia arriba.

Advertencia: el recipiente ha de estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar el gancho.



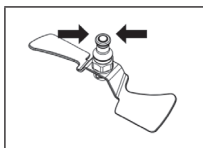
Cuchilla de cocción

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

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

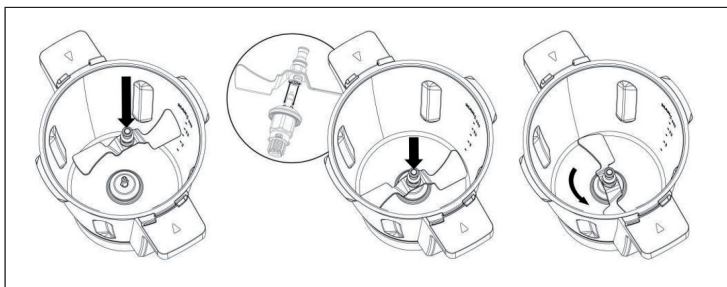
Para instalar la cuchilla de cocción, siga los pasos siguientes:

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fíjela.
- 2 Sujete el extremo superior del grupo de cuchillas.



- 3 Empuje las cuchillas de cocción por el acoplamiento de motor en la base del recipiente y procure que las cubrejuntas del acoplamiento se correspondan con las hendiduras de la base del cuchillo. Empújelo hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se acople.

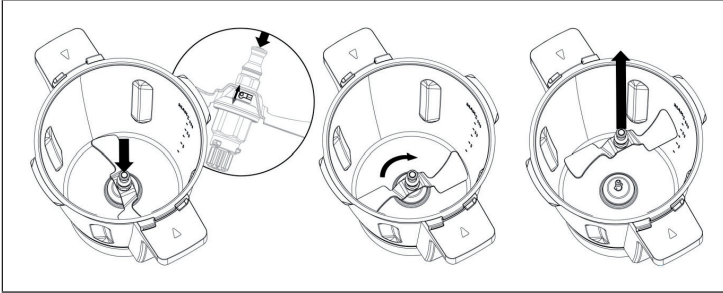
Advertencia: el recipiente ha de estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.



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

- 1 Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta y fjela.
- 2 Sujete el grupo de cuchillas 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.

Advertencia: el recipiente ha de estar correctamente fijado sobre la base del aparato, de lo contrario, no podrá desmontar la cuchilla.

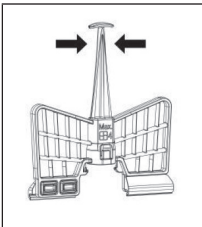


Varillas

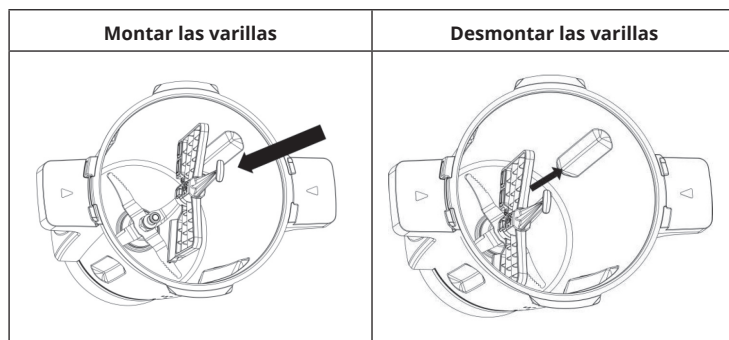
Las varillas se utilizan principalmente para remover y batir alimentos.

Advertencia: no emplee las varillas con una velocidad superior al 4. No añada ingredientes al recipiente cuando ya estén en funcionamiento las varillas, ya que podrían obstaculizarlas y dañarlas.

Para colocar las varillas, sujételas por la parte superior.



Para montarlas, coloque la base de las varillas sobre la parte superior del cuchillo multifuncional y presione hasta que se acople. Para desmontarlas, tire de ellas hacia arriba y al exterior en línea recta.

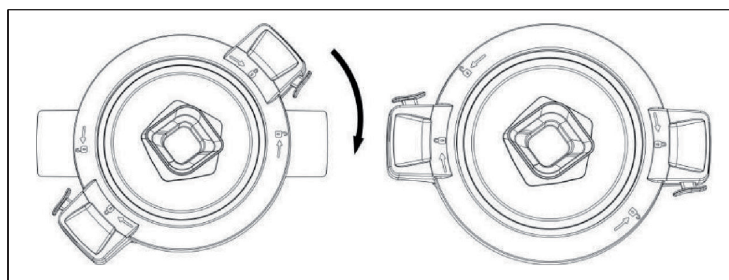


Instalación del recipiente y la tapa

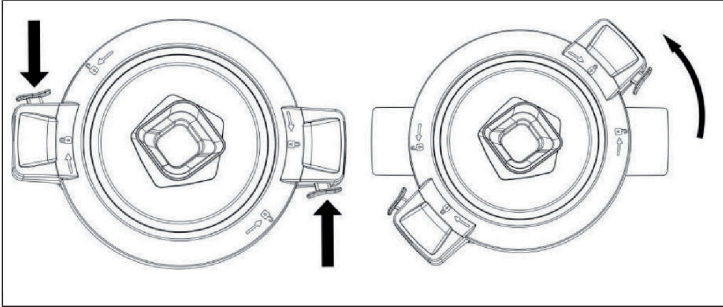
La capacidad del recipiente está marcada en una lateral del interior. La capacidad máxima a la hora de mezclar o calentar es de 3 litros.

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.

Advertencia: 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.



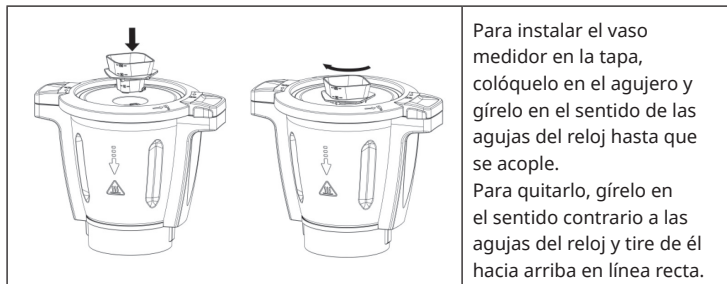
Coloque el recipiente sobre la base en la dirección correcta.

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



Vaso medidor

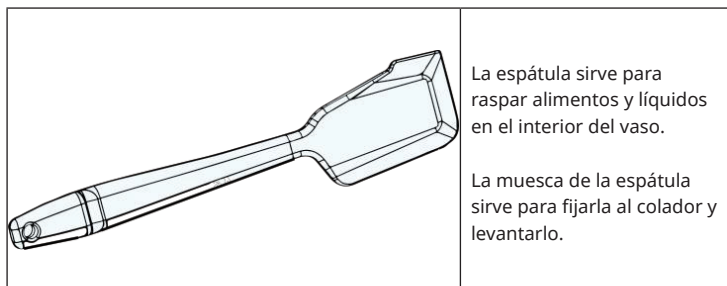
El vaso medidor no solo sirve como tapón para evitar que salgan salpicaduras de comidas y líquidos al exterior por la tapa, sino también como práctico utensilio de medición.



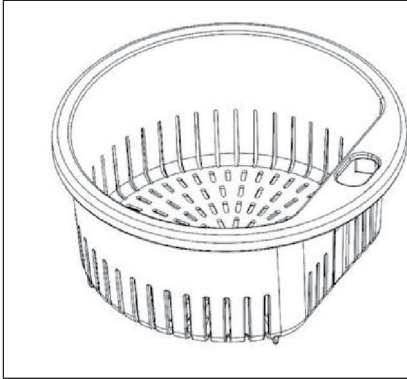
Advertencia: el vaso medidor es el único componente que debe emplearse para cubrir y cerrar el agujero de la tapa del recipiente. No cubra el agujero de la tapa del recipiente con otros objetos como toallas, papel, tazas o cubiertos, ya que podría ocasionar lesiones o daños al aparato.

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.



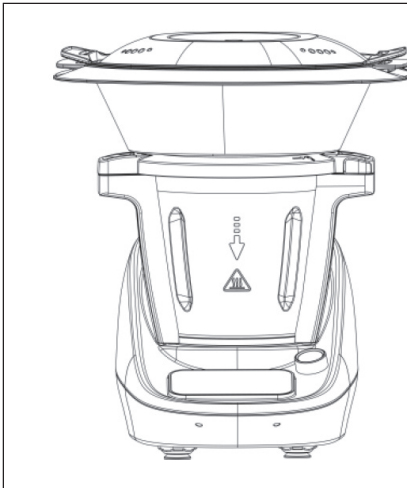
Colador / cesta de la vaporera



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.



Para poner en marcha la vaporera, hay que colocar la tapa sobre el recipiente y fijarla. Retire el vaso medidor. Los accesorios de la vaporera (base, cuenco y tapa) se colocan sobre la tapa del recipiente.

Asegúrese de que la tapa de la vaporera esté bien colocada antes de comenzar la cocción al vapor.

En cuanto encienda el aparato, se encenderá la pantalla de inicio del panel táctil.



Advertencia: 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	Simple Chef (Programas de cocina preinstalados)	8	DIY (Cocina manual)
2	My Creation (Introducir recetas propias)	9	Historial de cocina
3	Set Up (Configuración)	10	My Favourites (Mis favoritos)
4	Báscula	11	Señal wifi
5	Recetas de la nube	12	Estado de conexión con la app
6	Simple Chef (Programas de cocina preinstalados)	13	Regulador de funciones (se puede pulsar y girar)
7	Pantalla de inicio		

CONECTARSE A LA WIFI

- 1 En cuanto se inicie el aparato, se muestra la pantalla de inicio y la siguiente notificación: WI-FI IS NOT CONNECTED, PLEASE GO TO SETTING TO CONNECT WI-FI (no está conectado a la wifi, conéctese a la red en los ajustes).

Advertencia: para acceder a las recetas de la nube, el aparato ha de estar conectado a la red wifi.

- 2 Tras seleccionar la opción CONNECT TO WI-FI (conectar a la wifi), aparecerá una lista de redes activas.
- 3 Seleccione la red doméstica e introduzca la contraseña de la wifi.

Advertencia: de no aparecer la red wifi en la lista, asegúrese de que no se trata de una red 5G o WEP, ya que no son compatibles.

- 4 En cuanto el aparato se haya conectado a la wifi, podrá visitar las diferentes páginas desde la pantalla TFT.

PROGRAMAS Y FUNCIONES

Cloud Recipe (Recetas de la nube)

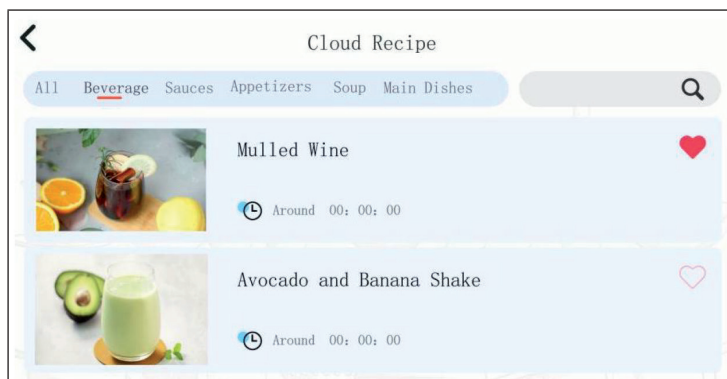


Esta sección de recetas de la nube se encuentra en la pantalla de inicio o en la barra del menú.

En cuanto pulse CLOUD RECIPE, se le mostrarán las siguientes categorías: BEVERAGE (bebidas), BASICS (básicos), DESSERTS (postres), MAIN DISHES (platos principales), SOUP (sopas), APPETIZERS (entrantes) y SAUCES (salsas).

Pulse una categoría para comenzar a hojear las recetas en la nube. En cuanto seleccione una categoría, aparecerá una serie de títulos de recetas. Puede hojear a través de las diferentes categorías o seleccionar la opción ALL (todas) para ver todas las recetas a la vez.

En cuanto haya seleccionado una receta, se mostrará la lista de los ingredientes y pasos necesarios para la preparación de la receta.



En el menú superior encontrará una barra de búsqueda. Púlsela para buscar manualmente una receta en la pantalla.

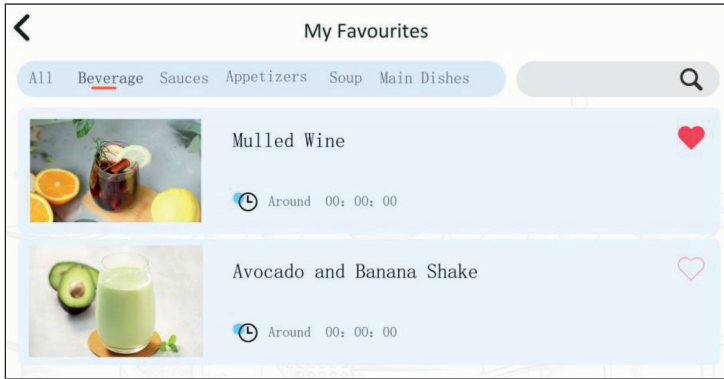
Advertencia: el tiempo de carga que necesitan las recetas de la nube depende de la velocidad de su conexión a internet.

My Favourites (Mis favoritos)



La casilla MY FAVORITES muestra las recetas que haya guardado como favoritas. Para añadir una receta de la nube, haga lo siguiente:



- Pulse sobre receta de la nube en la pantalla de inicio.
- Hojee las recetas y elija la que quiera añadir a MY FAVORITES.
- Al lado del nombre de la receta encontrará un símbolo con forma de corazón. Pulse el símbolo con forma de corazón. La receta ha sido añadida.
- Ahora podrá acceder con mayor rapidez a la receta.
- Para eliminar una receta de la lista, pulse el corazón que hay al lado del nombre de la receta.



History (Historial de cocina)



La sección HISTORY se encuentra en la pantalla de inicio y le mostrará sus recetas de la nube hasta la fecha. Mostrará la hora y la fecha de creación de la receta.

- Para eliminar la receta de la cronología, deslícela hacia la izquierda hasta que aparezca el símbolo de la papelera . Pulse la papelera que aparece a la derecha de la receta.
- Pulse la papelera  en la esquina superior derecha de la pantalla para borrar todo el historial.



Simple Chef (Programas de cocina preinstalados)




En Simple Chef encontrará los programas de cocina preinstalados. Hay 18 programas disponibles, 16 programas de cocina y 2 de limpieza. Pulse la opción violeta SIMPLE CHEF o el símbolo inferior de la pantalla de inicio para acceder a los programas preinstalados.

Programa 1: Programa de limpieza

Es el programa de limpieza para el interior del recipiente.

- Inserte las varillas.
- 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 colocados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

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


Programa 2: guisos

Con este programa se pueden preparar guisos tradicionales que requieren largos tiempos de 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.

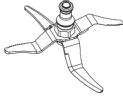
Advertencia: Este programa consta de 3 pasos. El aparato pasa automáticamente al paso siguiente una vez finalizado el paso anterior.

Paso 1:


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

Advertencia: está programado en 3 horas, el tiempo total para completar los pasos. En el paso 3 se puede configurar el tiempo.

Paso 2:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calor	10	no		
Temporizador (h)	5	no		

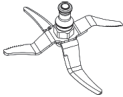
Paso 3:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	95	no		
Nivel de calor	2	no		
Temporizador (h)	3	1-12 horas		

Programa 3: Smoothie (picar y mezclar)

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

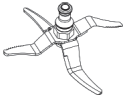
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

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

Programa 4: mantener caliente los alimentos

Mantiene la comida caliente hasta servirla.


- 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		
Temperatura (°C)	80	no		
Nivel de calor	2	no		
Temporizador (h)	1	1-12 horas		

Programa 5: 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 calor	5	1-10		
Temporizador (min)	5	1 - 5		

Programa 6: recalentar

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	Cuchilla	
Temperatura (°C)	95	60-95		
Nivel de calor	5	no		
Temporizador (min)	30	1-60		


Programa 7: sopa rápida

En este programa, primero se pican los ingredientes y luego se cocinan.

- 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.

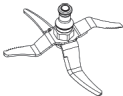
Advertencia: Este programa consta de tres pasos. El aparato procede automáticamente al paso siguiente tras finalizar el anterior.

Paso 1:

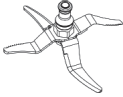
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	10	no		
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calor	0	no		
Temporizador (seg)	30	no		

Advertencia: el programa tarda en total 32 minutos y medio, se puede configurar el tiempo en el paso 3.

Paso 2:

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

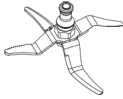
Paso 3:

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

Programa 8: hervir

En este programa, primero se pican los ingredientes y luego se cocinan.

- 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.

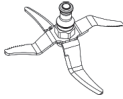
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no	Cuchilla	
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calor	10	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia	no		

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

Programa 9: cortar

Corta todo tipo de ingredientes: desde carne o pescado hasta fruta y 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 calor	0	no		
Temporizador (min)	1	1 - 5		

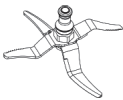
Programa 10: yogur

El robot de cocina mantiene la mezcla a temperatura de fermentación para que el yogur esté listo a la mañana siguiente.

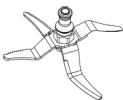
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

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 iniciador de la fermentación a la leche y remuévalo durante media hora.
Temperatura (°C)	37	no		
Nivel de calor	2	no		
Temporizador (min)	30	no		


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 calor	1	no		
Temporizador (h)	7,5	3-12 horas		

Programa 11: cocción

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

- 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.

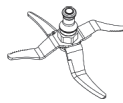
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	1	1-2		
Temperatura (°C)	120	no		
Nivel de calor	10	no		
Temporizador (min.)	5	1-30		

Programa 12: risotto

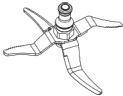
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Ponga la cantidad deseada de arroz en la cesta vaporera y la cantidad correspondiente de agua en el bol de mezcla.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

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		Procede al paso 2 cuando la temperatura alcance los 90 °C.
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calor	6	no		
Temporizador (min)	Ver advertencia	no		


Paso 2:

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

Programa 13: remover

Remueve los alimentos mientras los cocina. Elabore deliciosos risottos, ensaladas de pasta, púdines y chocolate caliente.


- Inserte las varillas.
- 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	Varillas	
Temperatura (°C)	100	90-120		
Nivel de calor	10	no		
Temporizador (min)	30	5-60		

Programa 14: gachas

Para preparar alimentos más blandos como alubias o purés. Es ideal ante 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 calor	10	no		
Temporizador (min)	12	10-30		

Programa 15: amasar

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	Varillas	
Temperatura (°C)	0	0 o 37		
Nivel de calor	0	no		
Temporizador (min)	6	3-20		

Programa 16: arroz con leche

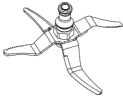
- Inserte la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa y el vaso medidor y asegúrese de que estén bien asentados y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Advertencia: Este programa consta de 2 pasos. El aparato procede automáticamente al paso 2 tras finalizar el paso 1. El tiempo total es de 46 minutos y 30 segundos.

Paso 1:

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


Paso 2:

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

Programa 17: cocina al vapor

Perfecto para cocinar verdura al vapor. Gracias al programa de cocción al vapor en 2 fases, puede ahorrar tiempo al cocinar 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 calor	10	no		
Temporizador (min.)	20	15-60		

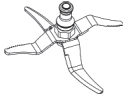
Programa 18: cremas

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 procede automáticamente al paso siguiente tras finalizar el anterior.

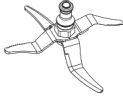
Paso 1:

Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		Procede al segundo paso de 1 a 2 minutos después de empezar a hervir.
Temperatura (°C)	100	no		
Nivel de calor	10	no		
Temporizador (min)	1-2	no		

Paso 2:

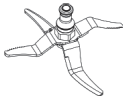
Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	0	no		
Temperatura (°C)	110	no		
Nivel de calor	4	no		
Temporizador (min.)	20	no		

Paso 3:


Preajuste		Ajustable	Accesorios	Advertencias
Velocidad	3	no		
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calor	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		
Temperatura (°C)	0	no		
Nivel de calor	0	no		
Temporizador (min.)	5	no		


Paso 5:

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

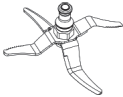
Paso 6:

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

Paso 7:

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

Paso 8:


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

DIY (Cocina manual)




La sección DIY se encuentra en la pantalla de inicio. Con esta función ajusta manualmente el temporizador, la velocidad, la temperatura y el rendimiento del aparato.

Cómo configurar el temporizador:

- Pulse TIME para acceder a la configuración del temporizador.
- Si pulsa las horas, aparecerá un menú desplegable de 00-12 con el que podrá configurar las horas de cocción. Para seleccionar el tiempo deseado, puede emplear tanto la pantalla táctil como el mando de control de funciones.
- Gire el mando de control de funciones en el sentido de las agujas del reloj para desplazarse por la lista. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para subir en la lista.
- Cuando haya seleccionado el tiempo deseada, pulse OK.
- Repita el procedimiento para configurar los minutos y segundos.
- Si pulsa el botón  durante el funcionamiento, se iniciará automáticamente la cuenta atrás.

Advertencia: El tiempo que aparece en la pantalla del temporizador sólo indica el tiempo de cocción. Debe añadirse el tiempo de preparación de los alimentos.


Cómo configurar la velocidad:

- Pulse SPEED para seleccionar la velocidad deseada.
- Si pulsa la función de velocidad, aparecerá en la pantalla un menú con una escala del 0 al 10. El 0 significa baja y el 10, alta. Esto le permite ajustar la velocidad de la cuchilla necesaria para la cocción. Puede configurar la velocidad deseada mediante la pantalla táctil o el mando de control de funciones.
- Gire el mando de control de funciones en el sentido de las agujas del reloj para desplazarse por la lista. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para subir en la lista.
- Si pulsa el botón  durante el funcionamiento, se iniciará automáticamente la cuenta atrás.

Advertencia: de no ajustarse ningún temporizador para la velocidad en el modo DIY, el tiempo preajustado transcurre de la siguiente manera:


Velocidad 1-4	Tiempo predeterminado: 1 hora
Velocidad 5-10	Tiempo predeterminado: 5 minutos

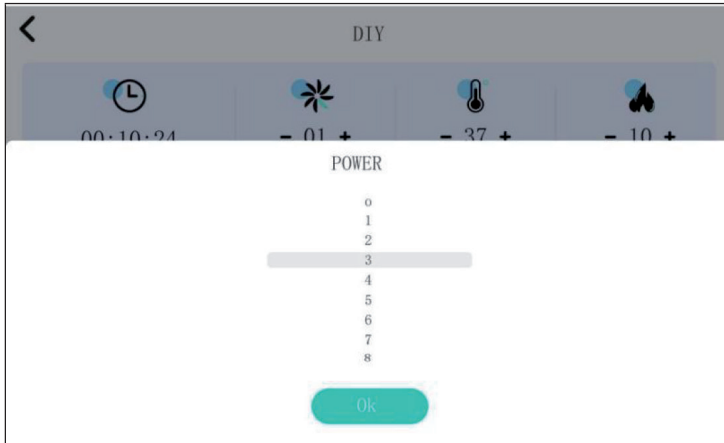
Cómo configurar la temperatura:

- Pulse TEMP para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Al pulsar la función de la temperatura, aparece un menú desplegable en pantalla que va desde los 37 hasta los 180 °C. Así podrá ajustar la temperatura necesaria para la cocción. Para seleccionar la temperatura deseada, puede emplear tanto la pantalla táctil como el mando de control de funciones.
- Gire el mando de control de funciones en el sentido de las agujas del reloj para desplazarse por la lista. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para subir en la lista.
- Si pulsa el botón  durante el funcionamiento, se iniciará automáticamente la cuenta atrás.

Advertencia: El símbolo de temperatura se vuelve azul cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

Cómo ajustar la potencia de calentamiento:

- Pulse POWER para seleccionar el nivel de calor deseado.
- Si pulsa la función de encendido, aparecerá en la pantalla un menú desplegable del 0 al 10. El 0 significa baja y el 10, alta. Esto le permite configurar el nivel de calor necesario para cocinar. Para seleccionar el nivel de calor deseado, puede emplear tanto la pantalla táctil como el mando de control de funciones.
- Gire el mando de control de funciones en el sentido de las agujas del reloj para desplazarse por la lista. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para subir en la lista.
- Cuando haya seleccionado la velocidad deseada, pulse OK.
- Cuando haya seleccionado el nivel de calentamiento deseado, pulse OK.
- La función de calentamiento no se activa hasta que se ajusta la temperatura.
- Si pulsa el botón  durante el funcionamiento, se iniciará automáticamente la cuenta atrás.



My Creation (Introducir recetas propias)



La función se encuentra en la pantalla de inicio y muestra las recetas que haya introducido en el robot de cocina.

Make New Ones (Crear nuevas recetas)

- Pulse la opción MAKE NEW ONES (crear nuevas) para que aparezca el menú BRIEFING FOR NEW RECIPE (datos de la nueva receta).
- Indique a su gusto el título, el tiempo de preparación, el creador, los accesorios, para cuantas personas es y los pasos de la receta.

Briefing For New Recipe Save

Cheese Bread

Creative Time	Created by	Accessories	Serve Person
2022.02.23	NICOLE		2

It is very easy to make, and full of milk flavor.

Ingredients

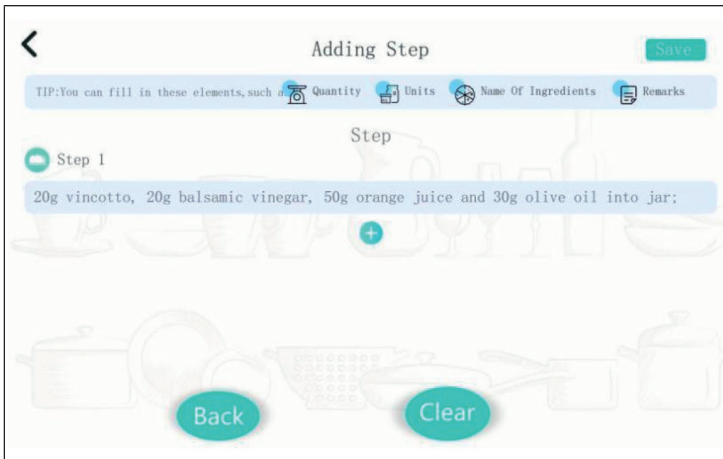
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening
- 25g butter, softening

Clear Next

- Pulse el símbolo **+** bajo INGREDIENTS (ingredientes). Se abrirá una ventana en la que deberá introducir los ingredientes. Pulse la opción YES para guardar los ingredientes. Repita estos pasos con todos los ingredientes.
- Pulse la opción NEXT (continuar) en la esquina inferior derecha de la pantalla para que aparezca el menú ADD STEP (añadir paso) en pantalla.



- Pulse el símbolo **+** bajo ADD STEP (añadir paso). Se abrirá una ventana con las indicaciones ADDING INGREDIENT (añadir ingrediente) y ADD ACTION (añadir acción).
- Pulse ADDING INGREDIENT (añadir ingrediente). Aparecerá una casilla para rellenar. Pulse la casilla y se abrirá una ventana en la que debe introducir el ingrediente. Pulse la opción YES para guardar el ingrediente.
- Pulse ADD ACTION (añadir acción). Configure el tiempo, la velocidad, la temperatura y el nivel de calor a su gusto.



Adding Step Save

TIP: You can fill in these elements, such as Quantity Units Name Of Ingredients Remarks

Step 1 Step

20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g orange juice and 30g olive oil into jar;

Step 2

00:24:00 01 37 00

TIME SPEED TEMP POWER

Back + Clear

Advertencias para la creación de recetas propias:


- Le recomendamos indicar los ingredientes en el paso 1.

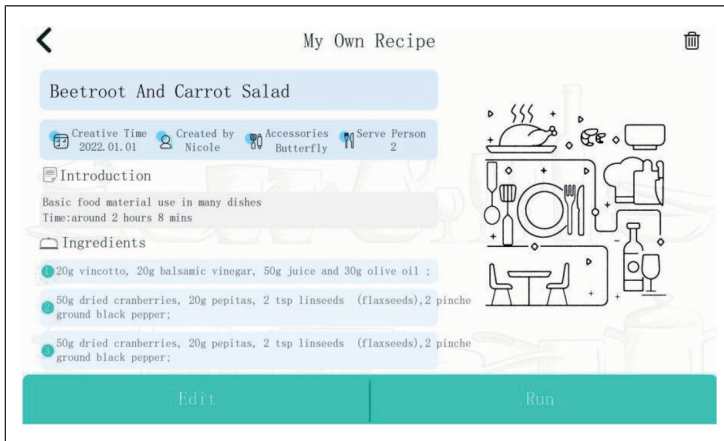
Advertencia: añadir ingredientes y añadir acciones son pasos independientes. Ha de indicar los ingredientes en un paso y la velocidad, la temperatura, el tiempo y el nivel de calor en otro.

- Pulse la opción SAVE (guardar) para guardar la receta.
- Antes de guardar la receta, introduzca un título, de lo contrario, no se guardará la receta.
- Pulse la opción BACK (atrás) en la parte inferior izquierda de la pantalla para regresar a la página anterior.
- Pulse la opción CLEAR (borrar) en la parte inferior derecha de la pantalla para eliminar toda la información y los datos introducidos.
- Le recomendamos guardar la receta de inmediato para que no se pierdan los datos.

My Own Recipes (Mis propias recetas)

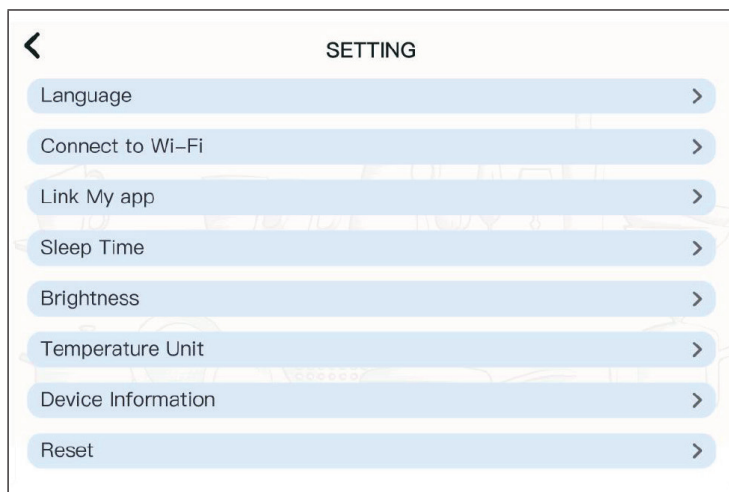
En MY OWN RECIPES encontrará todas las recetas que haya guardado con la función MAKE NEW ONES (crear nuevas recetas).

- Pulse MY OWN RECIPES para ver todas las recetas guardadas y pulse sobre una de ellas para seleccionarla. Pulse la opción RUN (ejecutar) para que el robot de cocina proceda con la receta.
- Pulse EDIT (editar) para modificar la receta (véase el apartado MAKE NEW ONES).
- Pulse la papelera  en la esquina superior derecha de la pantalla para borrar la receta.



CONFIGURAR LOS AJUSTES DEL APARATO

Pulse el botón SET UP (ajustes) en la parte inferior derecha de la pantalla para abrir el menú correspondiente. El menú contiene las opciones siguientes:



Language (Idioma)

El inglés es el idioma configurado por defecto. Pulse la opción LANGUAGE para cambiar el idioma predeterminado al español, francés, alemán u otro.

Connect To Wi-Fi (Conectarse a la wifi)

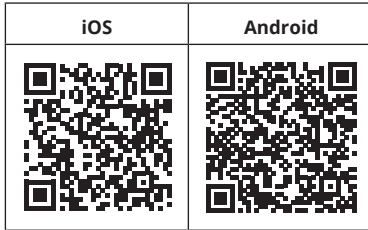
Muestra la red wifi. Para más indicaciones sobre la instalación y conexión wifi, véase el capítulo sobre cómo CONECTARSE A LA WIFI.

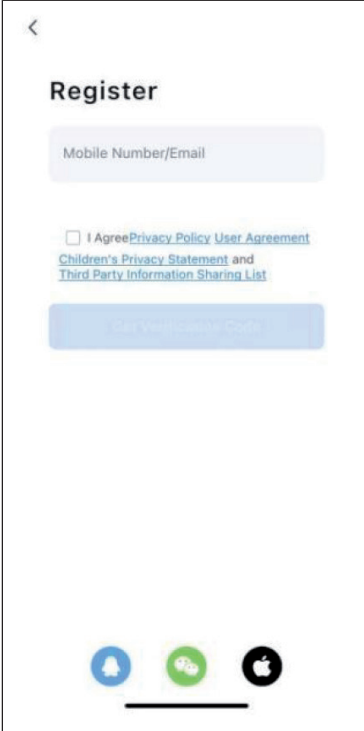
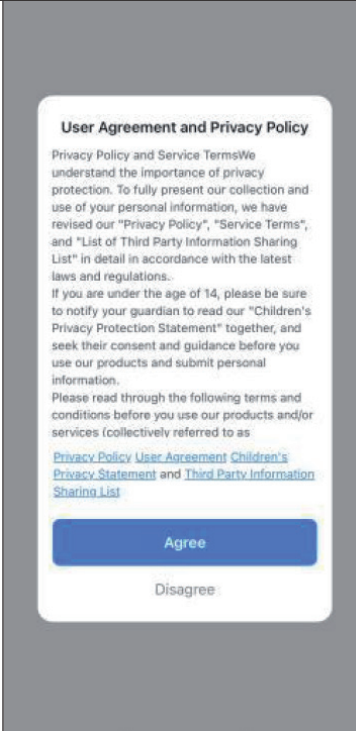
Link My App (Control del aparato a través de smartphone)

Para controlar el aparato a distancia mediante un dispositivo inteligente, instale la aplicación **SmartLife** en dicho dispositivo inteligente (smartphone o smartpad). La aplicación requiere una conexión Wi-Fi activa.

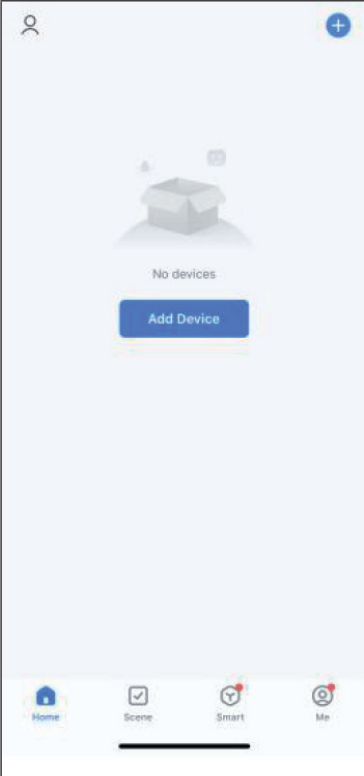
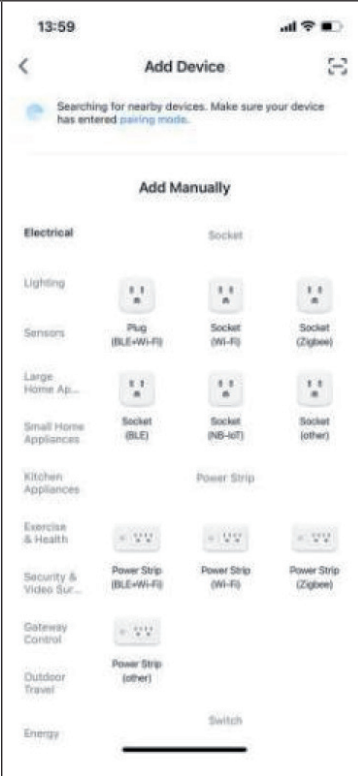

Advertencia: El aparato no admite conexión 5G ni redes con cifrado WEP.

Utilice la función de escaneo del teléfono para escanear el código QR y guardar la aplicación en el móvil.

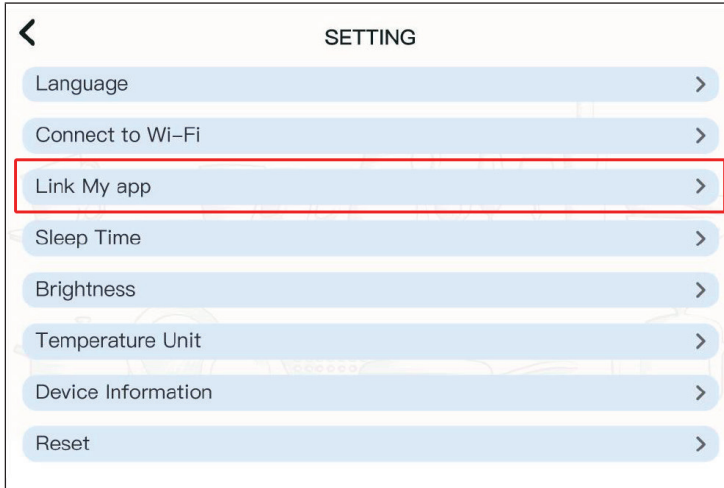


	
<p>Abra la aplicación Smart Life en su smartphone y seleccione la opción REGISTER (registrarse) para crear una cuenta.</p>	<p>Haga clic en la opción AGREE (aceptar) cuando haya leído y comprendido el Acuerdo de usuario y la Política de privacidad.</p>

- Introduzca una dirección de correo electrónico o un número de teléfono móvil válidos para crear una cuenta y pulse la opción GET VERIFICATION CODE (obtener código de verificación) para que se le envíe un código de verificación a su dirección de correo electrónico.
- Se le enviará un código de verificación por correo electrónico o SMS. Introduzca el código para continuar.
- Cree una contraseña que debe constar de al menos 6 caracteres y contener como mínimo una letra y un número. Haga clic en la opción DONE (hecho) una vez que haya introducido la contraseña seleccionada.

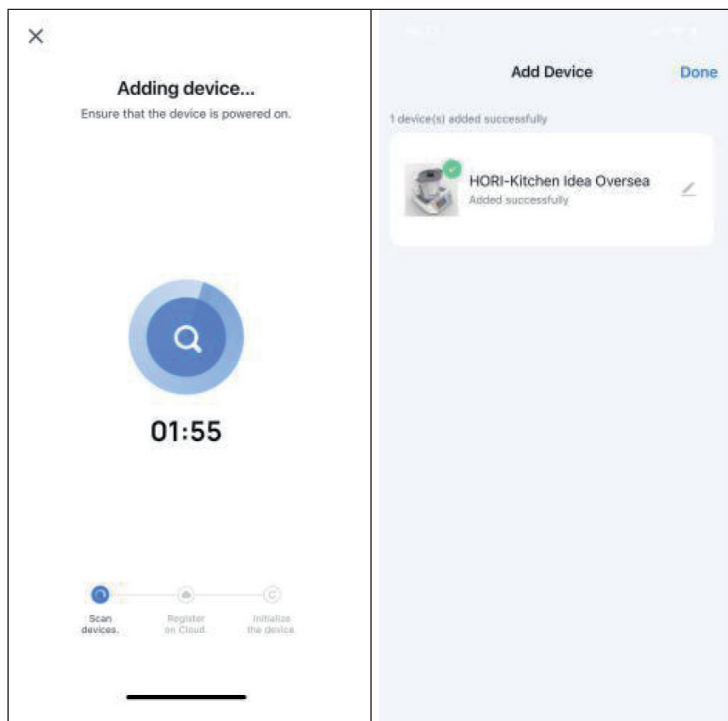
 <p>The screenshot shows the main interface of the app. At the top, there is a profile icon on the left and a plus sign on the right. The central area features a large illustration of an open cardboard box with a plus sign above it. Below the illustration, the text 'No devices' is displayed, followed by a prominent blue 'Add Device' button. At the bottom, there is a navigation bar with four icons: 'Home', 'Scene', 'Smart', and 'Me'.</p>	 <p>The screenshot shows the 'Add Device' screen. At the top, the time is 13:59 and there are status icons for signal, Wi-Fi, and battery. Below the title 'Add Device', there is a message: 'Searching for nearby devices. Make sure your device has entered pairing mode.' Underneath, the 'Add Manually' section lists various device categories with corresponding icons: Electrical (Socket), Lighting, Sensors (Plug (BLE+Wi-Fi), Socket (Wi-Fi), Socket (Zigbee)), Large Home Appl..., Small Home Appliances (Socket (BLE), Socket (NB-IoT), Socket (other)), Kitchen Appliances (Power Strip), Exercise & Health, Security & Video Sur... (Power Strip (BLE+Wi-Fi), Power Strip (Wi-Fi), Power Strip (Zigbee)), Gateway Control, Outdoor Travel (Power Strip (other)), and Energy (Switch).</p>
<p>Una vez que haya iniciado sesión en su cuenta, pulse el icono  situado en la esquina superior derecha de la pantalla de inicio. Pasará a la siguiente pantalla con instrucciones adicionales.</p>	<p>Pulse la opción MANUAL SCAN (escanear manual) en la esquina superior derecha de la aplicación.</p>

Abra la opción SET UP (ajustes) de la pantalla táctil del robot de cocina. Pulse LINK MY APP y aparecerá un código QR escaneable.



Cuando haya seleccionado MANUAL SCAN (escanear manual) en su dispositivo inteligente, apunte con la cámara al código QR del robot de cocina para escanearlo.

La aplicación empezará a añadir el dispositivo. Esto puede tardar hasta 2 minutos. Una vez añadido el dispositivo, recibirás la notificación ADDED SUCCESSFULLY (añadido correctamente) y el dispositivo aparecerá en la lista de dispositivos de la aplicación.



Una vez que el aparato aparezca en la lista, podrá controlar el robot de cocina a través de su smartphone. Para ello, haga clic en el aparato de la lista.

Advertencia: solo se puede conectar al robot de cocina un dispositivo inteligente a la vez. El robot de cocina solo funcionará mediante la aplicación cuando el dispositivo inteligente esté conectado a la wifi.

Vista general de la aplicación

	1	Icono de edición
	2	Historial de cocina
	3	DIY (Cocina manual)
	4	Programas de cocción fáciles
	5	Recetas de la nube
	6	Programas Chef
	7	Botón de Inicio (home)
	8	Recetas de la nube
	9	Mis favoritos

Desvincular dispositivo inteligente

Proceda de la forma siguiente para desvincular el dispositivo inteligente actualmente conectado a su robot de cocina:

- Abra la opción SET UP (ajustes) de la pantalla táctil del robot de cocina.
- Pulse LINK MY APP (vincular mi aplicación) y aparecerá el dispositivo inteligente actualmente conectado.
- Pulse la opción REMOVE DEVICE (desvincular dispositivo) que se encuentra en la parte inferior de la pantalla táctil del robot de cocina.



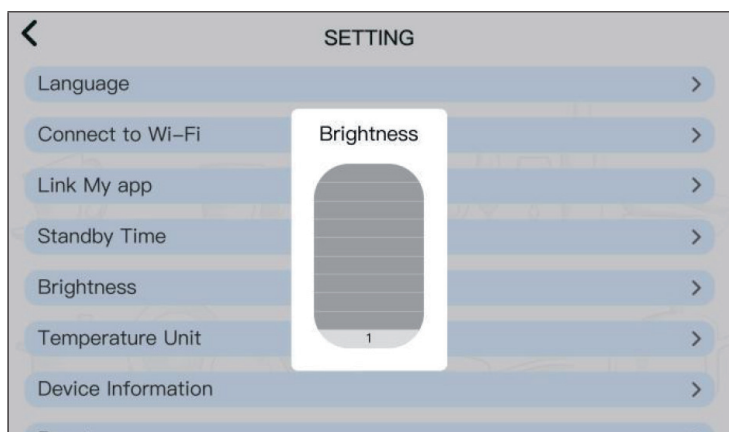
Sleep Time (cambiar al modo suspenso)

El robot de cocina dispone de un modo suspenso para cuando esté inactivo, pero no apagado. Configure el Sleep Time a su gusto. Pulse la opción SLEEP TIME para modificar el modo suspenso de su robot de cocina.

Advertencia: el tiempo del modo suspenso está preconfigurado en 10 minutos.

Brightness (Brillo)

El robot de cocina dispone de una configuración del brillo para la pantalla que puede modificar a su gusto. Las opciones varían del 1 al 10, siendo el 1 el más oscuro y el 10 el más brillante.



Temperature Unit (Unidad de temperatura)

El robot de cocina dispone de la posibilidad de cambiar la unidad de temperatura. Hay dos opciones: °C y °F. Pulse la opción TEMPERATURE UNIT (unidad de temperatura) para cambiar la unidad en la que se muestra la temperatura del robot de cocina.

Advertencia: la unidad de temperatura preconfigurada es °C.

Device Information (Información acerca del aparato)

Aquí se muestran las versiones actuales de la placa base, del software, de la dirección mac y de la versión android del robot de cocina.

Reset (Restablecer)

Con esta función se reconfiguran los valores de fábrica.

- Pulse la opción RESET (restablecer). Aparece e aviso DO YOU WANT TO RESET THIS DEVICE (¿Quiere restablecer el aparato?).
- Pulse la opción YES para restablecer el robot de cocina; pulse NO para cancelar el proceso.

Advertencia: al restablecer el robot de cocina, se eliminarán todos los datos e información guardados en el aparato.


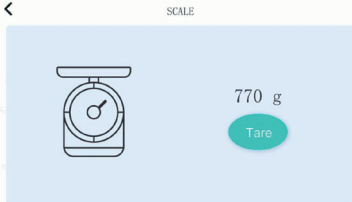
FUNCIONES

Báscula

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

Advertencia: la función de la báscula sólo funciona cuando la tapa del recipiente no está colocada encima.

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

<p>Toque el botón de la báscula  para activar la función de balanza.</p> <p>Los ingredientes se pesan a medida que se colocan en el recipiente y la pantalla muestra el valor en gramos.</p>	 <p>The screenshot shows a light blue screen with the word "SCALE" at the top. On the left is a line-art icon of a kitchen scale. On the right, the weight "770 g" is displayed in a large font. Below the weight is a green oval button with the word "Tare" inside. A back arrow is visible in the top left corner of the screen.</p>
---	---

- 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.

	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 desea.
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.
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.

	Función	Descripción
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.
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	Prepare 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.

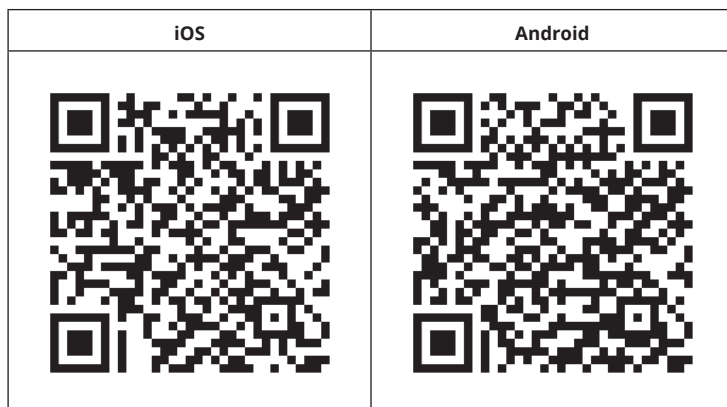
Proceda del siguiente modo para conectar su smartphone al dispositivo Klarstein.

- 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:


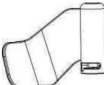



1. El aparato no está enchufado. Asegúrese de que su dispositivo esté conectado a un enchufe.
2. El aparato no se encuentra en modo sincronización. Asegúrese de que el indicador de WiFi (LED) parpadea en el panel de control del dispositivo inteligente, tal y como se describe en las instrucciones „Restablecer 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

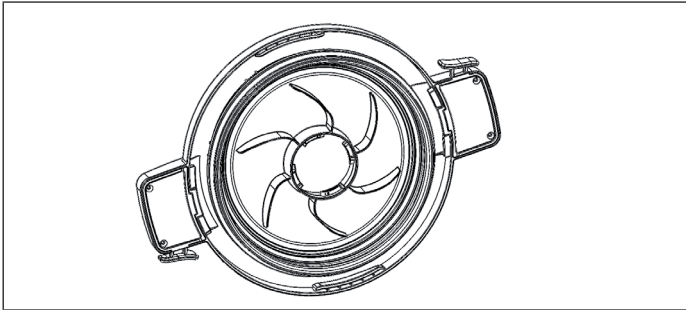
Accesorios	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo
Cuchilla multifuncional		Cortar (+)	5	Máximo 3 L Cortar alimentos de 1 a 2 cm	1 minuto
		Cortar (++)	10	Máximo 3 L Cortar alimentos de 1 a 2 cm	1 minuto
Gancho de amasar ¡No utilizar nunca al mismo tiempo que el colador / la cesta de cocción al vapor!		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
Varillas		Remover	1-3	Máximo 3 L	10 minutos
		Montar claras de huevo o nata	4	Máximo 3 L	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 3 L	5-20 minutos
		Mezclar	1-2	Máximo 3 L	5-20 minutos

LIMPIEZA Y CUIDADOS

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.



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 recipiente 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 la junta del bol de mezcla no esté doblado ni roto.
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.
E05	El motor está muy caliente.	El aparato lleva demasiado tiempo de trabajo intensivo (amasando) o a gran velocidad sin pausas para que se enfríe.	Apague el aparato y deje que se enfríe antes de volver a encenderlo.
E07	Fallo del mecanismo	El mecanismo cambia de marcha cuando pasa de una velocidad entre el 1 y el 5 a otra entre el 6 y el 10. De no hacerlo, indicará el error.	Apague el aparato y reinícielo.

Código	Descripción	Causa	Propuesta de solución
E08	El sensor de la temperatura del motor es defectuoso.	Si no se reconoce el sensor de la temperatura del motor durante el encendido, se muestra este error.	Apague el aparato y reinícielo.
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 del artículo	10045492
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1700 W
Velocidad regulable	Nivel 1-10
Temporizador ajustable	1 segundo - 12 segundos
Temperatura regulable	37 - 120 °C
Peso máximo de la báscula	5000 g
El número de artículo 10045495 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 Grande 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/10045493

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	178
Descriptif de l'appareil	182
Installation	183
Assemblage des composants	184
Panneau de commande et mise en service	194
Établissement de la connexion WiFi	197
Modification des réglages de l'appareil	220
Fonctions	227
Contrôle de l'appareil par smartphone	230
Vitesses et quantités	232
Nettoyage et entretien	233
Messages d'erreur et dépannage	234
Fiche technique	235
Informations sur le recyclage	236
Déclaration de conformité	236

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.

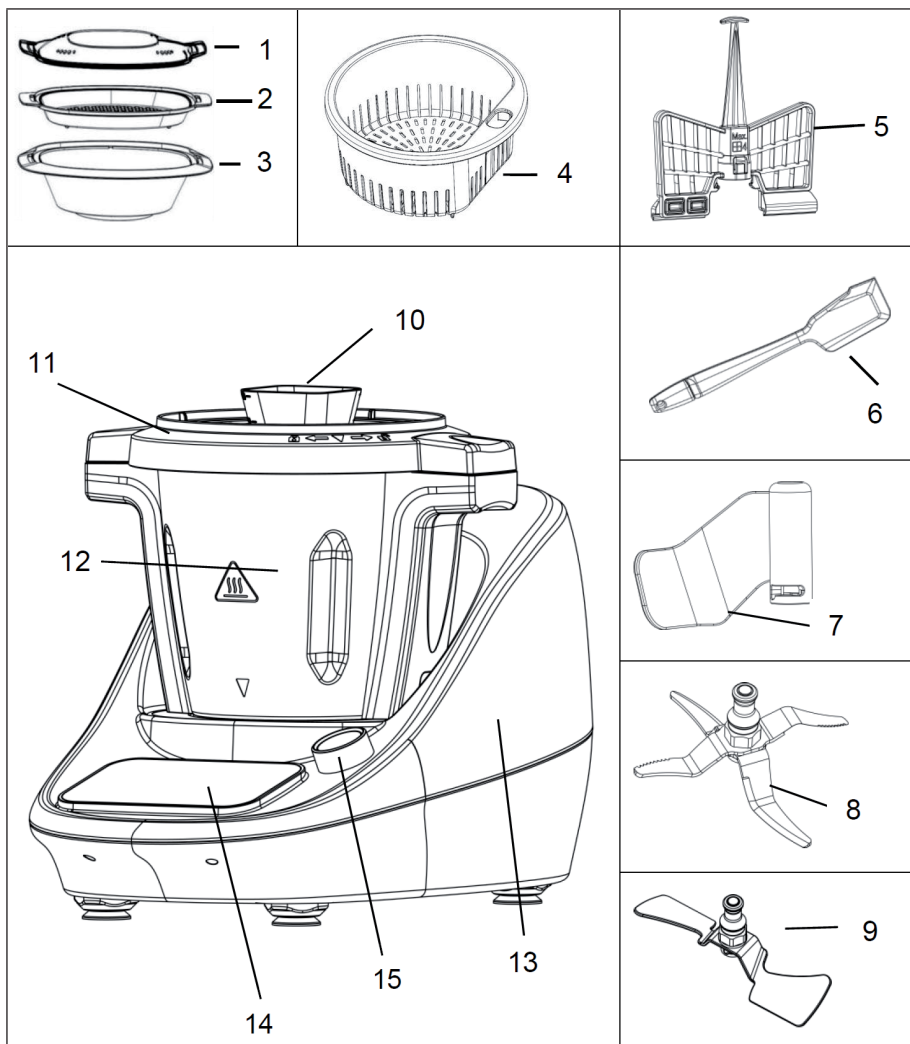
- Il y a risque de blessure si des lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez pas le bol mixeur pour stocker des aliments ou des boissons.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger de la peinture ou d'autres liquides inflammables 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.

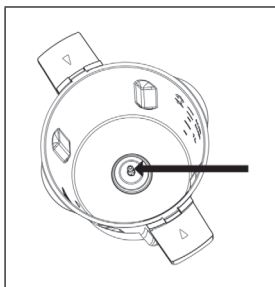
Avant la première utilisation

- 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.

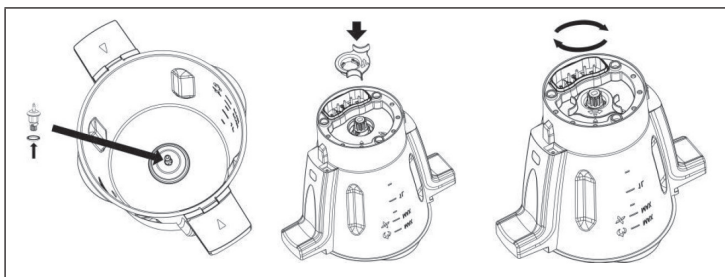
ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS

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.

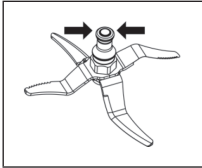


ATTENTION

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.

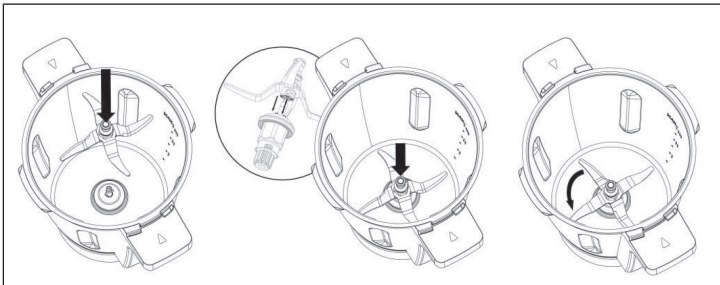
Pour installer la lame multifonction, procédez comme suit :

- 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.

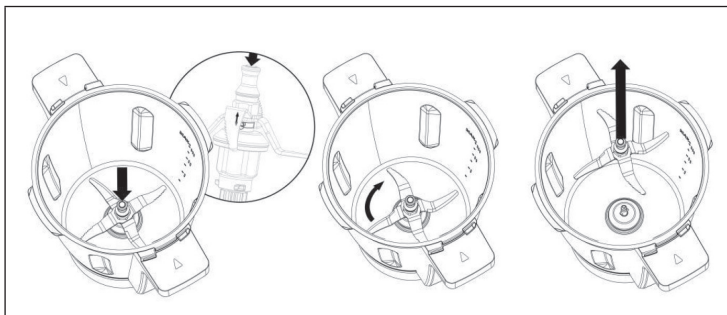
Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne s'installera pas.



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.



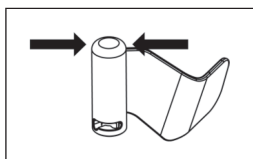
Crochet à pétrir

Le crochet pétrisseur sert principalement à pétrir la pâte.

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

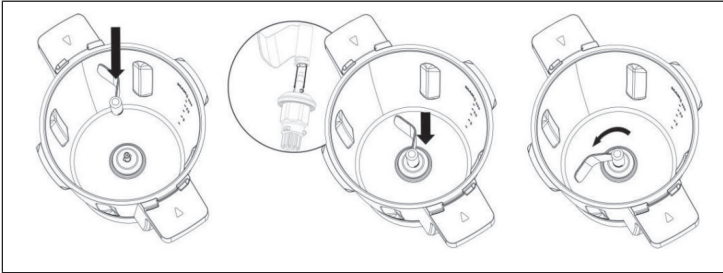
Pour installer le crochet pétrisseur, procédez comme suit :

- 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.

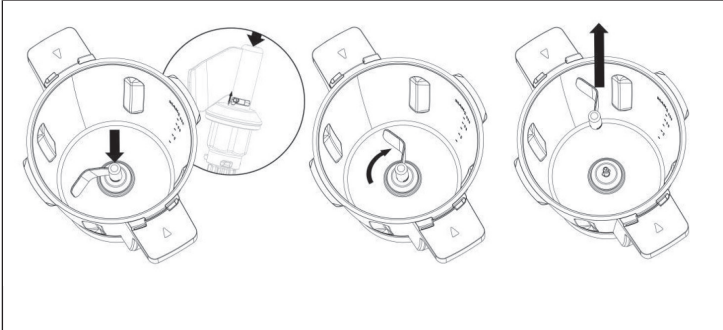
Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.



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.



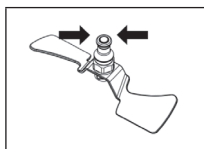
feuille de cuisson

La feuille de cuisson sert principalement à saisir et remuer.

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

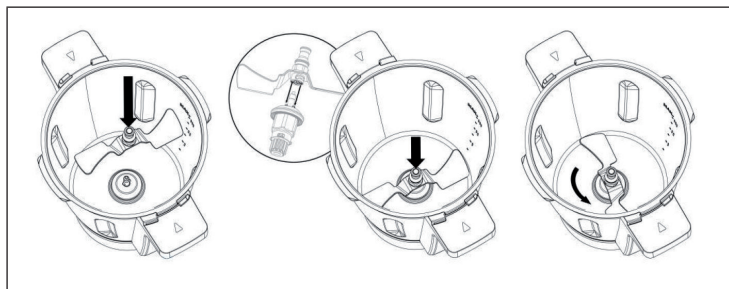
Pour installer la feuille de cuisson, procédez comme suit :

- 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.

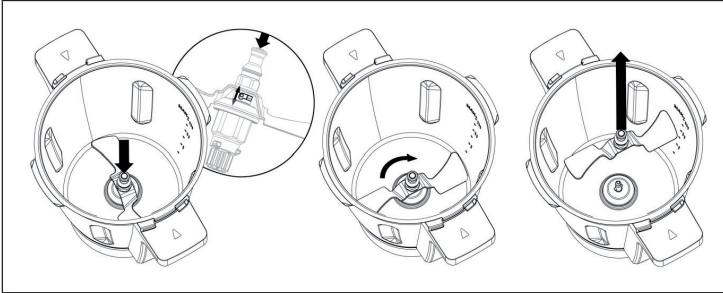
Remarque : Le bol mélangeur doit être correctement installé sur la base de l'appareil, sinon la lame ne se retirera pas.



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.

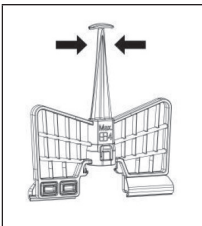


Fouet à neige

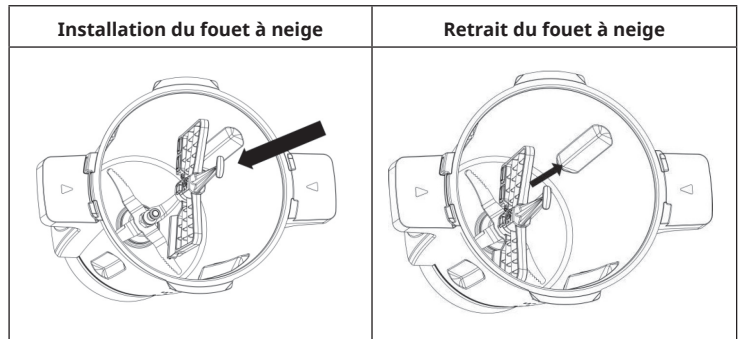
Le fouet à neige sert principalement à remuer et fouetter les aliments.

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.

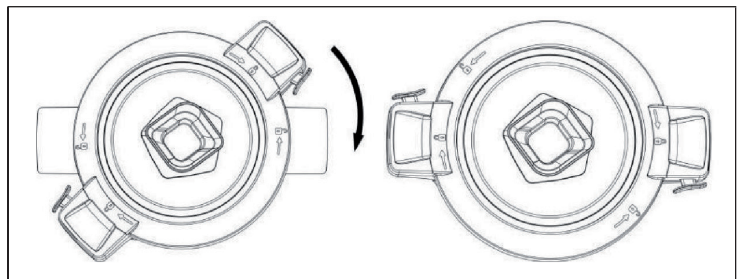


Installation du bol et du couvercle

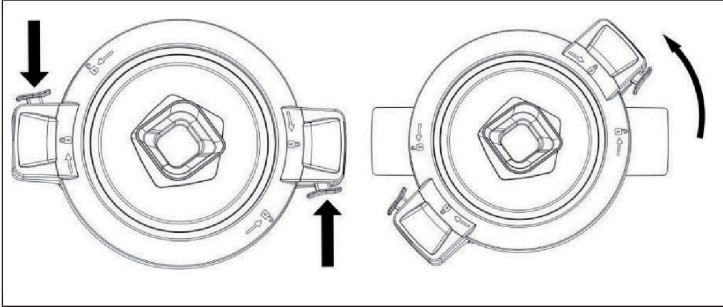
La capacité du récipient est marquée sur un côté à l'intérieur du récipient. La capacité maximale de mélange et de chauffage est de 3 litres.

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.



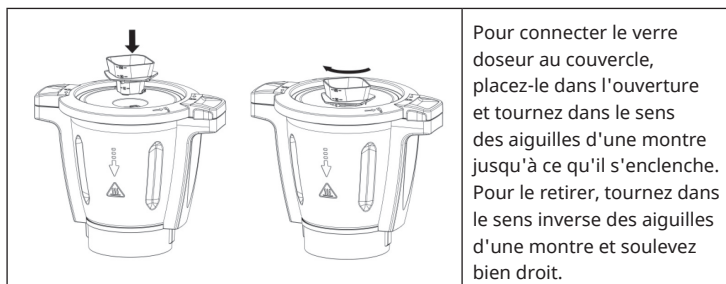
Placez le bol du mélangeur dans le bon sens sur la base de l'appareil.

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



Verre gradué

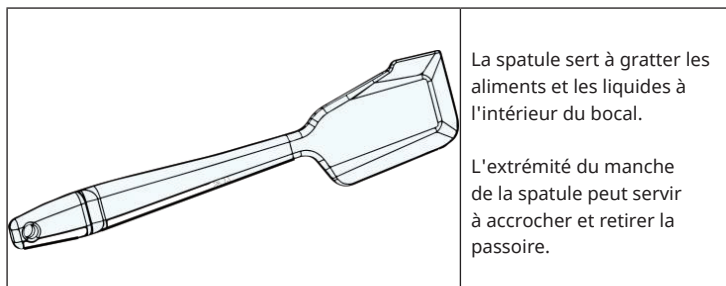
Le verre doseur empêche non seulement les aliments et les liquides de s'échapper du trou du couvercle, mais c'est aussi un verre doseur pratique.



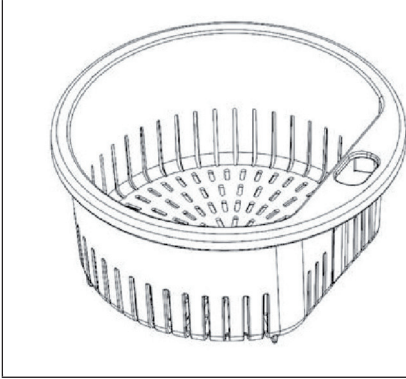
Remarque : Le verre doseur est le seul composant qui peut être utilisé pour couvrir et sceller le trou rond dans le couvercle du bol du mélangeur. Ne couvrez pas le trou du couvercle du récipient avec d'autres objets tels que des serviettes, du papier, des tasses ou de la vaisselle, car cela pourrait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



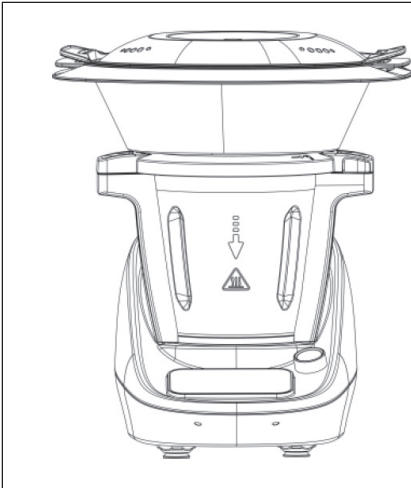
passoire / panier vapeur



Le tamis peut servir à filtrer les liquides après préparation. Insérez la passoire dans le bol du mixeur et maintenez-la pendant que vous versez le jus. Vous pouvez également utiliser la passoire comme cuiseur vapeur pour cuire des plats d'accompagnement tels que du riz et des pommes de terre.

Assemblage des accessoires du cuiseur vapeur

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



Pour mettre le cuiseur vapeur en marche, le couvercle doit être placé sur le bol mélangeur et verrouillé. Ensuite, vous devez retirer le verre doseur. Les accessoires du cuiseur vapeur (base, bol et couvercle) sont ensuite posés sur le couvercle du bol mélangeur.

Avant de cuire à la vapeur, assurez-vous que le couvercle du cuiseur vapeur est sur l'accessoire du cuiseur vapeur.

Remarques importantes sur la cuisson vapeur :

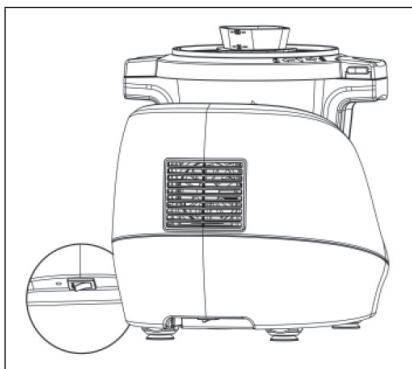
- L'accessoire vapeur ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes ou avec tout autre appareil électrique.
- Lorsque le cuiseur vapeur est en marche, ne touchez aucune de ses parties à l'exception des poignées.
- Gardez une distance suffisante des ouvertures de sortie de vapeur dans le couvercle 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.

PANNEAU DE COMMANDE ET MISE EN SERVICE

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 éteindre l'appareil.



Dès que l'appareil est allumé, l'écran d'accueil du panneau de commande tactile 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	Simple Chef (Programmes de cuisson prédéfinis)	8	DIY (Cuisson manuelle)
2	My Creation (saisie de vos recettes de cuisine)	9	Historique de cuisson
3	Set Up (Paramètres)	10	My Favourites (Mes Favoris)
4	Fonction balance	11	Signal WiFi
5	Recettes du cloud	12	État de connexion avec l'application
6	Simple Chef (Programmes de cuisson prédéfinis)	13	Bouton de fonction (s'enfonce et tourne)
7	Écran d'accueil		

ÉTABLISSEMENT DE LA CONNEXION WIFI

- 1 Une fois l'appareil démarré, l'écran d'accueil apparaîtra et une notification apparaîtra indiquant WI-FI IS NOT CONNECTED, PLEASE GO TO SETTING TO CONNECT WI-FI (LE Wi-Fi n'est pas connecté, veuillez accéder aux paramètres pour connecter le Wi-Fi).

Remarque : Pour accéder aux recettes du cloud, l'appareil doit être connecté à votre réseau Wi-Fi.

- 2 Sélectionnez l'option CONNECT TO WI-FI (Se connecter au Wi-Fi) pour faire apparaître la liste des connexions Wi-Fi actives.
- 3 Sélectionnez votre réseau domestique et entrez votre mot de passe réseau.

Remarque : Si la connexion Wi-Fi n'apparaît pas dans la liste, assurez-vous qu'il ne s'agit pas d'une connexion 5G ou d'un réseau avec WEP car il n'est pas pris en charge.

- 4 Une fois que vous avez connecté votre appareil au Wi-Fi, vous pouvez explorer les différentes pages sur l'écran TFT.

PROGRAMMES ET FONCTIONS

Cloud Recipe (Recettes du cloud)

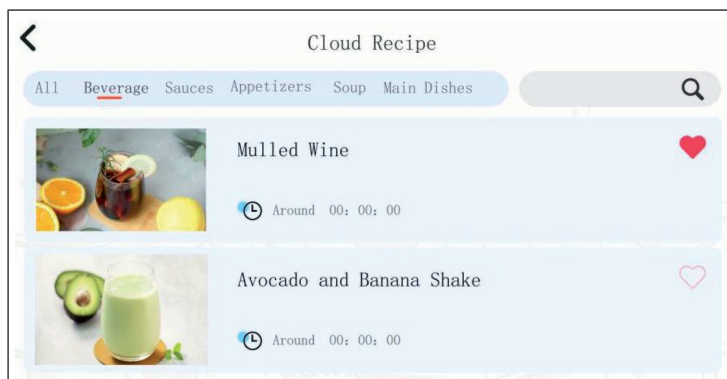


La section Cloud Recipes se trouve sur l'écran d'accueil ou dans la barre de menu inférieure.

Une fois que vous avez appuyé sur CLOUD RECIPE, les catégories suivantes s'affichent : BEVERAGE (boissons), BASICS (BASES), DESSERTS, MAIN DISHES (PLATS PRINCIPAUX), SOUP (SOUPE), APPETIZERS (ENTRÉES) et SAUCES.

Appuyez sur l'une des catégories pour commencer à parcourir les recettes du cloud. Une fois que vous avez sélectionné votre catégorie, une série de rubriques apparaît au-dessus des recettes. Vous pouvez faire défiler les différentes catégories ou sélectionner l'option TOUTES pour afficher toutes les recettes à la fois.

Une fois que vous avez sélectionné une recette, la liste des ingrédients nécessaires et les étapes nécessaires à la préparation de la recette s'affichent.



Une barre de recherche se trouve en haut du menu. Appuyez dessus pour rechercher manuellement une recette à l'aide du clavier à l'écran.

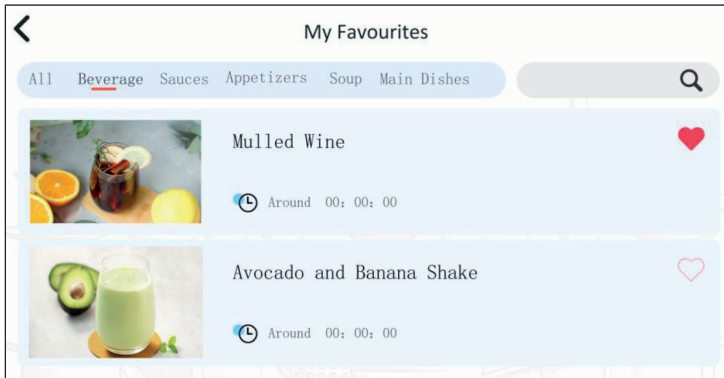
Remarque : Le temps nécessaire pour charger les recettes cloud dépend de la vitesse de votre connexion Internet.

My Favourites (Mes Favoris)



La vignette MES FAVORIS affiche vos recettes préférées enregistrées. Pour ajouter une recette cloud, procédez comme suit :



- Appuyez sur la recette cloud sur l'écran d'accueil.
- Faites défiler les recettes cloud et sélectionnez celle que vous souhaitez ajouter à la page MES FAVORIS.
- Une icône en forme de cœur se trouve à côté du nom de la recette. Appuyez sur l'icône en forme de cœur.
La recette va maintenant être ajoutée.
- Vous pouvez maintenant accéder à cette recette plus rapidement.
- Pour supprimer une recette de la liste, appuyez sur l'icône en forme de cœur à côté du nom de la recette.



History (Historique de cuisson)



La section HISTORIQUE se trouve sur l'écran d'accueil et affiche vos anciennes recettes cloud. L'heure et la date de création de la recette s'affichent.

- Pour supprimer la recette de l'historique, faites glisser la recette vers la gauche pour accéder à l'icône  de la corbeille. Appuyez ensuite sur l'icône de la corbeille à droite de la recette.
- Appuyez sur l'icône de la corbeille  dans le coin supérieur droit de l'écran pour effacer tout l'historique.



Simple Chef (Programmes de cuisson prédéfinis)




Sous Simple Chef, vous trouverez des programmes de cuisson prédéfinis. 18 programmes sont disponibles, 16 programmes de cuisson et 2 programmes de nettoyage. Appuyez sur l'option ou l'icône violette SIMPLE CHEF en bas de l'écran d'accueil pour accéder aux programmes prédéfinis.

Programme 1 : 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		


Programme 2 : Ragoût

Les ragoûts traditionnels qui nécessitent de longs temps de cuisson peuvent être préparés avec ce programme.

- 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.

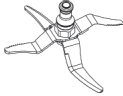
Remarque : Ce programme comprend trois étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante lorsque l'étape précédente est terminée.

Étape 1 :


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

Remarque : Le programme est pré-réglé sur 3 heures, c'est le temps total pour toutes les étapes. La durée est réglable à l'étape 3.

Étape 2 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	
Température (°C)	100	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (h)	5	non		


Étape 3 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	Couteau	
Température (°C)	95	non		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (h)	3	1-12 heures		

Programme 3 : Smoothie (hacher et mélanger)

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

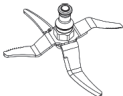
- Insérez le couteau multifonction.
- Ajoutez vos ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

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		

Programme 4 : programme de réchauffage

Garde vos aliments au chaud jusqu'au moment de servir.


- 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	 Couteau	
Température (°C)	80	non		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (h)	1	1-12 heures		

Programme 5 : 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 - 5		

Programme 6 : 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	60-95		
Niveau de chauffage	5	non		
Minuterie (mn)	30	1-60		

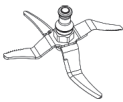
Programme 7 : Soupe rapide

Dans ce programme, les ingrédients sont d'abord hachés, puis cuits.

- 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.

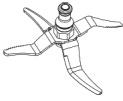
Remarque : Ce programme comprend trois étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante lorsque l'étape précédente est terminée.

Étape 1 :

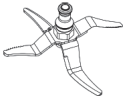
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	10	non	 Couteau	
Température (°C)	0	non		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (sec)	30	non		

Remarque : Le programme dure au total 32 minutes et 30 secondes et la durée est réglable à l'étape 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		

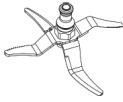
Étape 3 :

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

Programme 8 : Faire bouillir dans l'eau

Dans ce programme, les ingrédients sont d'abord hachés, puis cuits.

- 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.

Programme 9 : 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		

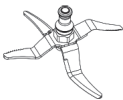
Programme 10 : Yaourt

Le robot cuiseur maintient le mélange à température de fermentation afin que le yaourt soit prêt à refroidir et à manger le lendemain matin.

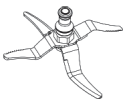
- Insérez le couteau multifonction.
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

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	 Couteau	Incorporer le yaourt ou la culture de démarrage dans le lait et remuer pendant ½ heure.
Température (°C)	37	non		
Niveau de chauffage	2	non		
Minuterie (mn)	30	non		

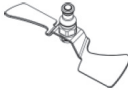
Étape 2 :

Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	0	non	 Couteau	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		

Programme 11 : Programme de rôtissage

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

- 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.

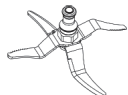
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	1	1-2		
Température (°C)	120	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	5	1-30		

Programme 12 : 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		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		
Température (°C)	96	non		
Niveau de chauffage	4	non		
Minuterie (mn)	18	non		

Programme 13 : programme remuer

Remuez les aliments pendant la cuisson. Cuisinez de délicieux risottos, des salades de pâtes, des puddings ou préparez du chocolat chaud.

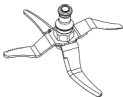
- Installez le fouet à neige
- Ajouter les ingrédients.
- Fixez le couvercle et le verre doseur en vous assurant qu'ils sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer.

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

Programme 14 : Porridge

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		
Température (°C)	90	non		
Niveau de chauffage	10	non		
Minuterie (mn)	12	10-30		

Programme 15 : 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.

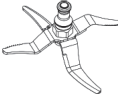
Paramètres par défaut		Réglable	Accessoires	Remarques
Vitesse	3	non	Fouet à neige	
Température (°C)	0	0 ou 37		
Niveau de chauffage	0	non		
Minuterie (mn)	6	3-20		

Programme 16 : 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. La durée totale est de 46 minutes et 30 secondes.

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		


Étape 2 :

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

Programme 17 : Programme vapeur

Idéal 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		


Programme 18 : 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.

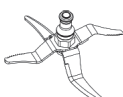
Étape 1 :

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.

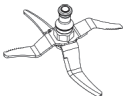
Étape 4 :

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

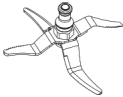
Étape 5 :

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		

DIY (Cuisson manuelle)




La section DIY se trouve sur l'écran d'accueil. Cette fonction vous permet de régler manuellement la minuterie, la vitesse, la température et la puissance de chauffage de l'appareil.

Réglage de la minuterie :

- Appuyez sur TIME pour entrer le réglage de la durée souhaitée.
- Lorsque vous appuyez sur les heures, un menu déroulant de 00 à 12 apparaît à l'écran vous permettant de régler les heures nécessaires à la cuisson. Vous pouvez utiliser l'écran tactile ou la molette de fonction pour sélectionner la durée en heures souhaitées.
- Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour descendre dans la liste. Tournez le bouton de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter dans la liste.
- Lorsque vous avez sélectionné le nombre d'heures souhaité, appuyez sur OK.
- Répétez l'opération pour le réglage des minutes et des secondes.
- Si vous appuyez sur la touche  pendant le fonctionnement, le temps sera décompté automatiquement.

Remarque : La durée affichée sur l'écran de la minuterie ne donne que le temps de cuisson. Il faut ajouter le temps de préparation des aliments.


Réglage de la vitesse :

- Appuyez plusieurs fois sur SPEED pour régler la vitesse souhaitée.
- Lorsque vous appuyez sur la fonction de vitesse, un menu avec une échelle de 0 à 10 apparaît à l'écran. 0 signifie faible et 10 signifie élevé. Cela vous permet de régler la vitesse des couteaux nécessaires à la cuisson. Vous pouvez régler la vitesse souhaitée à l'aide de l'écran tactile ou de la molette de fonction.
- Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour descendre dans la liste. Tournez le bouton de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter dans la liste.
- Si vous appuyez sur la touche  pendant le fonctionnement, le temps sera décompté automatiquement.

Remarque : Si aucune minuterie n'a été réglée pour la vitesse en mode DIY, le temps pré-réglé expirera comme suit :

Vitesse 1-4	Durée par défaut : 1 heure
Vitesse 5-10	Durée par défaut : 5 minutes

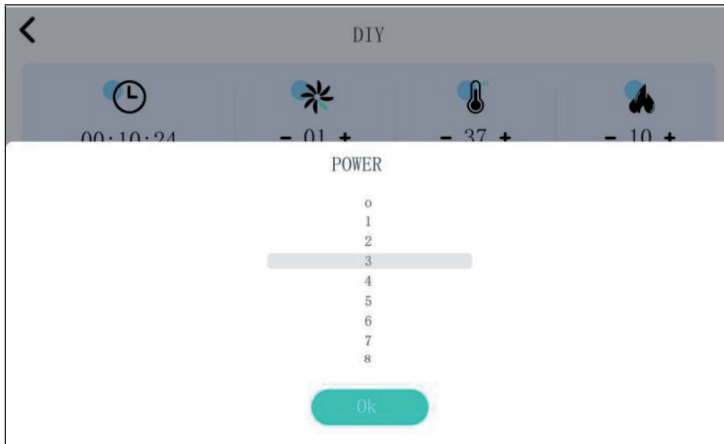
Réglage de la température :

- Appuyez sur TEMP pour sélectionner la température de cuisson désirée.
- Lorsque vous appuyez sur la fonction de température, un menu déroulant de 37 à 180 °C apparaît à l'écran. Cela vous permet de régler la température requise pour la cuisson. Pour sélectionner la température souhaitée, vous pouvez utiliser soit l'écran tactile, soit la molette de fonctions.
- Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour descendre dans la liste. Tournez le bouton de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter dans la liste.
- Si vous appuyez sur la touche  pendant le fonctionnement, le temps sera décompté automatiquement.

Remarque : L'icône de température devient bleue lorsque l'appareil atteint la température définie.

Réglage de la puissance de chauffe :

- Appuyez sur POWER pour sélectionner le niveau de chauffage souhaité.
- Lorsque vous appuyez sur la fonction de mise sous tension, l'écran affiche un menu déroulant de 0 à 10. 0 signifie faible et 10 signifie élevé. Cela vous permet de régler la puissance de chauffage requise pour la cuisson. Pour sélectionner la puissance souhaitée, vous pouvez utiliser soit l'écran tactile, soit la molette de fonctions.
- Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour descendre dans la liste. Tournez le bouton de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour monter dans la liste.
- Lorsque vous avez sélectionné le niveau de puissance souhaité, appuyez sur OK.
- Il est recommandé de choisir une puissance de chauffe faible lors de la cuisson d'aliments gras pour éviter les brûlures.
- La fonction de chauffage ne sera activée qu'une fois la température réglée.
- Si vous appuyez sur la touche **00** pendant le fonctionnement, le temps sera décompté automatiquement.



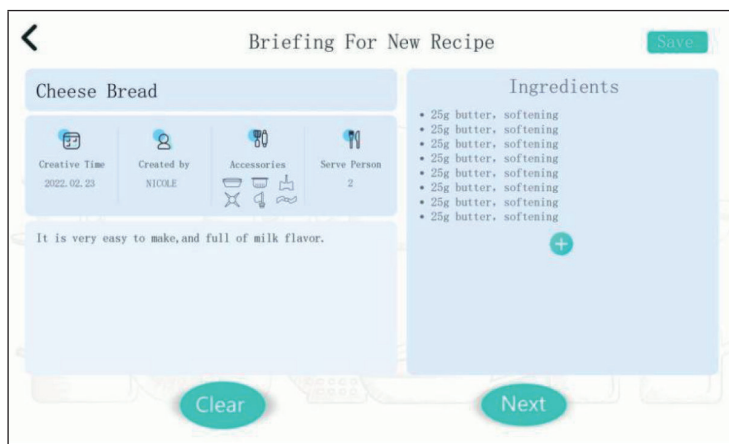
My Creation (saisie de vos recettes de cuisine)



La fonction se trouve sur l'écran d'accueil et affiche les recettes que vous avez créées vous-même à l'aide du robot cuiseur.

Make New Ones (créer de nouvelles recettes)

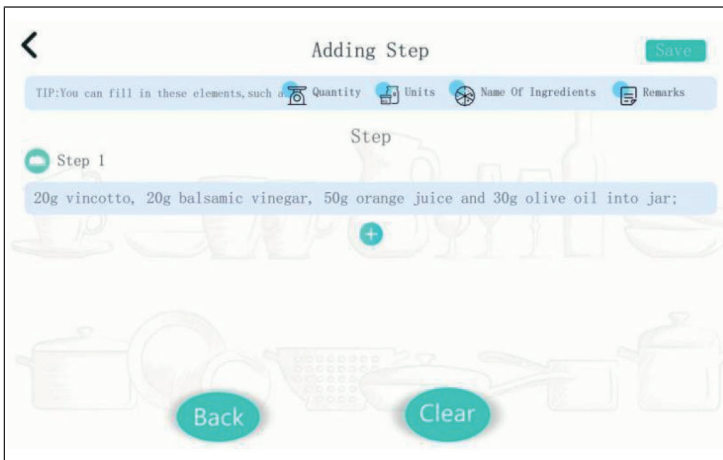
- Appuyez sur l'option MAKE NEW ONES (CRÉER DE NOUVELLES) pour afficher le menu BRIEFING FOR NEW RECIPE (données pour une nouvelle recette).
- Ensuite, vous pouvez entrer le titre, l'heure de création, le créateur, les accessoires, les personnes à servir et les instructions pour la recette comme vous le souhaitez.



- Appuyez sur l'icône **+** sous INGRÉDIENTS. Une fenêtre s'ouvre dans laquelle vous devrez entrer les ingrédients. Appuyez ensuite sur l'option YES pour enregistrer les ingrédients. Répétez cette procédure pour tous les ingrédients.
- Appuyez sur l'option NEXT dans le coin inférieur droit de l'écran pour afficher le menu ADD STEP (ajouter une étape).



- Appuyez sur l'icône **+** sous ADD STEP (AJOUTER UNE ÉTAPE). Une fenêtre s'ouvre avec les informations ADDING INGREDIENT (ajout d'ingrédient) et ADD ACTION (ajout d'une action).
- Appuyez sur AJOUT D'INGRÉDIENT (ajout d'ingrédient). Un champ de saisie apparaît. Appuyez sur le champ de saisie, une fenêtre s'ouvre dans laquelle vous devrez entrer l'ingrédient. Appuyez ensuite sur l'option YES pour enregistrer l'ingrédient.
- Appuyez sur ADD ACTION (AJOUTER UNE ACTION). Vous pouvez maintenant régler l'heure, la vitesse, la température et la puissance de chauffage comme vous le souhaitez.



Adding Step Save

TIP: You can fill in these elements, such as Quantity Units Name Of Ingredients Remarks

Step 1 Step

20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g orange juice and 30g olive oil into jar;

Step 2

00:24:00 01 37 00

TIME SPEED TEMP POWER

Back + Clear

Remarques sur la création de vos propres recettes :


- Nous recommandons d'ajouter les ingrédients à l'étape 1.

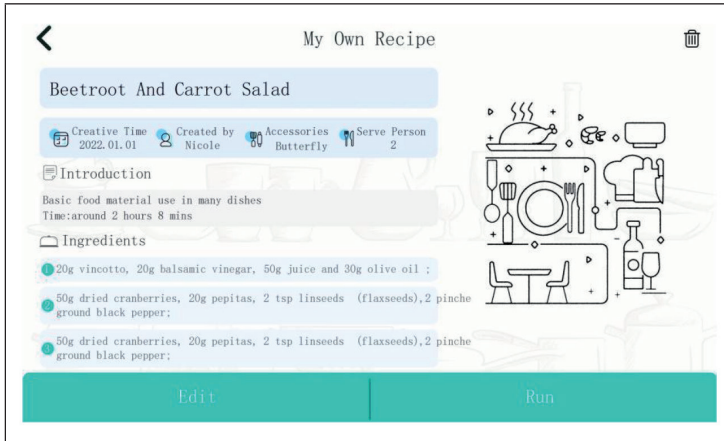
Remarque : L'ajout d'ingrédients et l'ajout d'actions sont des étapes indépendantes. Vous devez entrer les ingrédients dans une étape et régler la vitesse, la température, le temps et la puissance de chauffage dans l'autre étape.

- Appuyez sur l'option SAVE (ENREGISTRER) pour enregistrer la recette.
- Avant d'enregistrer la recette, vous devez entrer le titre de la recette, sinon la recette ne sera pas enregistrée.
- Appuyez sur l'option BACK (RETOUR) en bas à gauche de l'écran pour revenir à la page précédente.
- Appuyez sur l'option CLEAR (EFFACER) en bas à droite de l'écran pour effacer toutes les informations et données saisies.
- Nous vous recommandons d'enregistrer la recette dès que possible afin de ne pas perdre les données.

My Own Recipes (Mes recettes personnelles)

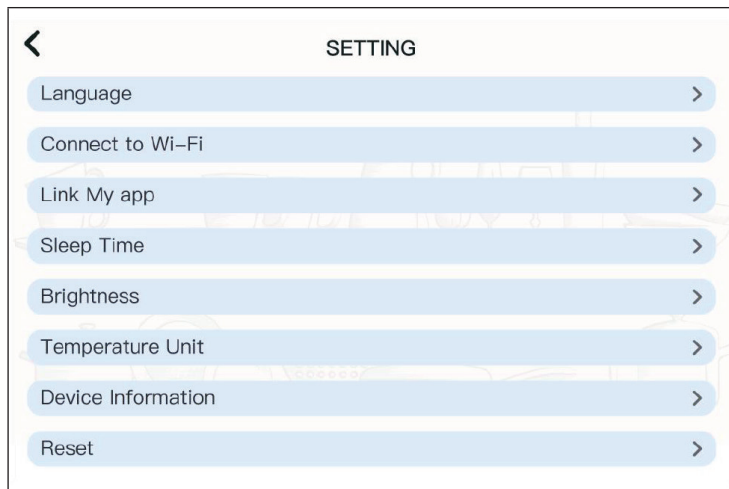
MY OWN RECIPES stocke toutes les recettes que vous avez enregistrées à l'aide de la fonction MAKE NEW ONES (Créer de nouvelles recettes).

- Appuyez sur MY OWN RECIPES pour voir toutes les recettes enregistrées, appuyez sur une pour la sélectionner. Appuyez sur l'option RUN (exécuter) et le robot cuiseur exécutera la recette.
- Appuyez sur EDIT (MODIFIER) pour modifier la recette (voir la section MAKE NEW ONES).
- Appuyez sur l'icône de la corbeille  dans le coin supérieur droit de l'écran pour effacer la recette.



MODIFICATION DES RÉGLAGES DE L'APPAREIL

Appuyez sur le bouton SET UP (paramètres) en bas à droite de l'écran pour accéder au menu des paramètres. Les options suivantes sont affichées dans le menu :



Language (Langue)

L'anglais est défini comme langue par défaut. Appuyez sur l'option LANGUAGE pour changer la langue par défaut en espagnol, français et allemand ou langues.

Connect To Wi-Fi (Établissement de la connexion WiFi)

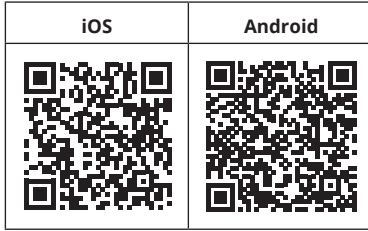
Affiche la connexion au réseau Wi-Fi. Pour obtenir des instructions sur la configuration et la connexion au Wi-Fi, reportez-vous au chapitre ÉTABLIR UNE CONNEXION WI-FI.


Link My App (Contrôle de l'appareil par smartphone)

Afin de pouvoir contrôler l'appareil à distance à l'aide d'un appareil connecté, vous devez installer l'application **SmartLife** sur un appareil connecté (smartphone ou smartpad). L'application nécessite une connexion Wi-Fi active.

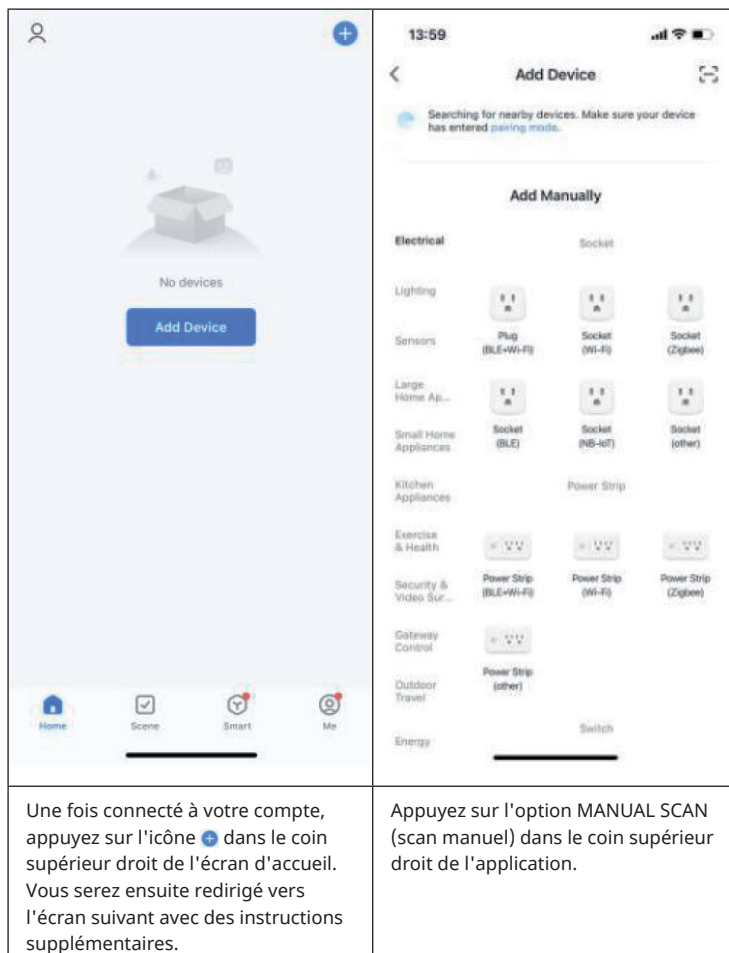
Remarque : L'appareil ne prend pas en charge la connexion 5G ou les réseaux avec cryptage WEP.

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



<p><</p> <h2>Register</h2> <p>Mobile Number/Email</p> <p><input type="checkbox"/> I Agree Privacy Policy User Agreement Children's Privacy Statement and Third Party Information Sharing List</p> <p>Get Your Account Code</p> <p></p>	<p>User Agreement and Privacy Policy</p> <p>Privacy Policy and Service Terms We understand the importance of privacy protection. To fully present our collection and use of your personal information, we have revised our "Privacy Policy", "Service Terms", and "List of Third Party Information Sharing List" in detail in accordance with the latest laws and regulations.</p> <p>If you are under the age of 14, please be sure to notify your guardian to read our "Children's Privacy Protection Statement" together, and seek their consent and guidance before you use our products and submit personal information.</p> <p>Please read through the following terms and conditions before you use our products and/or services (collectively referred to as Privacy Policy User Agreement Children's Privacy Statement and Third Party Information Sharing List)</p> <p>Agree</p> <p>Disagree</p>
<p>Ouvrez l'application Smart Life sur votre appareil intelligent et sélectionnez l'option REGISTER (S'INSCRIRE) pour créer un compte.</p>	<p>Cliquez sur l'option AGREE (J'ACCEPTÉ) après avoir lu et compris les Conditions d'utilisation et la Politique de confidentialité.</p>

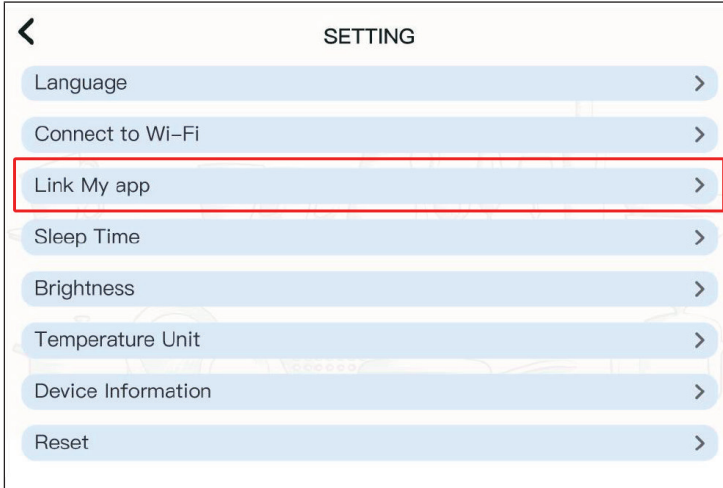
- Entrez une adresse e-mail ou un numéro de téléphone valide pour créer un compte et appuyez sur l'option GET VERIFICATION CODE (Obtenir le code de vérification) pour recevoir un code de vérification à votre adresse e-mail.
- Un code de vérification vous sera envoyé par e-mail ou SMS. Entrez le code pour continuer.
- Créez un mot de passe d'au moins 6 caractères et contenant au moins une lettre et un chiffre. Cliquez sur l'option DONE (TERMINÉ) une fois que vous avez entré le mot de passe que vous avez choisi.



Une fois connecté à votre compte, appuyez sur l'icône + dans le coin supérieur droit de l'écran d'accueil. Vous serez ensuite redirigé vers l'écran suivant avec des instructions supplémentaires.

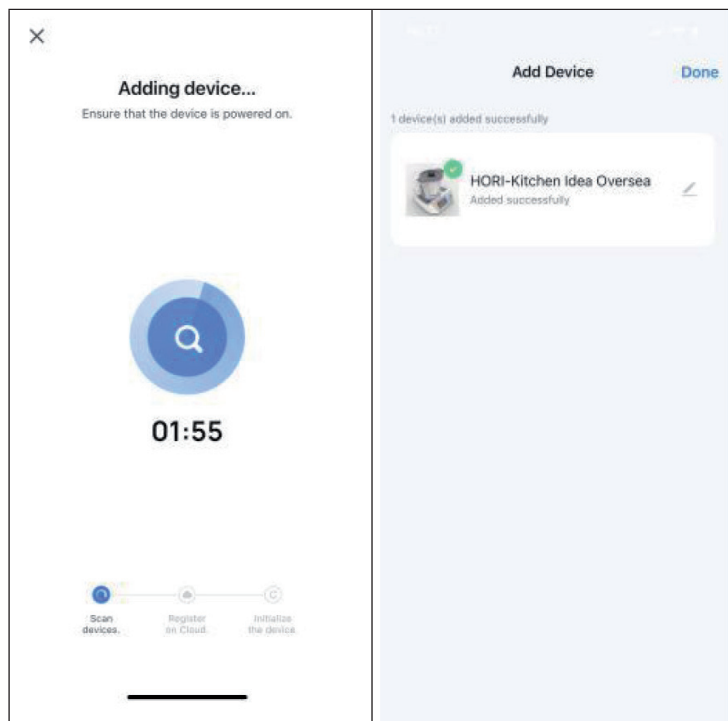
Appuyez sur l'option MANUAL SCAN (scan manuel) dans le coin supérieur droit de l'application.

Accédez à l'option SET UP (paramètres) à l'aide de l'écran tactile du robot cuiseur. Appuyez ensuite sur LINK MY APP et un code QR à scanner apparaîtra.



Si vous avez sélectionné MANUAL SCAN (scan manuel) sur votre appareil connecté, tenez votre appareil photo directement au-dessus du code QR sur le robot cuiseur pour le scanner.

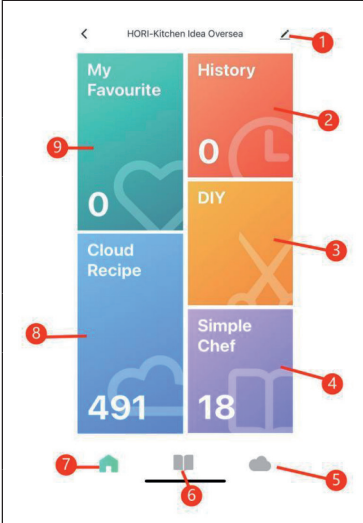
L'application commence à ajouter l'appareil. Cette opération peut prendre jusqu'à 2 minutes. Une fois l'appareil ajouté, vous recevrez une notification indiquant que l'appareil a été **ADDED SUCCESSFULLY** (ajouté avec succès) et l'appareil apparaîtra désormais dans la liste des appareils de l'application.



Une fois que l'appareil apparaît dans la liste, vous pouvez contrôler le robot culinaire à l'aide de votre appareil connecté. Pour ce faire, cliquez sur l'appareil dans la liste.

Remarque : Un seul appareil connecté à la fois peut se connecter au robot cuiseur. Le robot cuiseur ne fonctionne avec l'application que si l'appareil connecté est relié au Wi-Fi.

Présentation de l'application

	1	Icône de modification
	2	Historique de cuisson
	3	DIY (Cuisson manuelle)
	4	Programmes de cuisson simples
	5	Recettes du cloud
	6	Programmes de chef
	7	Touche Home
	8	Recettes du cloud
	9	Mes favoris

Supprimer l'appareil connecté

Pour supprimer l'appareil connecté actuellement relié au robot cuiseur, procédez comme suit :

- Accédez à l'option SET UP (paramètres) à l'aide de l'écran tactile du robot cuiseur.
- Appuyez ensuite sur LINK MY APP (lien avec mon application) et l'appareil intelligent actuellement connecté s'affichera.
- Appuyez sur l'option REMOVE DEVICE (RETIRER APPAREIL) en bas de l'écran tactile du robot cuiseur.



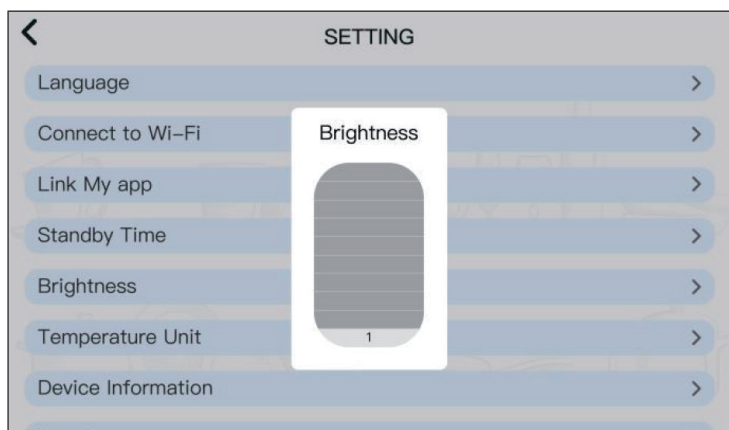
Sleep Time (passer en mode veille)

Le robot cuiseur a une minuterie d'arrêt qui correspond au mode veille. La minuterie de mise en veille est réglable selon vos préférences personnelles. Appuyez sur l'option SLEEP TIME pour modifier le temps de veille du robot cuiseur.

Remarque : Le temps de veille par défaut est défini sur 10 minutes.

Brightness (Luminosité)

Le robot cuiseur a une luminosité d'affichage réglable selon les préférences personnelles. Les options vont de 1 à 10, 1 étant la plus sombre et 10 la plus claire.



Temperature Unit (Unité de température)

Le robot cuiseur peut changer l'unité de température. Deux options disponibles : °C et °F. Appuyez sur l'option TEMPERATURE UNIT (UNITÉ DE TEMPÉRATURE) pour modifier l'unité de température du robot cuiseur.

Remarque : L'unité de température par défaut est °C.

Device Information (informations sur l'appareil)

La version actuelle de la carte mère, la version du logiciel, l'adresse Mac et la version Android du cuiseur sont affichées ici.

Reset (Réinitialisation)

Cette fonction restaure les paramètres d'usine.

- Appuyez sur l'option RESET (RÉINITIALISER). Un message s'affiche DO YOU WANT TO RESET THIS DEVICE (Voulez-vous réinitialiser cet appareil).
- Appuyez sur l'option YES pour réinitialiser le cuiseur, appuyez sur NO pour quitter la réinitialisation.

Remarque : Toutes les données et informations saisies dans le cuiseur seront supprimées lors de la réinitialisation.


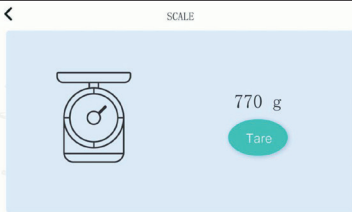
FONCTIONS

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.

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

<p>Touchez le bouton de balance  pour activer la fonction de balance.</p> <p>Les ingrédients sont pesés au fur et à mesure qu'ils sont ajoutés au pot et l'écran affiche la valeur en grammes.</p>	 <p>The screenshot shows a light blue screen with the word 'SCALE' at the top. On the left is a line drawing of a kitchen scale. On the right, the weight '770 g' is displayed in a large font. Below the weight is a green oval button with the word 'Tare' inside. A back arrow is visible in the top left corner of the screen.</p>
---	--

- 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.

	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	Pulvérisez 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.
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.

	Fonction	Description
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 cuseur 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.
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.

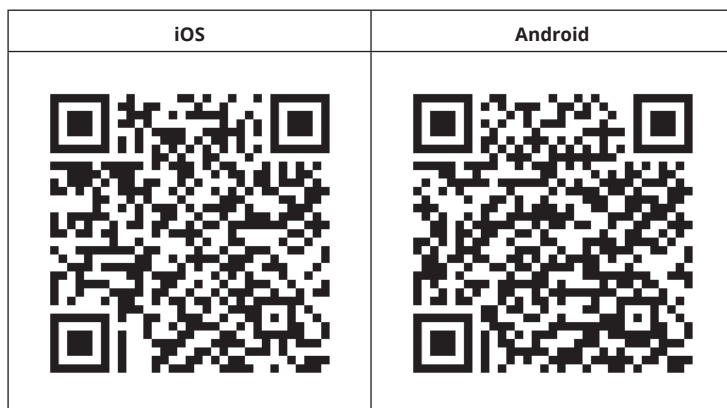
Procédez comme suit pour connecter votre smartphone avec votre appareil Klarstein :

- 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 :


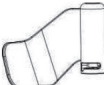



1. L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que votre appareil est branché à une prise.
2. L'appareil ne se trouve pas en mode d'appairage. Vérifiez que le voyant WiFi (LED) du panneau de commande de l'appareil intelligent clignote comme décrit dans les instructions „Réinitialiser les paramètres WiFi“ 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

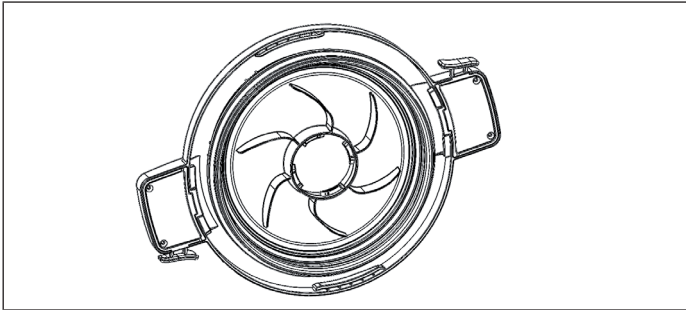
Accessoires	Illustration	Fonction	Vitesse	Capacité	Durée
Couteau multifonction		Découpe (+)	5	Maximum 3 L Couper les aliments avec une taille de 1 à 2 cm	1 minute
		Découpe (++)	10	Maximum 3 L Couper les aliments avec une taille de 1 à 2 cm	1 minute
Crochet à pétrir ne jamais utiliser en même temps que 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 3 L	10 minutes
		Battre les blancs d'œufs ou la crème	4	Maximum 3 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 3 L	5-20 minutes
		Mixer	1-2	Maximum 3 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).

Essuyez 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.



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.
E05	La température du moteur est trop élevée.	L'appareil a fonctionné trop longtemps à forte charge (pétrissage de la pâte) ou à grande vitesse sans qu'une phase de refroidissement ne se produise.	Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le rallumer.
E07	Panne de transmission	La transmission passe à un autre rapport lors du passage de la plage de vitesse 1-5 à la plage de vitesse 6-10. Si le rapport ne change pas, l'erreur s'affiche.	Arrêtez et redémarrez l'appareil.

Code	Description	Cause	Solution
E08	Le capteur de température du moteur est défectueux.	Si le capteur de température du moteur n'est pas détecté au démarrage, cette erreur s'affiche	Arrêtez et redémarrez l'appareil.
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 4,999 grammes ou moins.

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045492
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 10045495 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 PIÈCEi que 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 Grande 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/10045493

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	238
Descrizione del dispositivo	242
Installazione	243
Installazione dei componenti	244
Messa in funzione e pannello di controllo	254
Stabilire la connessione WiFi	257
Modificare le impostazioni del dispositivo	280
Funzioni	287
Gestione tramite smartphone	290
Velocità e quantità	292
Pulizia e manutenzione	293
Messaggi di errore e risoluzione dei problemi	294
Dati tecnici	295
Avviso di smaltimento	296
Dichiarazione di conformità	296

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, fatto salvo quando 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 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. È vietato l'utilizzo su lavandini, scolapiatti o 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 agli alimenti bollenti.
- Inserire correttamente il misurino/tappo nell'apertura superiore del coperchio del recipiente del frullatore 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.

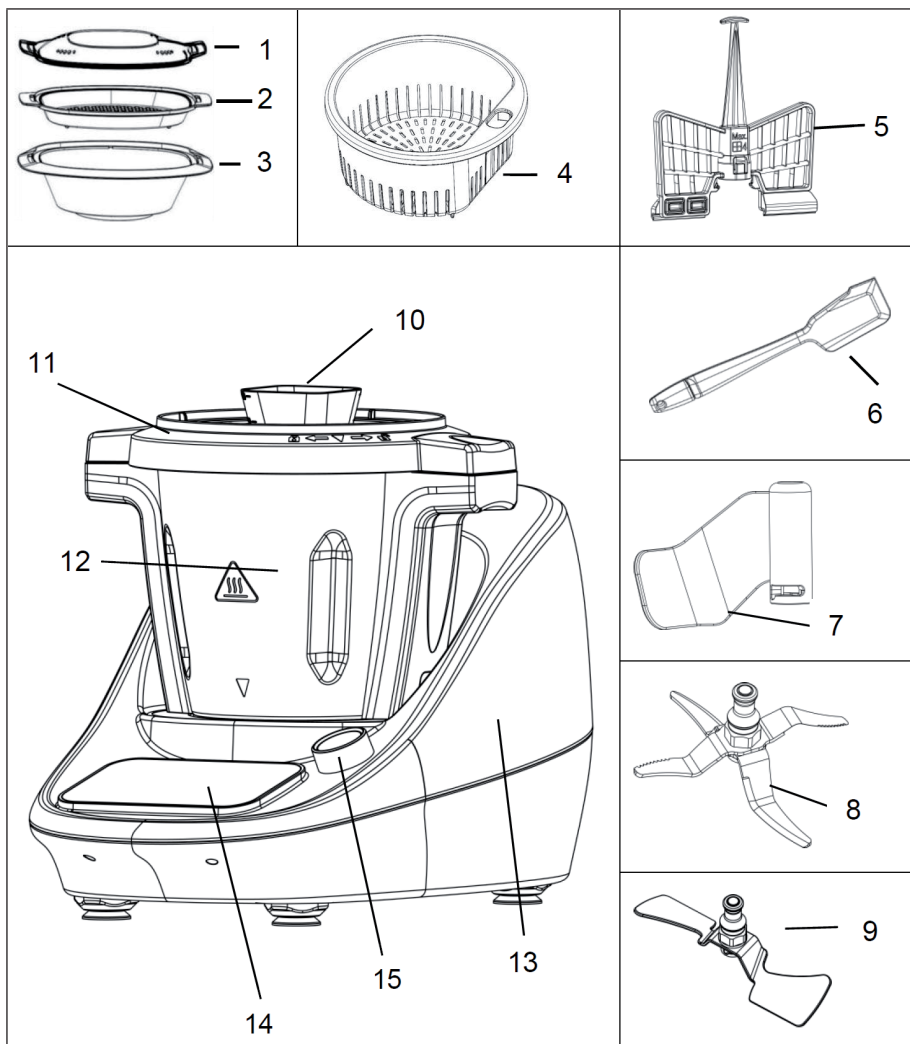
- Sussiste il rischio di lesioni se le lame in movimento vengono esposte accidentalmente.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Non utilizzare il recipiente del frullatore per la conservazione di alimenti o bevande.
- Non utilizzare il dispositivo per mescolare vernici 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 nella 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 di riscaldamento, 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 penda oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro e assicurarsi che non entri in contatto con le superfici calde.
- 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 suo 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 indicazioni, da altro uso improprio o 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 resettare 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 per impastare	15	Manopola delle funzioni (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 raggiungere il coperchio e la vaporiera.

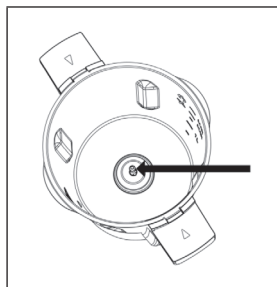
Prima di procedere all'uso

- 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.

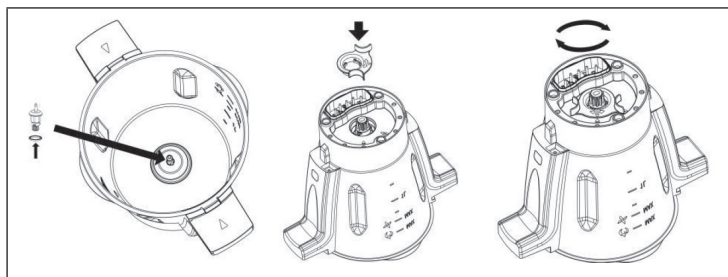
INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI

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. Non può essere inserito nel foro esagonale in sei posizioni. 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.

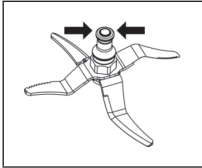


ATTENZIONE

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.

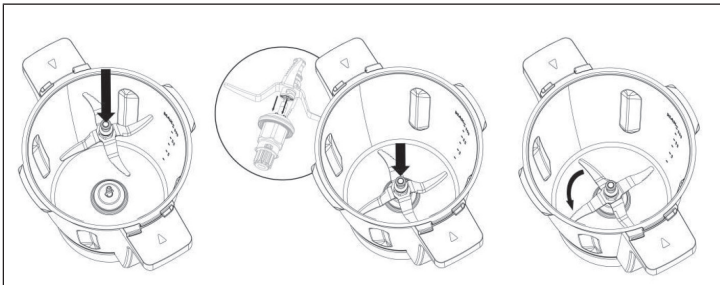
Seguire questi passaggi per installare la lama multifunzione:

- 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.

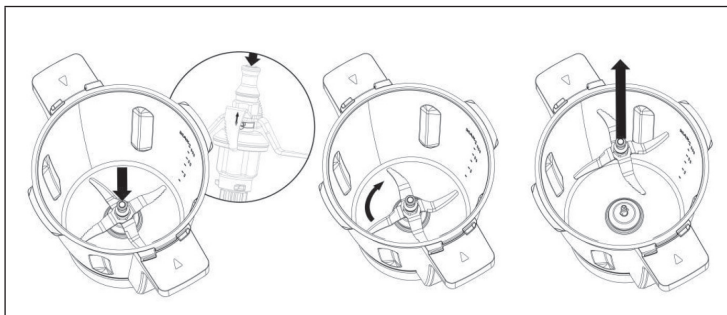
Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato correttamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile installare la lama.



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 dritto verso l'alto.

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



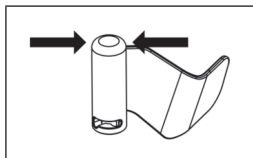
Gancio per impastare

Questo gancio viene utilizzato principalmente per impastare.

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

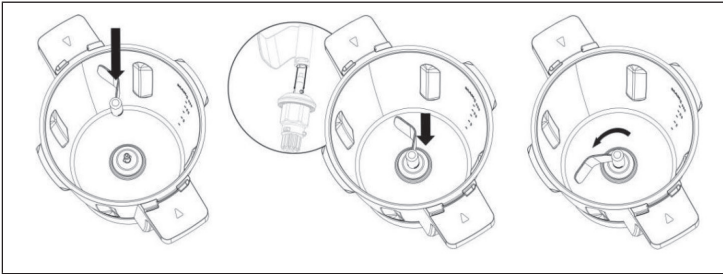
Seguire questi passaggi per installare il gancio per impastare:

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

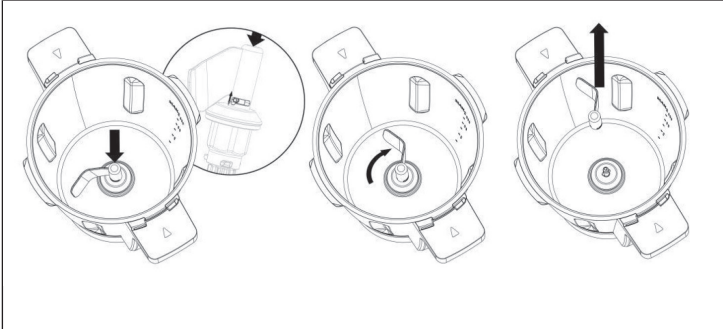
Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.



Seguire questi passaggi per rimuovere il gancio per impastare:

- 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 dritto verso l'alto.

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



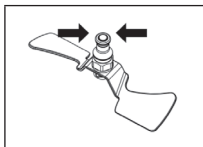
Lama per arrosti

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

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

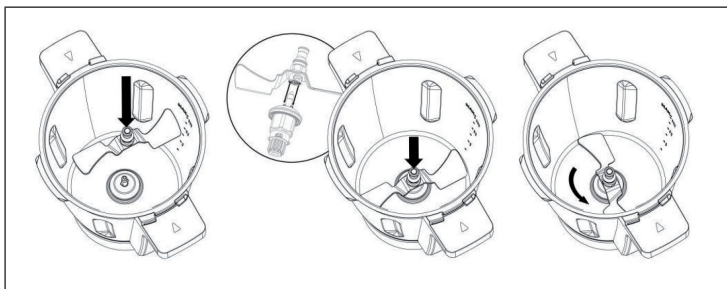
Seguire questi passaggi per installare la lama per arrosti:

- 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 per impastare. Premerlo con decisione e ruotarlo in senso antiorario finché non scatta in posizione.

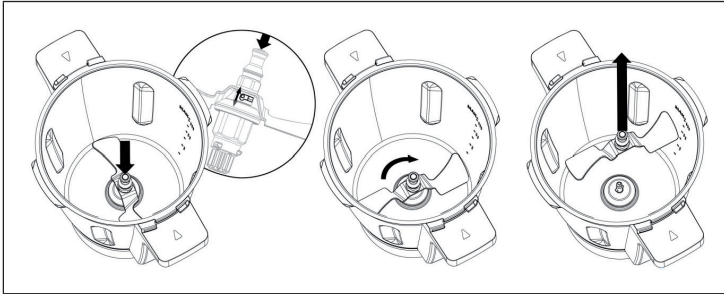
Nota: il recipiente del frullatore deve essere posizionato saldamente sulla base del dispositivo, altrimenti non è possibile rimuovere la lama.



Seguire questi 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 dritto verso l'alto.

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

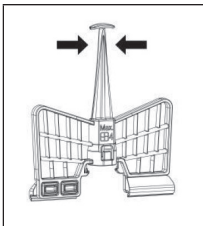


Frusta

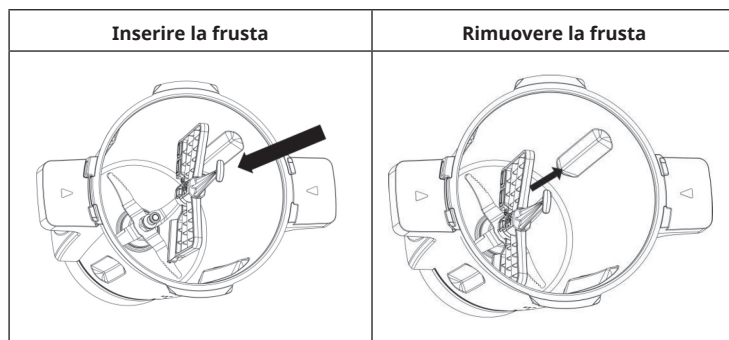
La frusta viene utilizzata principalmente per mescolare e frullare gli alimenti.

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 dritta verso l'alto.

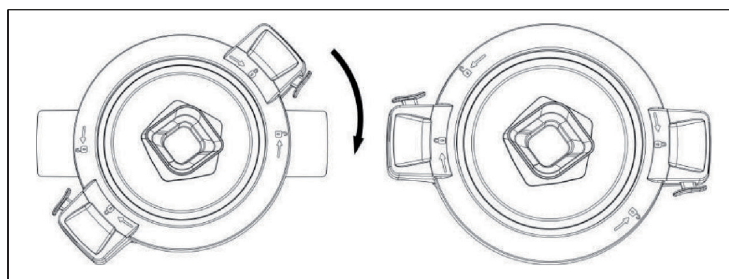


Installazione della ciotola e del coperchio

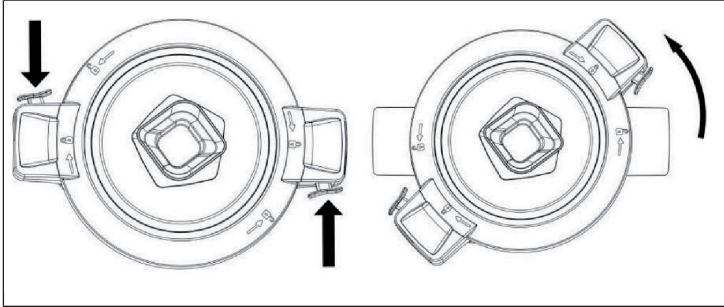
La capacità del recipiente è contrassegnata su un lato al suo interno. La capacità massima per frullare e scaldare è di 3 litri.

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 diritto verso l'alto.



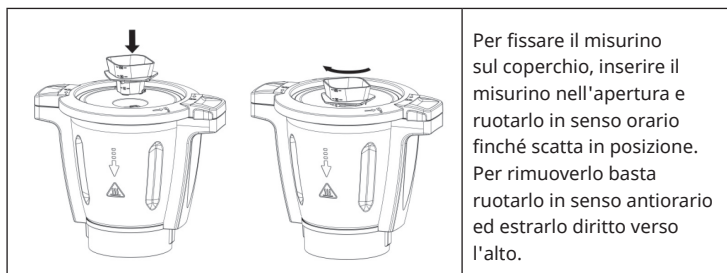
Allineare correttamente il recipiente del frullatore sulla base del dispositivo.

Nota: se il coperchio non è fissato e bloccato correttamente, il thermo cooker non può essere azionato.



Misurino

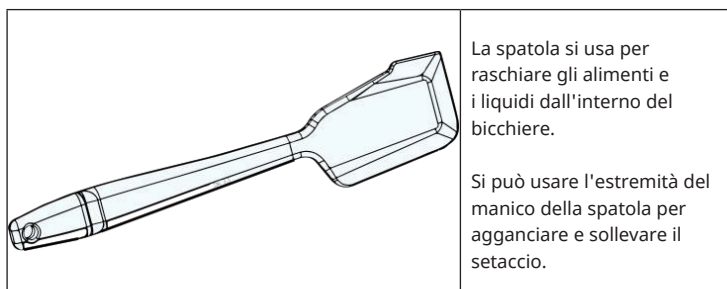
Il bicchiere graduato non impedisce solo che gli alimenti e i liquidi schizzino fuori dal foro del coperchio, ma è anche un pratico misurino.



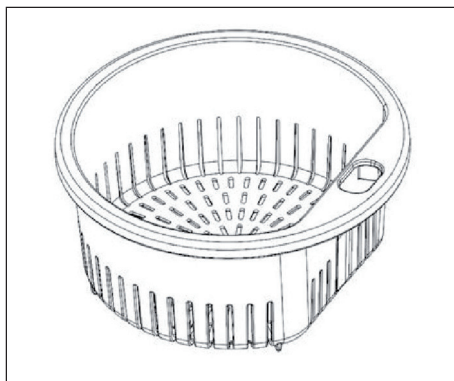
Nota: il misurino è l'unico componente che può essere utilizzato per coprire e chiudere il foro rotondo nel coperchio del recipiente del frullatore. Non coprire il foro nel coperchio del recipiente con altri oggetti quali asciugamani, carta, tazze o stoviglie, in quanto ciò può causare lesioni o danneggiare il dispositivo.

Spatola

Nota: non utilizzare altri utensili, dato che possono danneggiare le superfici interne del bicchiere. Utilizzare la spatola solo quando il dispositivo è spento e il coperchio è stato tolto.



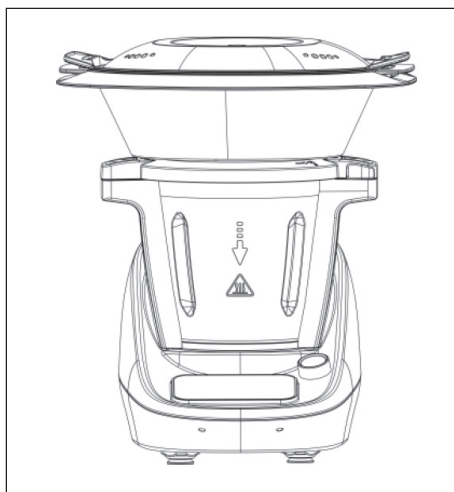
Setaccio/Cestello per la cottura a vapore



Il setaccio può essere usato per filtrare i liquidi dopo la lavorazione. Inserire il setaccio nel recipiente del frullatore e tenerlo saldamente mentre si versa il succo. Si può usare il setaccio anche come vaporiera per cucinare contorni come il riso e le patate.

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:

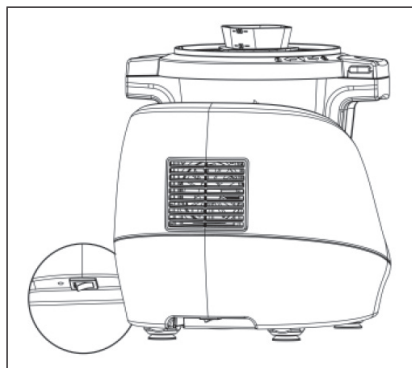
- Non usare gli accessori per la cottura a vapore in un forno a microonde o in un altro dispositivo elettrico.
- Non toccare i componenti quando la vaporiera è in funzione, eccetto i manici.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle aperture di uscita del vapore nel coperchio della vaporiera per evitare 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.

MESSA IN FUNZIONE E PANNELLO DI CONTROLLO

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 il dispositivo viene acceso, la schermata iniziale del pannello di controllo touch si illumina.



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 di riscaldamento. Se il coperchio non è posizionato, il riscaldamento non si aziona. Il motore funziona solo se il coperchio è posizionato e bloccato.

Indicazioni del pannello di controllo e tasti funzione



1	Simple Chef (programmi di cottura predefiniti)	8	DIY (cottura manuale)
2	My Creation (aggiunta di ricette personali)	9	Cronologia
3	Set Up (impostazioni)	10	My Favourites (ricette preferite)
4	Funzione bilancia	11	Segnale WiFi
5	Ricette dal cloud	12	Stato di connessione dell'app
6	Simple Chef (programmi di cottura predefiniti)	13	Manopola delle funzioni (può essere premuta e girata)
7	Schermata iniziale		

STABILIRE LA CONNESSIONE WIFI

- 1 Non appena il dispositivo è acceso, viene mostrata la schermata iniziale e compare questo messaggio: WI-FI IS NOT CONNECTED, PLEASE GO TO SETTING TO CONNECT WI-FI (Il WiFi non è connesso. Accedere alle impostazioni per connettere il WiFi).

Nota: per poter accedere alle ricette dal cloud, il dispositivo deve essere connesso alla rete WiFi.

- 2 Scegliere l'opzione CONNECT TO WI-FI (connettere al WiFi) e viene mostrata la lista dei collegamenti WiFi attivi.
- 3 Scegliere la rete desiderata e inserire la password.

Nota: se il collegamento WiFi non è presente nella lista, assicurarsi che non si tratti di un collegamento 5G o di una rete con WEP, dato che non vengono supportati.

- 4 Quando il dispositivo è connesso con il WiFi, è possibile visualizzare diverse pagine sul display TFT.

PROGRAMMI E FUNZIONI

Cloud Recipe (ricette dal cloud)



La sezione Ricette dal cloud si trova sulla schermata iniziale o nella barra del menu in basso.

Quando si preme su CLOUD RECIPE, vengono mostrate le seguenti categorie: BEVERAGE (bevande), BASICS (informazioni base), DESSERTS, MAIN DISHES (piatti principali), SOUP (zuppa), APPETIZERS (antipasti) e SAUCES (salse).

Premere su una categoria per iniziare a sfogliare tra le ricette sul cloud. Una volta selezionata la categoria desiderata, compare una serie di titoli sopra le ricette. È possibile scorrere tra le diverse categorie o selezionare l'opzione ALL (tutte) per mostrare tutte le ricette in una volta.

Non appena è stata selezionata una ricetta, viene mostrata la lista degli ingredienti e i passaggi necessari per la preparazione.



Sulla parte alta del menu c'è una barra di ricerca. Premerla per cercare manualmente una ricetta utilizzando la tastiera sullo schermo.

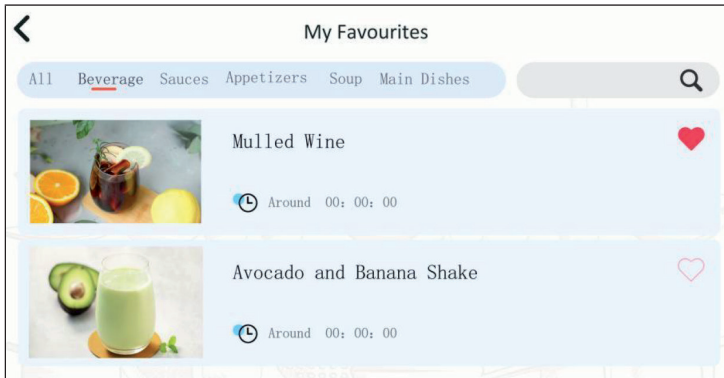
Nota: il tempo necessario al caricamento delle ricette sul cloud dipende dalla velocità della connessione a Internet.

My Favourites (ricette preferite)

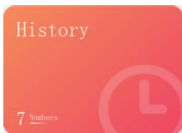


La categoria MY FAVORITES mostra le ricette preferite salvate. Procedere in questo modo per aggiungere una ricetta dal cloud:

- Premere su Ricette dal cloud nella schermata iniziale.
- Scorrere tra le ricette sul cloud e scegliere quella che si desidera aggiungere alla categoria MY FAVORITES.
- Accanto al nome della ricetta si trova un'icona a forma di cuore. Premere sull'icona a forma di cuore.
La ricetta viene aggiunta.
- Ora è possibile accedere più rapidamente a questa ricetta.
- Per rimuovere una ricetta dalla lista, premere sull'icona a forma di cuore accanto al nome della ricetta.



History (cronologia)



La categoria HISTORY si trova sulla schermata iniziale e mostra le ricette cloud utilizzate in precedenza. Vengono mostrate l'ora e la data in cui è stata creata la ricetta.

- Per cancellare la ricetta dalla cronologia, far scorrere la ricetta verso sinistra per visualizzare l'icona del cestino. Premere poi l'icona del cestino sulla destra della ricetta.
- Premere l'icona del cestino nell'angolo in alto a destra dello schermo per cancellare l'intera cronologia.



Simple Chef (programmi di cottura predefiniti)




Nella categoria Simple Chef si trovano i programmi di cottura predefiniti. Sono disponibili 18 programmi: 16 per la cottura e 2 per la pulizia. Premere l'opzione viola SIMPLE CHEF o l'icona in basso sulla schermata iniziale per accedere ai programmi predefiniti.

Programma 1: programma per la pulizia

Questo è un programma per la pulizia del recipiente del frullatore.

- Inserire la frusta.
- Aggiungere 500 ml d'acqua 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		


Programma 2: stufato

Gli stufati tradizionali, che richiedono lunghi tempi di cottura, possono essere preparati con questo programma.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

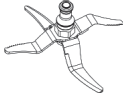
Nota: questo programma è composto da tre passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

1° passaggio:

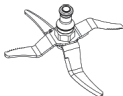
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (ore)	V. nota	1-12 ore		

Nota: il programma è impostato su 3 ore. Questa è la durata totale per tutti i passaggi. La durata del 3° passaggio è impostabile.

2° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (ore)	5	no		

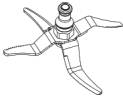
3° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	95	no		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (ore)	3	1-12 ore		

Programma 3: smoothie (sminuzzare e miscelare)

Per sminuzzare verdure, carne, spezie e ghiaccio. Per preparare frullati, salse, dip e creme dalla consistenza liscia e omogenea.

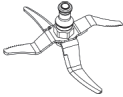
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

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		

Programma 4: programma scaldavivande

Mantiene calde le pietanze fino al momento di servirle.


- 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	no		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (ore)	1	1-12 ore		

Programma 5: 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.

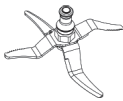
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	6	4-7	Lama/Setaccio	
Temperatura (°C)	50	no		
Livello riscaldante	5	1-10		
Timer (minuti)	5	1-5		

Programma 6: programma per riscaldare

Permette di riscaldare pietanze già cotte.

Nota: aggiungere solo alimenti già 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	60-95		
Livello riscaldante	5	no		
Timer (minuti)	30	1-60		

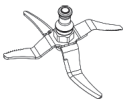
Programma 7: zuppa rapida

In questo programma gli ingredienti vengono prima sminuzzati e poi cotti.

- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

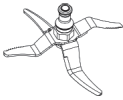
Nota: questo programma è composto da tre passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

1° passaggio:

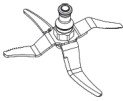
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	10	no		
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (secondi)	30	no		

Nota: il programma dura complessivamente 32 minuti e 30 secondi e la durata del 3° passaggio può essere impostata.

2° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no		
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (secondi)	2	no		

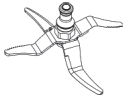
3° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	2	no		
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (secondi)	30	15-60		

Programma 8: cuocere in acqua

In questo programma gli ingredienti vengono prima sminuzzati e poi cotti.

- 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.

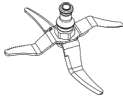
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	V. nota	no		

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.

Programma 9: 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		

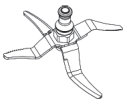
Programma 10: yogurt

Il thermo cooker mantiene la miscela alla temperatura di fermentazione, in modo che lo yogurt si sia raffreddato e sia pronto il mattino seguente.

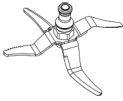
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

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.

1° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	Mescolare per ½ ora lo yogurt o la coltura starter nel latte.
Temperatura (°C)	37	no		
Livello riscaldante	2	no		
Timer (minuti)	30	no		

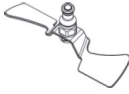
2° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	Anche se la lama non serve per il 2° passaggio, rimane all'interno.
Temperatura (°C)	37	no		
Livello riscaldante	1	no		
Timer (ore)	7,5	3-12 ore		

Programma 11: programma per arrostire

Con questo programma è possibile cuocere, arrostire e brasare tutte le pietanze che verrebbero normalmente preparate in padella.

- 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.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	1-2	Lama per arrosti	
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	5	1-30		

Programma 12: 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.

1° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	Procede con il 2° passaggio dopo che la temperatura raggiunge i 90 °C.
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	6	no		
Timer (minuti)	V. nota	no		


2° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	
Temperatura (°C)	96	no		
Livello riscaldante	4	no		
Timer (minuti)	18	no		

Programma 13: programma per mescolare

Mescola gli alimenti durante la cottura. Per preparare deliziosi risotti, insalate di pasta, budini o cioccolata calda.

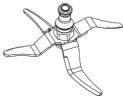
- Inserire la frusta.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	2	0-3	Frusta	
Temperatura (°C)	100	90-120		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	30	5-60		

Programma 14: porridge

Per preparare pietanze più morbide, come i fagioli. 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		

Programma 15: programma per impastare

Per la preparazione di impasti 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.

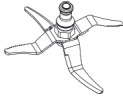
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	3	no	Frusta	
Temperatura (°C)	0	0 o 37		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	6	3-20		

Programma 16: budino di riso

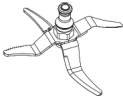
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Nota: questo programma è composto da due passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il secondo passaggio quando il primo è concluso. La durata totale è di 46 minuti e 30 secondi.

1° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	6,5	no		


2° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	1	no	Lama	
Temperatura (°C)	98	no		
Livello riscaldante	5	no		
Timer (minuti)	40	30-60		

Programma 17: programma per cottura al vapore

Ideale per cuocere al 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, contenitore 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	Inserto per la cottura a vapore	
Temperatura (°C)	120	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	20	15-60		


Programma 18: zuppa densa

Cottura lenta per avere il controllo totale su temperatura e durata, in modo da ottenere risultati morbidi e cotti alla perfezione.

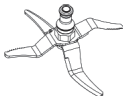
- Inserire la lama multifunzione.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio e il misurino, assicurandosi che siano ben fissati.
- Premere Start per avviare il programma.

Nota: questo programma è composto da otto passaggi. Il dispositivo procede automaticamente con il passaggio successivo quando quello precedente è concluso.

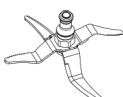
1° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	 Dopo 1-2 minuti dal momento dell'ebollizione procede con il 2° passaggio.
Temperatura (°C)	100	no		
Livello riscaldante	10	no		
Timer (minuti)	1-2	no		

2° passaggio:

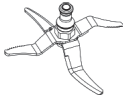
Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	0	no	Lama	
Temperatura (°C)	110	no		
Livello riscaldante	4	no		
Timer (minuti)	20	no		

3° passaggio:


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	3	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	V. nota	no		

Nota: il 3° passaggio prosegue fino a quando la temperatura degli ingredienti è scesa a 90 °C o meno e si procede poi con il 4° passaggio. Non c'è una durata definita per il 3° passaggio, dato che dipende dalla temperatura ambiente e dalla tipologia e quantità degli ingredienti, che possono raffreddarsi più o meno rapidamente.

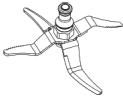
4° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	6	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

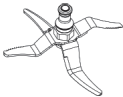
5° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	7	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		


6° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	8	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

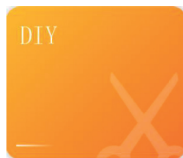
7° passaggio:

Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	9	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	5	no		

8° passaggio:


Impostazione predefinita		Impostabile	Accessori	Note
Velocità	10	no	Lama	
Temperatura (°C)	0	no		
Livello riscaldante	0	no		
Timer (minuti)	1	no		

DIY (cottura manuale)




La categoria di cottura manuale DIY si trova sulla schermata iniziale. Con questa funzione è possibile impostare manualmente timer, velocità, temperatura e potenza riscaldante del dispositivo.

Impostare il timer:

- Premere TIME per raggiungere l'impostazione della durata desiderata.
- Premendo sulle ore, compare un menu a tendina sullo schermo da 00 a 12, con cui impostare le ore necessarie per la cottura. Per scegliere la durata desiderata è possibile usare lo schermo touch o la manopola.
- Ruotare la manopola in senso orario per scorrere verso il basso nella lista. Ruotare la manopola in senso antiorario per scorrere verso l'alto nella lista.
- Una volta selezionata la durata desiderata, premere OK.
- Ripetere la procedura per impostare i minuti e i secondi.
- Quando si preme il tasto  durante l'uso, inizia automaticamente il conto alla rovescia della durata.

Nota: il tempo mostrato sul display del timer indica la durata di cottura. Bisogna aggiungere il tempo per la preparazione delle pietanze.


Impostare la velocità:

- Premere SPEED per selezionare la velocità desiderata.
- Quando si preme la funzione della velocità, sullo schermo compare un menu con una scala da 0 (velocità bassa) a 10 (velocità alta). In questo modo è possibile impostare la velocità della lama necessaria per la cottura. La velocità desiderata può essere impostata con lo schermo touch o con la manopola.
- Ruotare la manopola in senso orario per scorrere verso il basso nella lista. Ruotare la manopola in senso antiorario per scorrere verso l'alto nella lista.
- Quando si preme il tasto  durante l'uso, inizia automaticamente il conto alla rovescia della durata.

Nota: se non è stato impostato alcun timer per la velocità in modalità DIY, la durata predefinita è la seguente:


Velocità 1-4	Durata predefinita: 1 ora
Velocità 5-10	Durata predefinita: 5 minuti

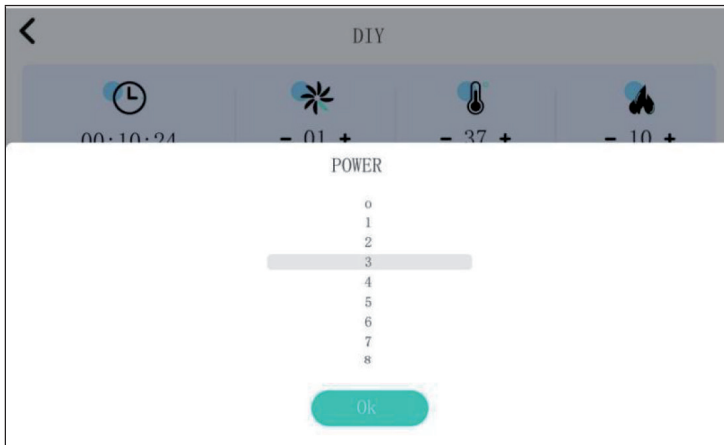
Impostare la temperatura:

- Premere TEMP per selezionare la temperatura desiderata.
- Quando si preme la funzione della temperatura, sullo schermo compare un menu a tendina da 37 a 180 °C. Ora è possibile impostare la temperatura necessaria per la cottura. Per scegliere la temperatura desiderata è possibile usare lo schermo touch o la manopola.
- Ruotare la manopola in senso orario per scorrere verso il basso nella lista. Ruotare la manopola in senso antiorario per scorrere verso l'alto nella lista.
- Quando si preme il tasto  durante l'uso, inizia automaticamente il conto alla rovescia della durata.

Nota: il simbolo della temperatura diventa blu quando il dispositivo raggiunge il valore impostato.

Impostare la potenza riscaldante:

- Premere POWER per selezionare il livello riscaldante desiderato.
- Quando si preme la funzione di accensione, sullo schermo compare un menu a tendina con una scala da 0 (livello basso) a 10 (livello alto). Ora è possibile impostare la potenza riscaldante necessaria per la cottura. Per scegliere la potenza riscaldante desiderata è possibile usare lo schermo touch o la manopola.
- Ruotare la manopola in senso orario per scorrere verso il basso nella lista. Ruotare la manopola in senso antiorario per scorrere verso l'alto nella lista.
- Una volta selezionato il livello riscaldante desiderato, premere OK.
- Per evitare di bruciare gli alimenti, si consiglia di impostare una potenza riscaldante bassa quando si cuociono pietanze grasse.
- La funzione riscaldante viene attivata dopo aver impostato la temperatura.
- Quando si preme il tasto  durante l'uso, inizia automaticamente il conto alla rovescia della durata.



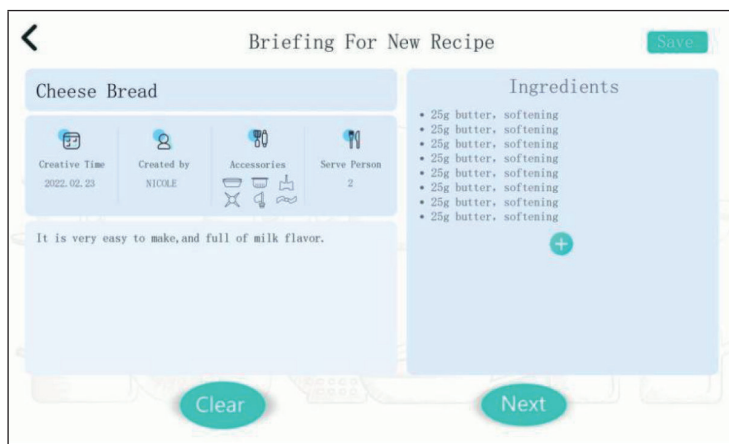
My Creation (aggiunta di ricette personali)



La funzione si trova sulla schermata iniziale e mostra le ricette create individualmente con il thermo cooker.

Make New Ones (creare nuove ricette)

- Premere l'opzione MAKE NEW ONES (creare nuove ricette) per accedere al menu BRIEFING FOR NEW RECIPE (impostazioni per una nuova ricetta).
- Ora è possibile inserire il titolo, la data di redazione, il redattore, gli accessori, il numero di persone da servire e le istruzioni per la ricetta in base alle preferenze individuali.



- Premere l'icona **+** alla voce INGREDIENTS (ingredienti). Si apre una finestra in cui inserire gli ingredienti. Premere l'opzione YES per salvare gli ingredienti. Ripetere questa procedura per tutti gli ingredienti.
- Premere l'opzione NEXT (avanti) nell'angolo in basso a destra dello schermo per accedere al menu ADD STEP (aggiungere un passaggio).



- Premere l'icona **+** alla voce ADD STEP (aggiungere un passaggio). Si apre una finestra con le indicazioni ADDING INGREDIENT (aggiungere un ingrediente) e ADD ACTION (aggiungere un'azione).
- Premere ADDING INGREDIENT (aggiungere un ingrediente). Compare un campo di inserimento. Premendo il campo di inserimento si apre una finestra in cui aggiungere l'ingrediente. Premere l'opzione YES per salvare l'ingrediente.
- Premere ADD ACTION (aggiungere un'azione). Ora è possibile impostare durata, velocità, temperatura e potenza riscaldante in base alle preferenze individuali.



Adding Step Save

TIP: You can fill in these elements, such as Quantity Units Name Of Ingredients Remarks

Step 1 Step

20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g orange juice and 30g olive oil into jar;

Step 2

00:24:00 01 37 00

TIME SPEED TEMP POWER

Back + Clear

Indicazioni per creare ricette personali:


- Consigliamo di aggiungere gli ingredienti al 1° passaggio.

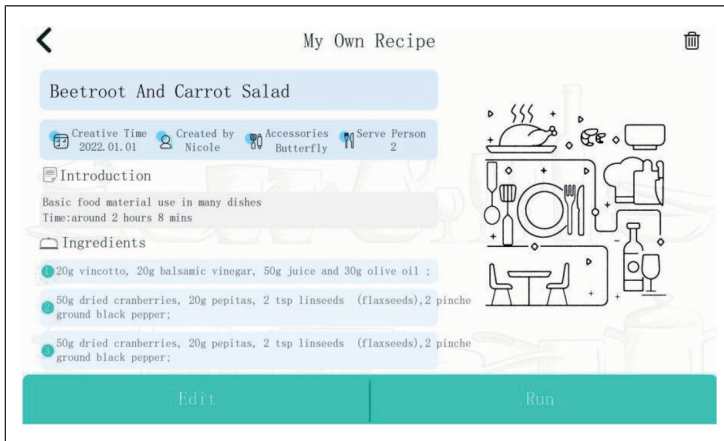
Nota: l'aggiunta di ingredienti e l'aggiunta di azioni sono passaggi indipendenti. Gli ingredienti vanno aggiunti in un passaggio e velocità, temperatura, durata e potenza riscaldante in un altro.

- Premere l'opzione SAVE (salvare) per salvare la ricetta.
- Prima di salvare la ricetta, è necessario inserire il titolo, altrimenti non verrà salvata.
- Premere l'opzione BACK (indietro) in basso a sinistra sullo schermo per tornare alla pagina precedente.
- Premere l'opzione CLEAR (cancellare) in basso a destra sullo schermo per cancellare tutte le informazioni e i dati inseriti.
- Consigliamo di salvare subito la ricetta per non perdere i dati.

My Own Recipes (le mie ricette)

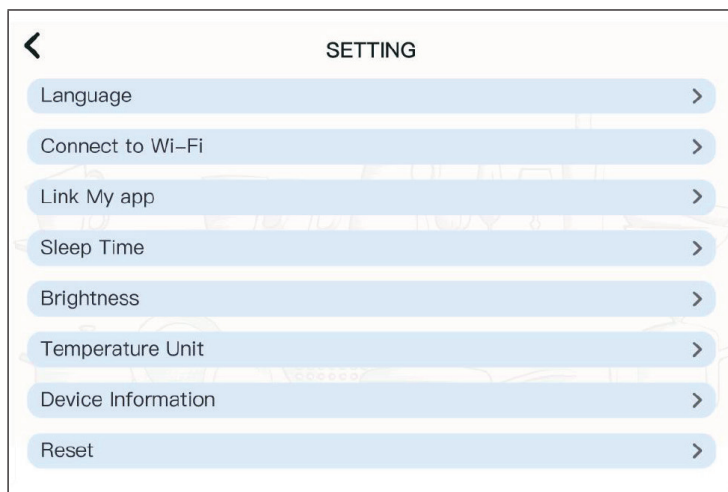
Alla voce MY OWN RECIPES vengono memorizzate tutte le ricette salvate con la funzione MAKE NEW ONES (creare nuove ricette).

- Premere MY OWN RECIPES per visualizzare tutte le ricette salvate e premere su una di queste per selezionarla. Premere l'opzione RUN (avviare) e il thermo cooker avvia la preparazione della ricetta in questione.
- Premere EDIT (modificare) per modificare la ricetta (v. sezione MAKE NEW ONES).
- Premere l'icona del cestino  nell'angolo in alto a destra dello schermo per cancellare la ricetta.



MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI DEL DISPOSITIVO

Premere SET UP (impostazioni) in basso a destra sullo schermo per accedere al menu delle impostazioni. Nel menu vengono mostrate le seguenti opzioni:



Language (lingua)

La lingua predefinita è inglese. Premere l'opzione LANGUAGE per scegliere una lingua tra spagnolo, francese, tedesco o lingue.

Connect to Wi-Fi (stabilire la connessione WiFi)

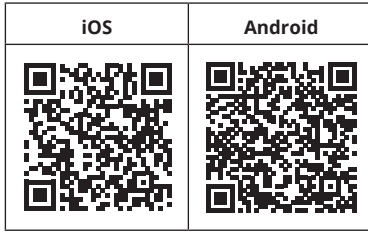
Mostra la connessione WiFi. Le indicazioni per la configurazione e il collegamento con il WiFi sono disponibili nel capitolo STABILIRE LA CONNESSIONE WIFI.

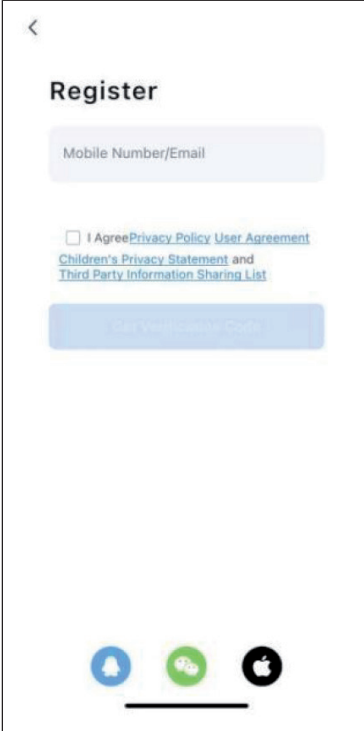
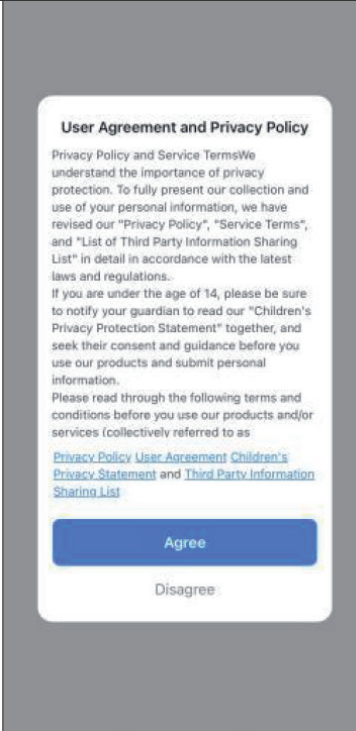
Link My App (controllo del dispositivo con smartphone)

Per poter controllare il dispositivo dalla distanza, è necessario installare la app **SmartLife** su uno smartphone o uno smartpad. L'utilizzo richiede una connessione WiFi attiva.

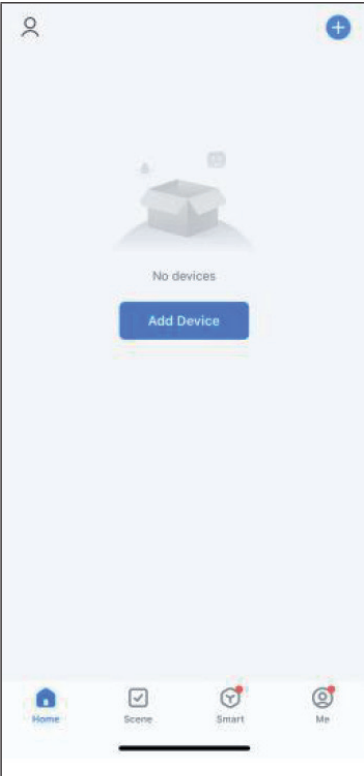
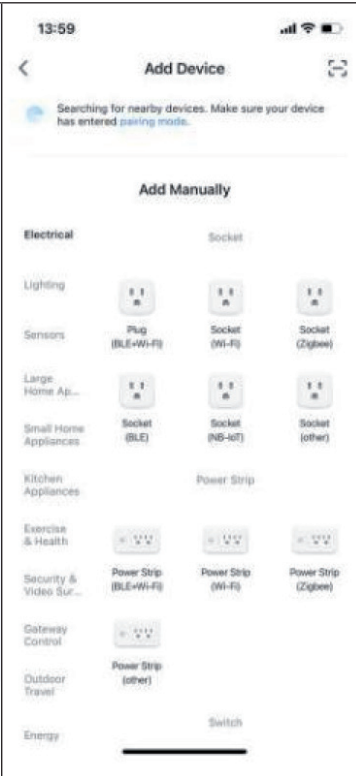
Nota: il dispositivo non supporta la connessione a 5G oppure reti con chiave WEP.

Utilizzare la funzione di scansione dello smartphone per scansionare il codice QR e salvare la app sullo smartphone.

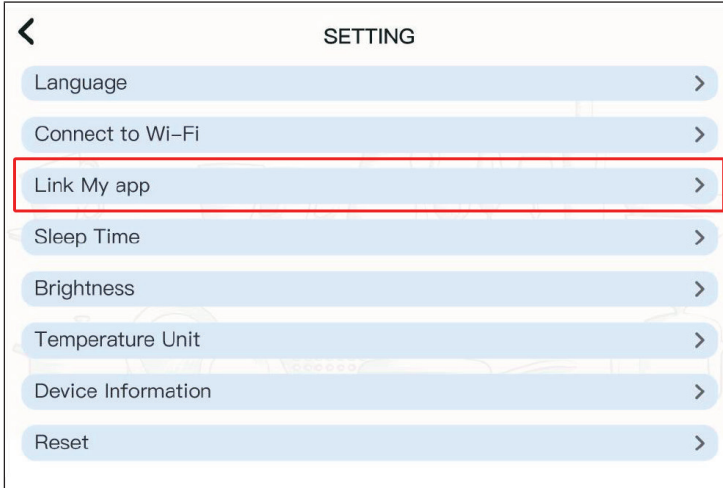


	
<p>Aprire l'applicazione Smart Life sul proprio dispositivo e selezionare l'opzione REGISTER (registrazione) per creare un account.</p>	<p>Cliccare sull'opzione AGREE (accettare) dopo aver letto e capito il contratto di utilizzo e l'informativa sulla privacy.</p>

- Inserire un indirizzo email o un numero di telefono valido per creare un account e premere l'opzione GET VERIFICATION CODE (ricevere un codice di verifica), in modo da ricevere un codice di verifica nella propria casella di posta elettronica.
- Un codice di verifica viene inviato via email o SMS. Inserire il codice per proseguire.
- Creare una password composta da almeno 6 caratteri, di cui almeno una lettera e un numero. Cliccare sull'opzione DONE (fatto) dopo avere digitato la password.

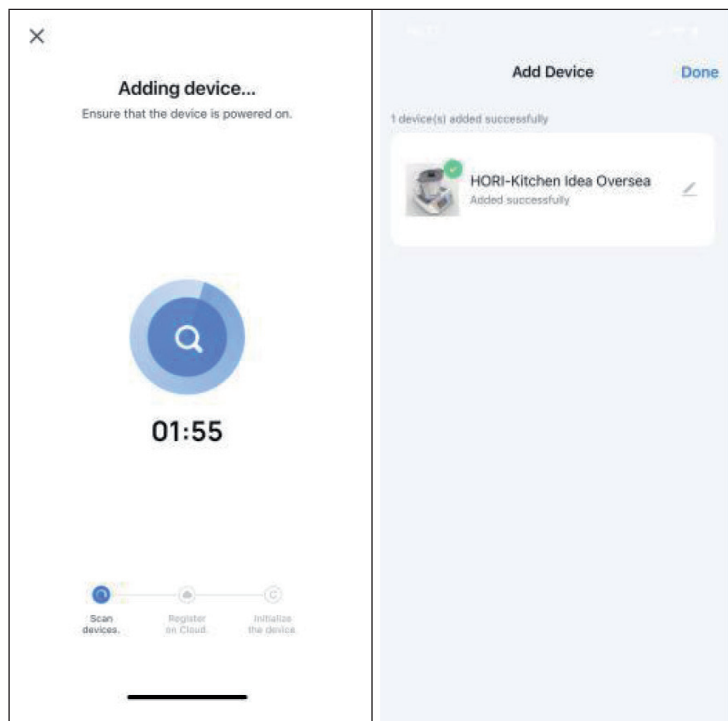
	
<p>Dopo aver creato l'account, premere l'icona + nell'angolo in alto a destra della schermata iniziale oppure il tasto ADD DEVICE (aggiungere dispositivo). Si passa ora alla schermata successiva con ulteriori istruzioni.</p>	<p>Premere l'opzione MANUAL SCAN (scansione manuale) nell'angolo in alto a destra dell'app.</p>

Accedere all'opzione SET UP (impostazioni) con lo schermo touch del thermo cooker. Premere LINK MY APP e viene mostrato il codice QR da scansionare.



Se è stata selezionata l'opzione MANUAL SCAN (scansione manuale) sul dispositivo smart, tenere la fotocamera sopra il codice QR sul thermo cooker per realizzare la scansione.

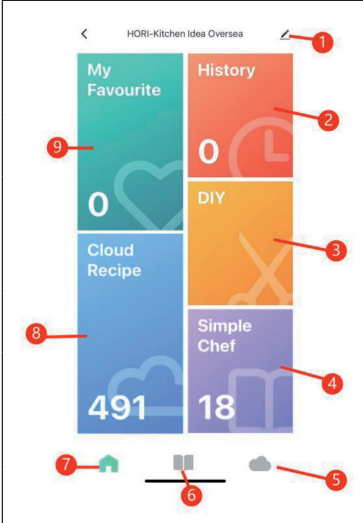
L'applicazione inizia ad aggiungere il dispositivo. Questo processo può durare un paio di minuti. Quando il dispositivo viene aggiunto, si riceve un messaggio con l'indicazione **ADDED SUCCESSFULLY** (aggiunto con successo) e il dispositivo appare nella lista dei dispositivi dell'app.



Non appena il dispositivo appare nella lista, è possibile controllare il robot da cucina tramite lo smartphone. Basta cliccare sul dispositivo nella lista.

Nota: è possibile collegare un solo dispositivo smart alla volta con il thermo cooker. Quando il dispositivo smart è connesso al WiFi, il thermo cooker funziona solo tramite la app.

Panoramica dell'applicazione

	1	Icona Modifica
	2	Cronologia
	3	DIY (cottura manuale)
	4	Programmi di cottura semplici
	5	Ricette dal cloud
	6	Programmi elaborati
	7	Tasto Home
	8	Ricette dal cloud
	9	I miei preferiti

Rimuovere il dispositivo smart

Per rimuovere il dispositivo smart attualmente collegato con il thermo cooker, procedere in questo modo:

- Accedere all'opzione SET UP (impostazioni) con lo schermo touch del thermo cooker.
- Premere poi LINK MY APP (collegare la mia app) e viene mostrato il dispositivo smart attualmente collegato.
- Premere l'opzione REMOVE DEVICE (rimuovere il dispositivo) che si trova in basso sullo schermo touch del thermo cooker.



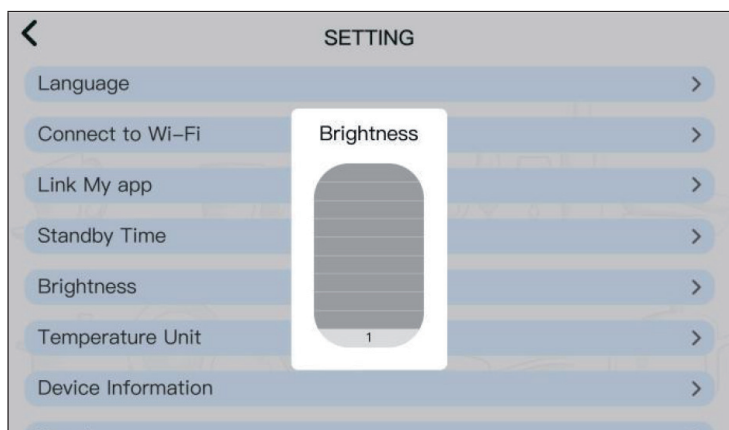
Sleep Time (passare alla modalità standby).

Il thermo cooker è dotato di un timer per passare alla modalità standby. Il timer può essere impostato in base alle preferenze individuali. Premere l'opzione SLEEP TIME per modificare la durata prima del passaggio alla modalità standby.

Nota: la durata predefinita prima dell'attivazione della modalità standby è di 10 minuti.

Brightness (luminosità)

Il thermo cooker è dotato di un'impostazione per la luminosità dello schermo, che può essere modificata in base alle preferenze personali. Le opzioni disponibili vanno da 1 (luminosità minima) a 10 (luminosità massima).



Temperature Unit (unità della temperatura)

Il thermo cooker permette di cambiare l'unità della temperatura. Ci sono due opzioni: °C e °F. Premere TEMPERATURE UNIT (unità della temperatura) per modificare l'unità della temperatura del thermo cooker.

Nota: l'unità della temperatura standard è °C.

Device Information (informazioni sul dispositivo)

Qui vengono mostrate le informazioni attuali del dispositivo, come versione della scheda madre, versione del software, indirizzo MAC e versione Android del thermo cooker.

Reset (resettare)

Con questa opzione vengono ripristinate le impostazioni di fabbrica.

- Premere l'opzione RESET (resettare). Compare il messaggio DO YOU WANT TO RESET THIS DEVICE? (resettare il dispositivo?).
- Premere l'opzione YES per resettare il thermo cooker o premere NO per chiudere questa opzione.

Nota: se si effettua il reset, tutti i dati e le informazioni inseriti nel thermo cooker vengono cancellati.



FUNZIONI

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 bilancia funziona solo se il coperchio del recipiente del frullatore non si trova sopra al recipiente.

Per poter utilizzare la funzione bilancia, il dispositivo deve essere in pausa o in modalità standby.

<p>Toccare il tasto della bilancia  per attivare la funzione.</p> <p>Gli ingredienti vengono pesati mentre vengono messi nel recipiente. Il display indica il valore in grammi.</p>	
--	--

- 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 aver abbandonato la funzione bilancia e la si riavvia, non viene mostrato il peso totale. Viene mostrato solo il peso degli ingredienti appena 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 vengono mostrate nuovamente le cifre del timer.

	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.
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.

	Funzione	Descrizione
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.
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.

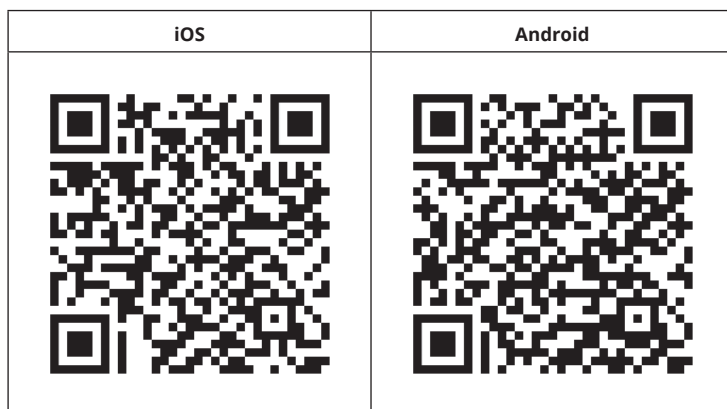
Per collegare il telefono al dispositivo Klarstein, procedere come segue:

- 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:


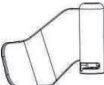



1. La spina non è collegata. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica.
2. Il dispositivo non si trova in modalità di accoppiamento. Assicurarsi che l'indicazione Wi-Fi (LED) sul pannello di controllo del dispositivo smart lampeggi come descritto alla voce „Resettare le impostazioni 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

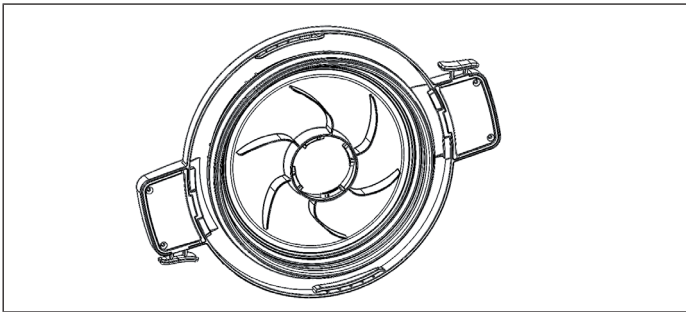
Accessori	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Durata
Lama multifunzione		Tagliare (+)	5	Massimo 3 L Tagliare gli alimenti a pezzetti di 1-2 cm	1 minuto
		Tagliare (++)	10	Massimo 3 L Tagliare gli alimenti a pezzetti di 1-2 cm	1 minuto
Gancio per impastare Non utilizzare mai contemporaneamente al setaccio/cestello 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 3 L	10 minuti
		Montare panna o albumi	4	Massimo 3 L	10 minuti
Inserto per la cottura a vapore		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 3 L	5-20 minuti
		Miscelare	1-2	Massimo 3 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.



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 del frullatore 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.
E05	La temperatura del motore è troppo alta.	Il dispositivo è rimasto in funzione troppo a lungo con un carico elevato (lavorazione di impasti) o ad alta velocità, senza alcuna fase di raffreddamento.	Fermare il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di riaccenderlo.
E07	Arresto della trasmissione.	La trasmissione utilizza un'altra marcia quando si passa dal gruppo di velocità 1-5 al gruppo 6-10. Se non cambia la marcia, compare il codice di errore.	Arrestare il dispositivo e riavviarlo.

Codice	Descrizione	Causa	Soluzioni
E08	Il sensore della temperatura del motore è guasto.	Se il sensore della temperatura del motore non viene rilevato all'avvio, compare questo codice di errore.	Arrestare il dispositivo e riavviarlo.
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	10045492
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1700 W
Velocità impostabile	Livello 1-10
Timer regolabile	1 secondo-12 ore
Temperatura impostabile	37-120 °C
Peso massimo calcolato dalla bilancia	5000 g
L'articolo 10045495 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 Grande Smart conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:
use.berlin/10045493



KLARSTEIN