

LOIRE

Pflanzenmilchbereiter
Vegan Milk Maker
Machine à faire du lait végétal
Máquina de leche vegetal
Macchina per latte vegetale

10045630



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 23
Geräteübersicht 5	Français 41
Bedienung 6	Español 59
Rezepte 13	Italiano 77
Reinigung und Pflege 15	
Fehlerbehebung 16	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 20	
Hinweise zur Entsorgung 22	
Hersteller & Importeur (UK) 22	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045630
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Motor-Leistung	800 W
Heiz-Leistung	1200 W

SICHERHEITSHINWEISE

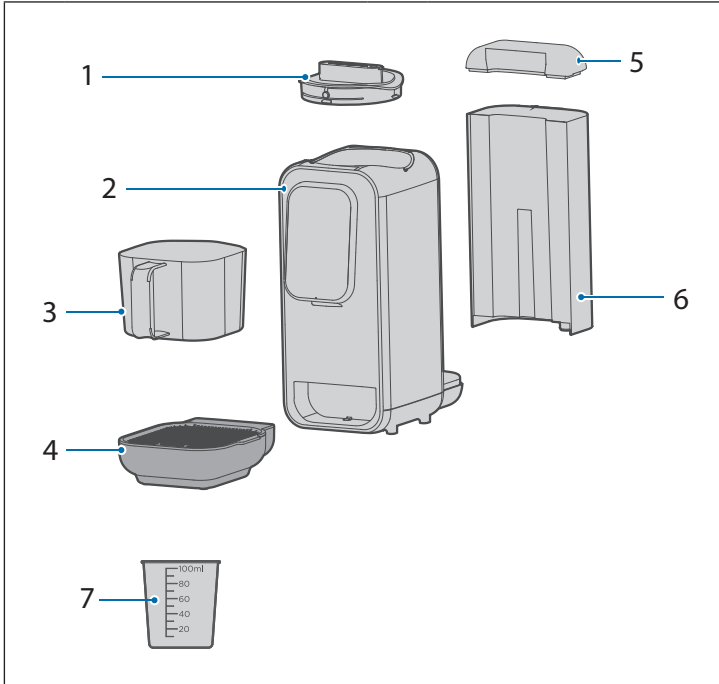
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Gefahren durch physische Beschädigung, Brand, elektrischen Stromschlag, Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsvorkehrungen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und ein unsachgemäße Verwendung des Geräts können zu Unfällen führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie keinen minderwertigen, in Reihe geschalteten Steckdosen, um Brände und Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, bewegen Sie es nicht und berühren Sie nicht die beweglichen Teile, um Verletzungen zu vermeiden.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an scharfe Gegenstände und befestigen Sie es nicht an beweglichen Gegenständen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf schrägen, unebenen oder instabilen Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Herden auf, um Schäden am Gerät oder Brand und Verletzungen zu vermeiden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Wenn der Stecker oder andere Geräteteile beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich für den Austausch oder die Reparatur des Gerätes an den Hersteller oder Kundendienst oder lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachkraft reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie Teile des Geräts demontieren oder in Betrieb nehmen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller dieses Gerätes empfohlene Original-Zubehör, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Gehen Sie beim Entfernen des Schneidmessers, beim Entleeren des Mischbechers und bei der Reinigung vorsichtig vor.
- Der Mixbecher darf nur auf dem mitgelieferten Ständer verwendet werden
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Wenn das Gerät eingeschaltet ist, greifen Sie oder andere Personen nicht mit den Händen in den Mixbehälter und stecken Sie keine scharfen, harten Gegenstände hinein, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Gehäuse-Deckel	5	Wassertank-Deckel
2	Gerätegehäuse	6	Wassertank
3	Milchauffangbecher	7	Zubehör: Messbecher
4	Restwasserschale		

BEDIENUNG



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Wenn das Gerät eingeschaltet ist, greifen Sie oder andere Personen nicht mit den Händen in den Mixbehälter und stecken Sie keine scharfen, harten Gegenstände hinein, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

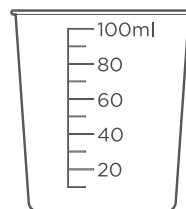
Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Dieses Gerät darf nur in Höhenlagen unter 2000 m verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Stromversorgung, dass der Mixbehälter, der Deckel und das Überlaufventil richtig eingesetzt sind. Wenn der weiche Gummi-Untersetzer auf dem Gerät verformt ist, drücken Sie ihn vor dem Gebrauch flach.
- Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in das Gerät hinein, bevor Sie es einschalten. Betrieben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Die Außenseite des Geräts kann mit einem trockenen Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es niemals unter laufendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten wie Benzin oder Aceton zur Reinigung des Geräts.
- Wenn bei Verwendung einer Funktion ohne Heizbetrieb während der Zubereitung Zutaten oder Bestandteile hinzugefügt werden müssen, können diese durch Öffnen des Überlaufventils zugeführt werden. Öffnen Sie bei Verwendung der Heizfunktion niemals das Überlaufventil während des Betriebs, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Bei der Zubereitung von Obst- und Gemüsegetränken müssen die Steine des Obst oder Gemüses entfernt werden. Waschen Sie die Zutaten vor dem Kochen ab und schneiden Sie sie in maximal 5 cm große Stücke.
- Verwenden Sie niemals trockene Zutaten und harte chinesische Arzneistoffe (wie Steinschwalbe, Lotussamen, Steinmagnet usw.), um sie im Gerät zu zerkleinern oder zu mahlen.
- Zutaten und Flüssigkeiten dürfen nicht bei Temperaturen über 80 °C gemixt werden.
- Die Menge der Zutaten im Rezept ist nach dem Standard-Wasserstand berechnet. Passen Sie die Gesamtmenge der Zutaten entsprechend der Wassermenge und der Art der Lebensmittel an, wenn sie das Rezept verwenden. Wenn Sie die Heizfunktion verwenden, sollte eine Wassermenge von 1400 ml nicht überschritten werden (das maximale Fassungsvermögen von Sojamilch und Reispaste sollte 1200 ml nicht überschreiten). Bei der Zubereitung von Kaltgetränken (Funktion ohne Heizbetrieb) sollten 1750 ml nicht überschritten werden, da es sonst leicht zu einem Überlaufen oder Verkleben am Boden kommen kann.

- Erhitzen Sie Milch, Sojamilch oder klebrige Flüssigkeiten wie kalte Reispaste nicht direkt mit diesem Gerät, da diese am Boden des Gerätes einbrennen können.
- Um merkwürdige Gerüche, unzureichendes Erhitzen und mögliches Überlaufen oder Anhaften zu vermeiden, ist es wichtig, die entsprechenden Funktionstasten zu wählen, wenn Sie Brei, Paste, Suppe und Getränke mit dem Gerät zubereiten.
- Damit Lebensmittel wie trockener Mais, rote Bohnen, Mungobohnen, Reis usw. richtig zerkleinert werden und einen guten Geschmack erhalten, wird empfohlen, sie vor der Verwendung 4 Stunden lang in heißem Wasser einzuweichen.
- Geben Sie keinen Kristallzucker, keinen dunklen Zucker und keine anderen Gewürze während der Zubereitung in den Mixbehälter, um zu vermeiden, dass diese Gewürze beim Erhitzen am Boden des Mixbehälters haften bleiben.
- Es wird empfohlen, sauberes Trinkwasser für die Herstellung aller Arten von Getränken zu verwenden.
- Legen Sie beim Garen von erhitzten Lebensmitteln keine Tücher, Abdeckungen oder andere Fremdkörper auf den Deckel, um den Dampfaustritt nicht zu behindern und ein Überlaufen zu verhindern. Wenn die Flüssigkeit im Mixbehälter kocht, achten Sie darauf, dass kein Dampf aus dem Gerät austritt oder heißes Wasser verspritzt wird.
- Wenn die Speisen bis zum Siedepunkt erhitzt sind (der Countdown startet), beenden Sie das Programm nicht. Wenn es durch eine Fehlbedienung abgebrochen wird, wählen Sie nicht die Heizfunktion, um die Zubereitung fortzusetzen, um ein Überlaufen/Verkleben durch wiederholtes Kochen von heißen Speisen zu vermeiden. Verwenden Sie andere Zutaten und wählen Sie dann die Funktion erneut, oder verwenden Sie einen Topf zum Kochen und dann den benutzerdefinierten Modus, um die Speisen zu mixen.
- Mixen Sie hartes oder zähes Fleisch wie zylindrische Knochen, Rippchen und Schweinehaut nicht zu stark, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden und die Langlebigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Im Falle eines unerwarteten Stopps während des Zubereitungsprozesses, verwenden Sie die Rühr-Funktion, um die Zutaten zu zerkleinern, und anschließend die Funktion „Hold for Discharge“, um das Püree abzulassen.

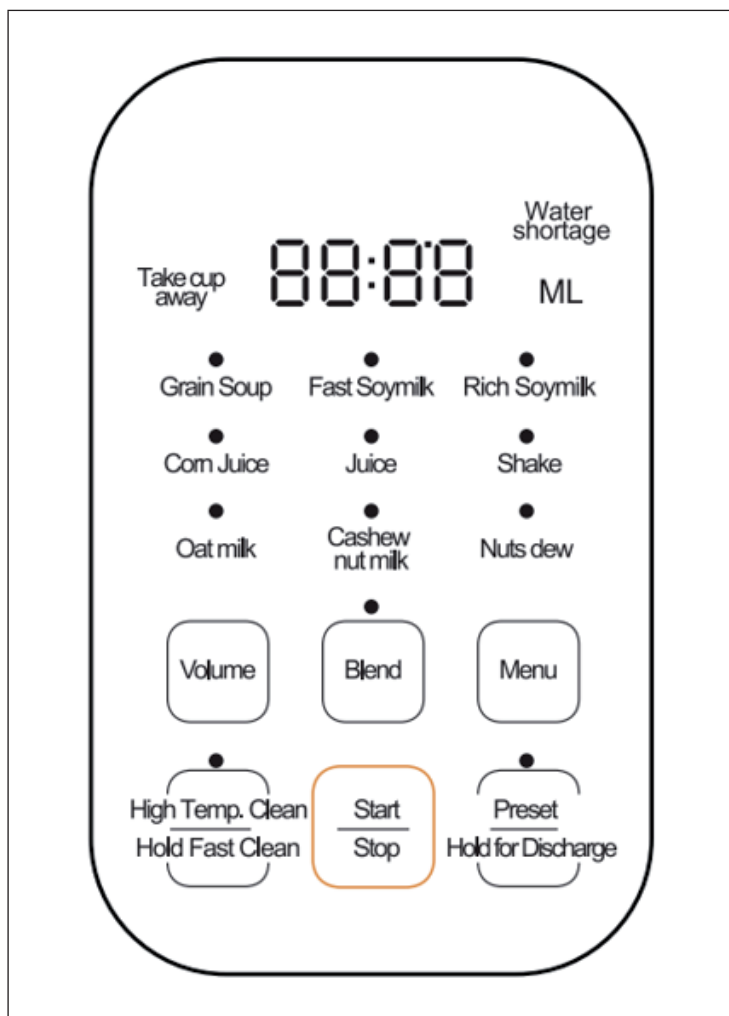
Verwendung des Messbechers

Püriermenge	Sojabohnen	Getreide
300 ml	1/4 Tasse	1/4 Tasse
600 ml	1/2 Tasse	1/2 Tasse
900 ml	3/4 Tasse	3/4 Tasse
1200 ml	1 Tasse	1 Tasse



Hinweis: 1 Tasse entspricht der 100 ml-Markierung des Messbechers.

Bedienfeld



Tastenfunktionen



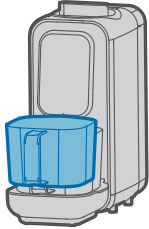
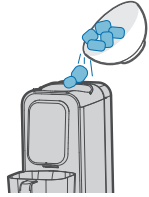
Taste	Funktionsbeschreibung und Bedienung
Start/Stop	Nachdem Sie die gewünschte Funktion oder das Menü ausgewählt haben, klicken Sie auf die Taste „Start/Stop,“ der Mixer beginnt zu arbeiten. Klicken Sie auf die Taste „Start/Stop“, um den Betrieb zu beenden.
Hold for Discharge	Drücken Sie die Taste „Preset/Hold for Discharge“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, nun beginnt das Gerät mit dem Pürieren. Nach einem Countdown von 30 Sekunden wird das Entleerungsventil automatisch geschlossen und das Gerät kehrt in den Ausgangszustand zurück.
Blend	Drücken Sie die Taste „Blend“, um den Modus zur Einstellung des Rührwerks aufzurufen, Drücken Sie mehrmals leicht die Taste „Blend“, um die Rührgeschwindigkeit anzupassen.
Preset	Nach der Auswahl des Menüs drücken Sie die Taste „Preset/Hold for Discharge“ und drücken Sie die Taste „Preset/Hold for Discharge“ erneut, um die Garzeit einzustellen (wählen Sie den 12-Stunden-Zyklus), und klicken Sie auf die Taste „Start/Stop“, um den Vorgang zu starten.
Menu	Drücken Sie die Taste „Menü“, die Kontrollleuchte „Grain Soup“ leuchtet auf. Drücken Sie erneut die „Menü“-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
Volume	Nach der Auswahl der Funktion drücken Sie die Taste „Volume“, um den Auswahlmodus für das Volumen aufzurufen. Drücken Sie erneut die Taste „Volumen“, um das Fassungsvermögen der zuzubereitenden Speise einzustellen. Drücken Sie zum Starten die Taste „Start/Stop“.

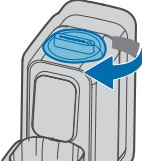
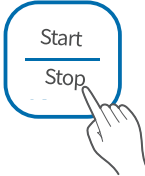
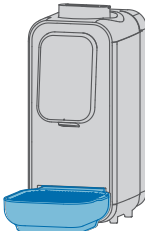
Taste	Funktionsbeschreibung und Bedienung
Grain Soup Fast Soymilk Rich Soymilk Corn Juice Shake Oat milk Cashew nut milk Nuts dew	<p>Füllen Sie die Zutaten in das Gerät, wählen Sie den Menümodus und drücken Sie dann die Taste „Start/Stop“, um die Zubereitung zu starten. Der Zubereitungsprozess umfasst das Aufkochen, das Rühren und langes Kochen.</p> <p>Nach Auswahl der Funktion drücken Sie die Tasten „Volume“ und „Preset“, um den gewünschten Zubereitungsprozess einzustellen.</p> <p>Wenn Sie trockenen Mais, rote Bohnen, Mungbohnen, Reis und andere trockene und harte Lebensmittel als Zutaten verwenden, ist zu empfehlen, diese vor der Verwendung 4 Stunden lang in heißem Wasser einzuweichen.</p>
Clean	<p>Drücken Sie die Taste „High Temp. Clean/Hold Fast Clean“ und drücken Sie anschließend leicht die Taste „Start/Stop“, um die Reinigung zu starten.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie die Funktion „High Temp. Clean/Hold Fast Clean“ verwenden und sich Wasser im Behälter befindet, führen Sie bitte zuerst die Funktion „Hold for Discharge“ aus, bevor Sie die Funktion „Clean“ verwenden.</p>

Funktionen ohne Heizbetrieb

Taste	Funktionsbeschreibung und Bedienung
Juice	<p>Füllen Sie die Zutaten in das Gerät, wählen Sie den Funktionsmodus aus und klicken Sie dann die Taste „Start/Stop“, um die Zubereitung zu starten.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie die Funktion „Juice“ auswählen, fügt das Gerät standardmäßig automatisch Wasser hinzu. Drücken Sie die Taste „Volumen“, um das Volumen auf 0 ml einzustellen, das Gerät fügt dann automatisch Wasser hinzu.</p>
Hold fast clean	<p>Drücken Sie lange auf die Taste „High Temp. Clean/Hold Fast Clean“, um den Schnellreinigungsmodus aufzurufen.</p>

Verwendung des Pflanzenmilchbereiters

1	<p>Befüllen Sie den Wassertank, Je nach gewünschter Pürriermenge, bis zur entsprechenden Markierung mit Wasser.</p> <p>Hinweis: Um 600 ml Pflanzenmilch herzustellen, befüllen Sie den Wassertank bis zur 600 ml-Markierung mit gefiltertem Wasser.</p>	<p>Pürriermenge</p> <p><u>800mL</u></p> <p><u>600mL</u></p>
2	<p>Füllen Sie Wasser in den Wassertank, schließen Sie den Wassertankdeckel und setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein.</p>	
3	<p>Setzen Sie die Restwasserschale in das Gerät ein.</p>	
4	<p>Stellen Sie den Milchauffangbecher auf die Restwasserschale.</p> <p>Hinweis: Wie rechts abgebildet, zeigt der Griff des Milchauffangbechers nach vorne.</p>	
5	<p>Drehen Sie den Gehäusedeckel gegen den Uhrzeigersinn auf und füllen Sie die gewünschten Zutaten in das Gerät ein.</p>	

6	<p>Setzen Sie den Gehäusedeckel wieder oben im Gerätegehäuse ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.</p>	
7	<p>Drücken Sie die Taste „Menu“, um das Funktionsmenü aufzurufen und die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie die Taste „Volume“, um die gewünschte Püriermenge einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stop“ und das Gerät startet den Betrieb.</p>	
8	<p>Nachdem der Püriervorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Preset/Hold for Discharge“ lange, um die Pürierflüssigkeit in den Milchauffangbecher abzulassen. Nehmen Sie dann den Becher heraus und genießen Sie Ihr Getränk.</p>	
9	<p>Nach Beendigung des Püriervorgangs startet das Gerät automatisch die Sterilisationsfunktion und die Reinigung. Das Reinigungswasser wird automatisch in die Restwasserschale abgelassen.</p>	

REZEPTE

Hinweis: die Standard-Püriermenge für die Zubereitung mit Heizfunktion beträgt 900 ml. Sie können auf die Taste „Volume“ drücken, um 300 ml, 600 ml, 900 ml und 1200 ml auszuwählen. (Sie können verschiedene Mengen je nach persönlichem Bedarf auswählen und die entsprechenden Zutaten je nach Mengenverhältnis reduzieren).

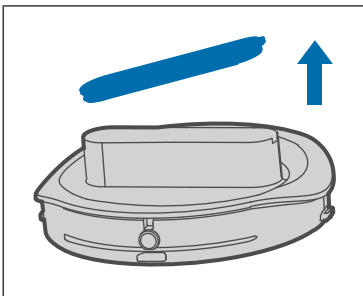
Getränk	Zutaten	Zubereitung
Hafer-/Leinsamen-Milch	15 g Reis, 5 g Hafer, 5 g Sojabohnen, 5 g Datteln (entsteint), 5 g Pinienkerne, 5 g Leinsamen	Waschen Sie alle Zutaten und füllen Sie sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Grain Soup“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Sojamilch	40 g trockene Sojabohnen	Waschen Sie alle Zutaten und geben Sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Fast Soymilk“ oder „Rich Soymilk“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Walnuss-Hafer-Sojamilch	20 g trockene Sojabohnen, 10 g Haferflocken, 10 g Walnüsse (etwa 2 Walnüsse)	Waschen Sie alle Zutaten und geben Sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Fast Soymilk“ oder „Rich Soymilk“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Möhrensaft	Möhren 200 g	Waschen Sie die Möhren und schneiden Sie sie in 1,5 cm große Stücke und geben Sie diese in den Mixbehälter. Fügen Sie 300 ml Milch hinzu. Wählen Sie die Funktion „Juice“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.

Getränk	Zutaten	Zubereitung
Hafermilch	18 g Haferflocken, 12 g Walnüsse	Waschen Sie alle Zutaten und füllen Sie sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Grain Soup“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Nuss-Energie-Suppe	Erdnüsse 20 g, Walnüsse 10 g, Klebreis 10 g	Waschen Sie alle Zutaten und füllen Sie sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Nuts dew“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Bananen-Apfel-Saft	1 Esslöffel Honig, 250 g Milch, 30 g Banane, 60 g Apfel (etwa 1/2 Apfel) (Empfehlung: 1 Eiswürfel; 2 Eiswürfel für besseren Geschmack)	Waschen Sie alle Zutaten, schneiden Sie sie in 1,5 cm große Stücke und geben Sie sie in den Mixbehälter. Fügen Sie 250 g Milch hinzu. Wählen Sie die Funktion „Juice“ und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Cashewnussmilch	12 g Cashewnüsse, 18 g Instant-Haferflocken	Waschen Sie alle Zutaten und geben Sie sie in den Mixbehälter. Wählen Sie die Funktion „Cashew nut milk“ aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Fügen Sie je nach Geschmack Zucker hinzu.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung

1. Nach der automatischen Reinigung öffnen Sie bitte den Deckel zur Belüftung und lassen Sie den Dampf ab.
2. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und wischen Sie die Außenseite des Gerätegehäuses mit einem trockenen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es niemals unter fließendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
3. Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel oder andere elektrische Komponenten des Geräts nicht in Wasser ein.
4. Setzen Sie das Gerät, das Netzkabel und das Verpackungszubehör keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
5. Wenn sich nach wiederholtem Gebrauch kleine Rückstände an der Wand des Mixbehälters befinden, empfiehlt es sich, die Innenwand mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Schalten Sie vorher das Gerät aus und lassen Sie das Innere des Behälters abkühlen. Reinigen und Sterilisieren Sie das Gerät anschließend mit der Funktion „High Temp. Clean/Hold Fast Clean“.
6. Das Zubehör, wie z. B. der Deckel und die Restwasserschale sollten nach jedem Gebrauch mit Wasser ausgespült und abgetrocknet werden.
7. Öffnen Sie nach dem Gebrauch des Geräts das Dampfventil, um zu prüfen, ob sich Rückstände im Deckel befinden. Sollte dies der Fall sein, empfiehlt es sich, den Deckel von Hand zu reinigen.



Wartung


- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen und belüfteten Ort auf, damit der Motor nicht durch Feuchtigkeit und Rost beschädigt wird.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn während des Gebrauchs ein Alarmton ertönt und Buchstaben und Zahlen auf dem Display erscheinen, befolgen Sie bitte die in der folgenden Tabelle aufgeführten Anweisungen.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
E1 E2	Die Platine ist defekt.	Setzen Sie den Mixbehälter ein und prüfen Sie, ob der Behälter oder die Gerätebasis beschädigt sind. Wenn die Gerätebasis beschädigt ist, gehen Sie folgendermaßen vor: <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Wasserrückstände im Geräteinneren auf natürliche Weise trocknen, um das Wasserschäden zu vermeiden. • Wenn der Fehler nicht behoben werden kann, wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Das Gerät ist mit Wasser gefüllt.	
C3	Leiterplattenfehler, Fehler in der internen Verkabelung des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"> • Durch übermäßiges Erhitzen der Lebensmittel können diese am Boden des Behälters haften bleiben und einen Hochtemperaturalarm auslösen. Reinigen Sie den Mixbehälter von Lebensmittelresten und verwenden Sie beim nächsten Gebrauch die empfohlene Menge an Lebensmitteln. • Lassen Sie die Wasserrückstände im Geräteinneren auf natürliche Weise trocknen, um das Wasserschäden zu vermeiden. • Wenn der Fehler nicht behoben werden kann, wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Der Mixbehälter passt nicht richtig auf die Gerätebasis.	
	Wasser in der Gerätebasis.	
	Der Anschlussdraht in der Gerätebasis ist lose und nicht verbunden.	
	Platinenfehler.	
	Temperaturregler mit Hochtemperaturschutz.	
EO EU d1	Die Platine ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Wasserrückstände im Geräteinneren auf natürliche Weise trocknen, um Wasserschäden zu vermeiden. • Wenn der Fehler nicht behoben werden kann, wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Das Gerät ist mit Wasser gefüllt.	


Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Überlauf	Zu viele oder zu wenige Lebensmittel.	Wählen Sie die Zutatenmengen entsprechend der Angaben in der Anleitung aus.
	Zu viel oder zu wenig Wasser.	Füllen Sie die entsprechende Menge Wasser bis zum angegebenen Füllstand ein.
	Falsche Funktion ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion entsprechend der Anleitung aus.
Die Heizplatte ist mit Püree bedeckt.	Zu viele Zutaten.	Wählen Sie die Zutatenmengen entsprechend der Angaben aus.
	Falsche Wahl der Zutaten.	Vermeiden Sie die Zugabe von Mehl und anderen Zutaten, die schnell verklumpen.
	Zu wenig Wasser.	Füllen Sie die entsprechende Menge Wasser bis zum angegebenen Füllstand ein.
	Der Boden des Behälters ist verunreinigt.	Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es verwenden.
	Falsche Funktion ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion entsprechend der Anleitung aus.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Die Zutaten werden nicht zerkleinert.	Zu viel oder zu wenig Lebensmittel.	Befolgen Sie die Angaben im Rezept.
	Zu viel oder zu wenig Wasser.	Füllen Sie die entsprechende Menge Wasser bis zum angegebenen Füllstand ein.
	Falsche Funktion ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion entsprechend der Anleitung aus.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Die Zubereitung ist beendet, aber das zubereitete Getränk ist nicht heiß.	Falsche Funktion ausgewählt. Diese Funktion dient nur zum Rühren, ohne Erhitzen.	Wählen Sie die richtige Funktion entsprechend der Anleitung aus.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Betriebsgeräusche	Betriebsgeräusche.	Das ist normal.
	Einlaufzeit des Geräts	Gelegentliche Geräusche sind normal.
	Ungewöhnliches Geräusch, Motorstörung.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel wieder auf.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Das Display leuchtet nicht.	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen und achten Sie darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Der Behälter sitzt nicht richtig.	Setzen Sie den Behälter richtig ein.
Das Gerät reagiert nicht auf Tastendruck.	Wasser auf dem Bedienfeld, beeinträchtigt die Empfindlichkeit.	Wischen Sie das Bedienfeld trocken.
	Gerätefehler.	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Das Display leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht.	Die Taste „Start/Stop“ wurde nicht gedrückt.	Wählen Sie die Funktion erneut aus und drücken Sie die Taste „Start/Stop“.
	Kein Wasser im Behälter, Überhitzungsschutz.	Füllen Sie Wasser bis zum vorgesehenen Wasserstand ein, lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann neu.
	Piepender Alarm während des Betriebs.	Ziehen Sie zuerst den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Stecken Sie den Stecker anschließend wieder ein und nehmen Sie das Gerät wie in der Anleitung beschrieben in Betrieb.
	Gerätefehler	Wenden Sie sich zur Prüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb

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 Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen 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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear customer,

Congratulations on 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	24
Device Overview	25
Operation	26
Recipes	33
Cleaning and Care	35
Troubleshooting	36
Disposal Considerations	40
Manufacturer & importer (UK)	40

TECHNICAL DATA

Article number	10045630
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Motor output	800 W
Heating output	1200 W

SAFETY INSTRUCTIONS

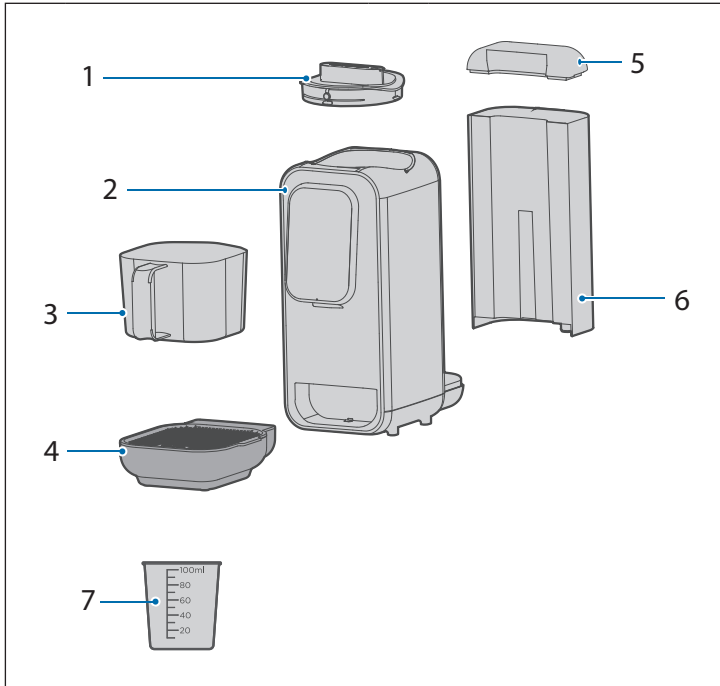
- Read these operating instructions carefully to avoid hazards from physical damage, fire, electric shock, injury, and property damage. Be sure to observe the following safety precautions. Failure to follow the safety instructions and improper use of the device can lead to accidents.
- Ensure that you only connect the device to sockets with the appropriate voltage.
- To avoid fire and injury, do not use inferior mains outlets in series.
- To avoid injury, do not move the device and do not touch the moving parts when the device is in operation.
- Do not hang the power cord on sharp objects or attach it to moving objects. Do not use this device on sloping, uneven or unstable surfaces.
- To avoid damage to the device or fire and injury, do not place the device near stoves.
- Do not allow children to use the device without supervision. Make sure that children do not play with the device. Keep the device out of the reach of small children.
- Children from the age of 8 and physically, sensory and mentally impaired persons may only use the device if they have been familiarised by a responsible person with its functions and understand the safety precautions in place as well as any associated risks.
- If the plug or other parts of the device are damaged, you must stop using the device. To replace or repair the device, contact the manufacturer or customer service, or have the device repaired by a qualified specialist.
- Make sure that the device is switched off before you disassemble or operate any part of the device.
- 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.
- Only use the original accessories recommended by the manufacturer of this device to ensure proper functioning of the device.
- Do not leave the device unattended during operation. Use care when removing the cutting blade, emptying the mixing cup and cleaning.
- The blender jar may only be used on the stand provided.
- Do not immerse the device in water or other liquids.



WARNING

Risk of injury! When the device is switched on, do not put your hands or sharp, hard objects into the blender jug or anyone else to avoid injury or damage to the device.

DEVICE OVERVIEW



1	Housing cover	5	Water tank lid
2	Device housing	6	Water tank
3	Milk collection cup	7	Accessories: measuring cup
4	Residual water tray		

OPERATION

**WARNING**

Risk of injury! When the device is switched on, do not put your hands or sharp, hard objects into the blender jug or anyone else to avoid injury or damage to the device.

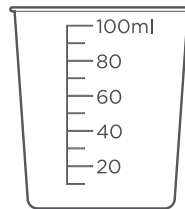
Important notes on operation

- This device may only be used at altitudes below 2000 m.
- Before turning on the power, make sure the blender jar, lid and overflow valve are in place. If the soft rubber coaster is deformed on the device, flatten it before use.
- Fill the desired ingredients into the device before switching it on. Do not operate the device without content.
- The outside of the device can be wiped with a dry cloth. To avoid damaging the device, never immerse it in water or other liquids and never clean it under running water or other liquids.
- Do not use abrasives or corrosive liquids such as petrol or acetone to clean the device.
- When using a non-heating function, if ingredients or components need to be added during cooking, they can be added by opening the overflow valve. To avoid scalding, never open the overflow valve during operation when using the heating function.
- When preparing fruit and vegetable drinks, the stones must be removed from the fruit or vegetable. Before cooking, wash the ingredients and cut them into pieces no larger than 5 cm.
- Never use dry ingredients or hard Chinese medicines (such as stone swallow, lotus seed, stone magnet, etc.) to crush or grind in the device.
- Ingredients and liquids must not be mixed at temperatures above 80 °C.
- The amount of ingredients in the recipe is calculated according to the standard water level. Adjust the total amount of ingredients according to the amount of water and the type of food when using the recipe. When using the heating function, the amount of water should not exceed 1400 ml (the maximum capacity of soy milk and rice paste should not exceed 1200 ml). When preparing cold drinks (function without heating operation), 1750 ml should not be exceeded, otherwise it can easily lead to overflowing or sticking to the base.
- Do not heat milk, soy milk or sticky liquids such as cold rice paste directly with this device as they may burn the bottom of the device.
- In order to avoid strange odours, insufficient heating and possible overflowing or sticking, it is important to choose the appropriate function buttons when using the device to prepare porridge, paste, soup and beverages.
- In order for foods such as dry corn, red beans, mung beans, rice, etc. to be properly crushed and taste good, it is recommended to soak them in hot water for 4 hours before use.

- Do not put granulated sugar, dark sugar or other spices in the blender jug during preparation to avoid these spices sticking to the bottom of the blender jug when heating.
- It is recommended to use clean drinking water for making all kinds of drinks.
- To prevent steam from escaping and overflow, do not place cloths, covers or other foreign objects on the lid when cooking heated food. When the liquid in the blender jug boils, make sure that no steam escapes from the device or hot water is spilled.
- When the food is heated to boiling point (the countdown starts), do not end the program. To avoid overflowing/sticking caused by repeated hot food cooking, do not select the heating function to continue cooking if it is cancelled by mistake. Use other ingredients and then select the function again, or use a pot to cook and then use custom mode to mix the food.
- To avoid damaging the blade and to ensure the longevity of the appliance, do not over blend hard or tough meats such as cylindrical bones, ribs and pork skin.
- In case of an unexpected stop during the preparation process, use the stir function to chop the ingredients and then use the "Hold for Discharge" function to drain the puree.

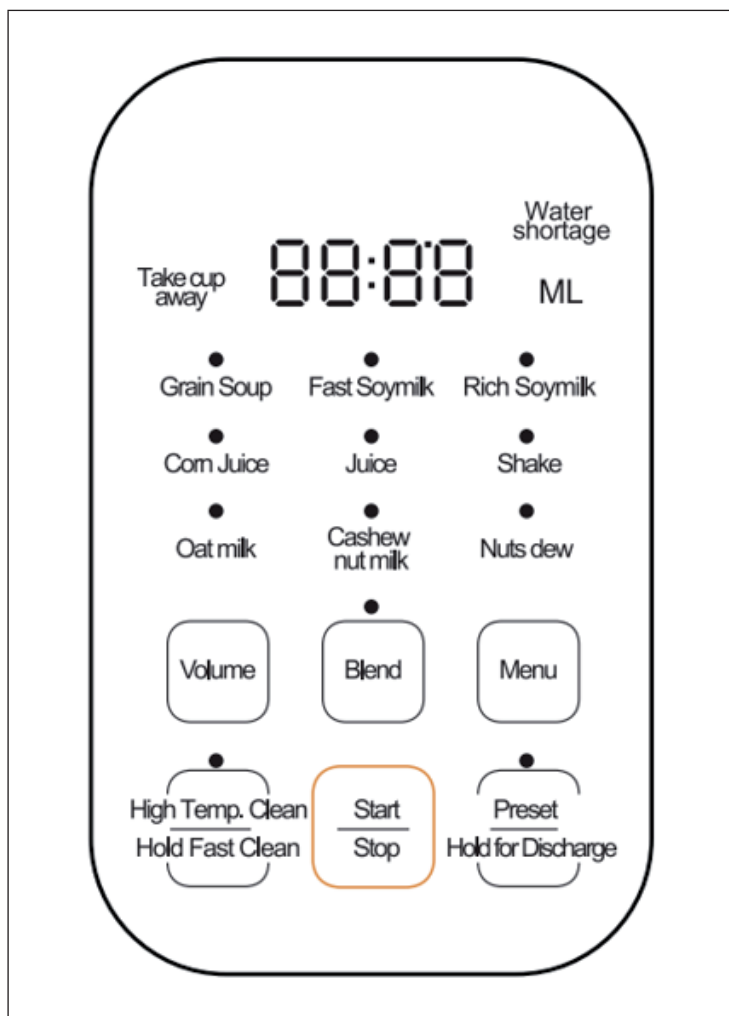
Using the measuring cup

Amount of purée	Soy beans	Grain
300 ml	1/4 cup	1/4 cup
600 ml	1/2 cup	1/2 cup
900 ml	3/4 cup	3/4 cup
1200 ml	1 cup	1 cup



Note: 1 cup corresponds to the 100 ml mark on the measuring cup.

Control panel



Button functions



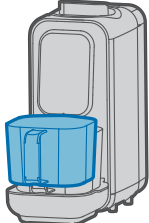
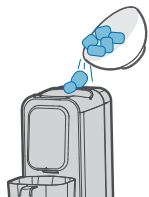
Button	Function description and operation
Start / stop	After selecting the desired function or menu, click the "Start/Stop" button and the mixer will start to work. Click the "Start/Stop" button to stop the operation.
Hold for Discharge	Press and hold the "Preset/Hold for Discharge" button for 3 seconds and the device will start blending. After a 30-second countdown, the drain valve will automatically close and the device will return to its initial state.
Blend	Press the "Blend" button to enter the stirring adjustment mode, then lightly press the "Blend" button several times to adjust the stirring speed.
Preset	After selecting the menu, press the "Preset/Hold for Discharge" button and press the "Preset/Hold for Discharge" button again to set the cooking time (choose 12 hour cycle) then click on the "Start/Stop" button to start the process.
Menu	Press the "Menu" button and the "Grain Soup" indicator light will illuminate. Press the "Menu" button again to select the desired function.
Volume	After selecting the function, press the "Volume" button to enter the volume selection mode. Press the "Volume" button again to set the capacity of the food to be prepared. To start, press the "Start/Stop" button.
Grain Soup Fast Soymilk Rich Soymilk Corn Juice Shake Oat milk Cashew nut milk Nuts dew	Load the ingredients into the device, select the menu mode and then press the "Start/Stop" button to start preparation. The preparation process includes boiling, stirring and slow cooking. After selecting the function, press the "Volume" and "Preset" buttons to set the desired preparation process. When using dry corn, red beans, mung beans, rice and other dry and hard foods as ingredients, it is recommended to soak them in hot water for 4 hours before use.

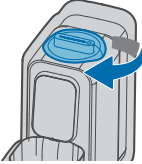
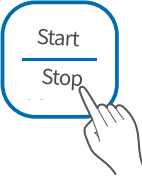
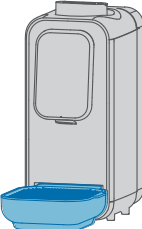
Button	Function description and operation
Clean	<p>Press the "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" button and then lightly press the "Start/Stop" button to start cleaning.</p> <p>Note: When you use the "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" function and there is water in the tank, please perform the "Hold for Discharge" function first before using the "Clean" function.</p>

Functions without heating operation

Button	Function description and operation
Juice	<p>Put the ingredients into the device, select the function mode and then click the "Start/Stop" button to start preparation.</p> <p>Note: When you select the "Juice" function, the device automatically adds water by default. Press the "Volume" button to adjust the volume to 0 ml, then the device will add water automatically.</p>
Hold fast clean	<p>Press and hold the "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" button to enter fast cleaning mode.</p>

Using the plant milk maker

1	<p>Fill the water tank with water up to the mark, depending on the amount you want to purée.</p> <p>Note: To make 600 ml plant-based milk, fill the water tank with filtered water up to the 600 ml mark.</p>	<p>Amount of purée</p> <p>800mL</p> <p>600mL</p>
2	<p>Fill the water tank with water, close the water tank lid and insert the water tank into the device.</p>	
3	<p>Insert the residual water tray into the device.</p>	
4	<p>Place the milk collection cup on the residual water tray.</p> <p>Note: As shown on the right, the milk collection cup handle faces forward.</p>	
5	<p>Turn the housing cover anti-clockwise and fill the desired ingredients into the device.</p>	

6	Put the housing cover back into the top of the device housing and turn it clockwise to tighten it.	
7	Press the "Menu" button to bring up the function menu and select the desired function. Press the "Volume" button to set the desired amount for puréeing. Press the "Start/Stop" button and then the device will start operating.	
8	After the puréeing process is complete, press and hold the "Preset/Hold for Discharge" button to drain the puréeing liquid into the milk collection cup. Then take out the mug and enjoy your drink.	
9	After the puréeing process is complete, the device automatically starts the sterilisation function and cleaning. The cleaning water is automatically drained into the residual water tray.	

RECIPES

Note: the standard purée amount for preparation with heating function is 900 ml. You can press "Volume" button to select 300 ml, 600 ml, 900 ml and 1200 ml. (You may choose different amounts according to personal needs and reduce the corresponding ingredients according to the proportion).

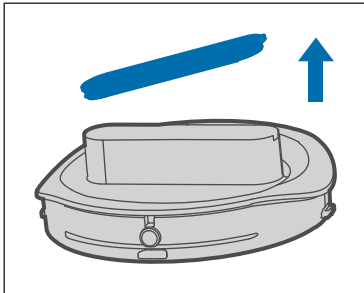
Drink	Ingredients	Preparation
Oat/flaxseed milk	15 grams of rice, 5 grams of oats, 5 g soy beans, 5 g dates (pitted), 5 g pine nuts, 5 g flaxseed	Wash all the ingredients and put them in the blender jug. Select the "Grain Soup" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Soy milk	40 g dry soy beans	Wash all ingredients and place in blender jug. Select the "Fast Soymilk" or "Rich Soymilk" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Walnut oat soy milk	20 g dry soy beans, 10 g oat flakes, 10 g walnuts (about 2 walnuts)	Wash all ingredients and place in blender jug. Select the "Fast Soymilk" or "Rich Soymilk" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Carrot juice	200 g carrots	Wash the carrots and cut them into 1.5 cm pieces and place in the blender jug. Add 300 ml milk. Select the "Juice" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Oat milk	18 g oat flakes, 12 g walnuts	Wash all the ingredients and put them in the blender jug. Select the "Grain Soup" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Nut energy soup	20 g peanuts, 10 g walnuts, 10 g sticky rice	Wash all the ingredients and put them in the blender jug. Select the "Nuts dew" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.

Drink	Ingredients	Preparation
Banana apple juice	1 tablespoon honey, 250 g milk, 30 g banana, 60 g apple (about 1/2 apple) (Recommendation: 1 ice cube; 2 ice cubes for better taste)	Wash all ingredients, cut into 1.5 cm pieces and place in blender jug. Add 250 g milk. Select the "Juice" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish.
Cashew nut milk	12 g cashew nuts, 18 g instant oats	Wash all ingredients and place them in blender jug. Select the "Cashew nut milk" function and press the "Start/Stop" button. Wait for the program to finish. Add sugar to taste.

CLEANING AND CARE

Cleaning

1. After automatic cleaning, please open the lid for ventilation and release the steam.
2. Unplug the device from the mains outlet and wipe the outside of the device case with a dry cloth. To avoid damaging the device, never immerse it in water or other liquids and never clean it under running water or other liquids.
3. Do not immerse the case, power cord or other electrical components of the device in water.
4. Do not expose the device, the power cord and the packaging accessories to direct sunlight.
5. If there are small residues on the wall of the blender jar after repeated use, it is recommended to wipe the inner wall with a damp cloth. Switch off the device beforehand and let the inside of the container cool down. Then clean and sterilise the device with the "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" function.
6. The accessories such as the lid and the residual water tray should be rinsed with water and dried after each use.
7. After using the device, open the steam valve to check if there is any residue in the lid. If this is the case, it is advisable to clean the lid by hand.



Maintenance


- If you will not be using the device for a long time, keep it in a dry and ventilated place to prevent the motor from being damaged by moisture and rust.

TROUBLESHOOTING

If an alarm sounds and letters and numbers appear on the display during use, please follow the instructions in the table below.

Error code	Potential cause	Possible solution
E1 E2	The circuit board is defective.	Insert the blender jar and check to see if the jar or base is damaged. If the device base is damaged, do the following: <ul style="list-style-type: none"> • Allow the water residue inside the device to dry naturally to avoid water damage. • If the error cannot be rectified, contact a specialist company for inspection and repair.
	The device is filled with water.	
C3	Circuit board error, error in the internal wiring of the device.	<ul style="list-style-type: none"> • Overheating the ingredients can cause them to stick to the bottom of the container and can trigger a high temperature alarm. Clean the food residue from the blender jug and use the recommended amount of ingredients next time. • Allow the water residue inside the device to dry naturally to avoid water damage. • If the error cannot be rectified, contact a specialist company for inspection and repair.
	The blender jug does not fit properly on the device base.	
	Water in the base of the device.	
	The connection wire in the device base is loose and not connected.	
	Circuit board error.	
	Temperature controller with high temperature protection.	
EO EU d1	The circuit board is defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the water residue inside the device to dry naturally to avoid water damage. • If the error cannot be rectified, contact a specialist company for inspection and repair.
	The device is filled with water.	

Problem	Potential cause	Possible solution
Overflow	Too much or too little food.	Select the ingredient quantities according to the information in the instructions.
	Too much or too little water.	Fill in the appropriate amount of water up to the specified level.
	Wrong function selected.	Select the right function according to the instructions.
The heating plate is covered with purée.	Too many ingredients.	Select the ingredient quantities according to the information.
	Wrong choice of ingredients.	Avoid adding flour or other ingredients that tend to clump together.
	Too little water.	Fill in the appropriate amount of water up to the specified level.
	The bottom of the container is contaminated.	Clean the device before using it.
	Wrong function selected.	Select the right function according to the instructions.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.
The ingredients are not crushed.	Too much or too little food.	Follow the directions in the recipe.
	Too much or too little water.	Fill in the appropriate amount of water up to the specified level.
	Wrong function selected.	Select the right function according to the instructions.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.

Problem	Potential cause	Possible solution
The preparation is finished, but the prepared drink is not hot.	Wrong function selected. This function is for stirring only, without heating.	Select the right function according to the instructions.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.
Operating noises.	Operating noises.	This is normal.
	Running-in time of the device	Occasional noises are normal.
	Unusual noise, motor malfunction.	Contact a specialist company for testing and repairs.
	The lid is not attached correctly.	Put the lid back on.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.
The display does not light up.	The power cable is not connected properly.	Check the power cord for damage and make sure the plug is securely plugged into the mains outlet.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.
	The container is not seated properly.	Insert the container correctly.
The device does not respond to button pushing.	Water on the panel will affect sensitivity.	Wipe the control panel dry.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.

Problem	Potential cause	Possible solution
The display lights up, but the device does not work.	The "Start/Stop" button was not pressed.	Select the function again and press the "Start/Stop" button.
	No water in the tank, protection against overheating.	Fill with water to the intended level, allow the unit to cool, and then restart.
	Beeping alarm during operation.	First unplug the power cord to turn off the device. Then plug the plug back in and start up the device as described in the instructions.
	Device error.	Contact a specialist company for testing and repairs.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you are protecting the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les 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	42
Descriptif de l'appareil	43
Utilisation	44
Recettes	51
Nettoyage et entretien	53
Résolution des problèmes	54
Informations sur le recyclage	58
Fabricant et importateur (UK)	58

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045630
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance du moteur	800 W
Puissance calorifique	1200 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

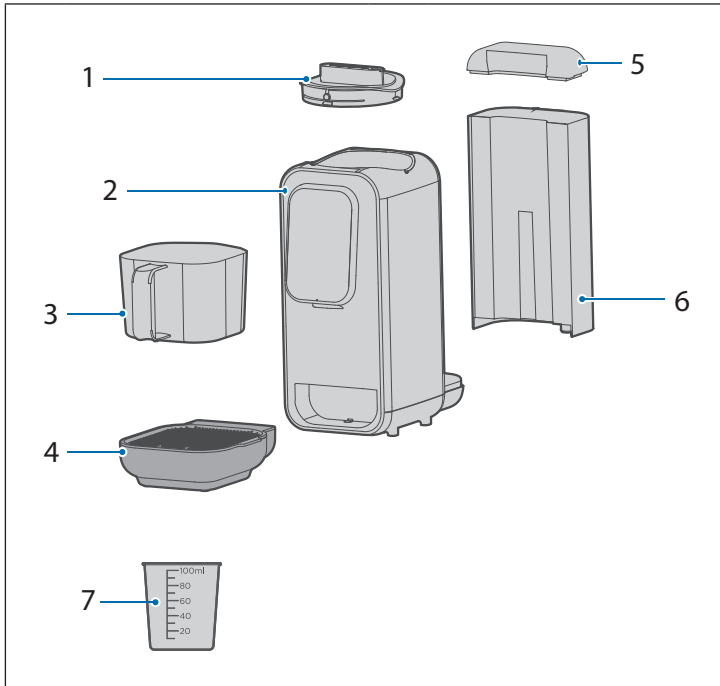
- Lisez attentivement ce mode d'emploi pour éviter les risques de dommages physiques, d'incendie, de décharge électrique, de blessures et de dommages matériels. Assurez-vous de respecter les consignes de sécurité suivantes. Le non-respect des consignes de sécurité et une mauvaise utilisation de l'appareil peuvent entraîner des accidents.
- Connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension.
- N'utilisez pas de prises de courant de basse qualité en série pour éviter les incendies et les blessures.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne le déplacez pas et ne touchez pas les pièces mobiles pour éviter les blessures.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation à des objets tranchants et ne le fixez pas à des objets en mouvement. N'utilisez pas cet appareil sur des surfaces inclinées, inégales ou instables.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de poêles pour éviter de l'endommager ainsi que les risques d'incendies et de blessures.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et conservez-le hors de leur portée.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Si la fiche ou d'autres pièces de l'appareil sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil. Pour remplacer ou réparer l'appareil, contactez le fabricant ou le service après-vente, ou faites réparer l'appareil par un spécialiste qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de démonter ou d'utiliser une partie de l'appareil.
- 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.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine recommandés par le fabricant de cet appareil afin de garantir son bon fonctionnement.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Soyez prudent lorsque vous retirez la lame de coupe, videz le bol mélangeur et nettoyez.
- Le bol mélangeur ne peut être utilisé que sur le support fourni
- Ne plongez pas non plus l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Lorsque l'appareil est allumé, ne mettez pas vos mains ou des objets pointus et durs dans le bol du mixeur pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



1	Couvercle du boîtier	5	Couvercle du réservoir d'eau
2	Boîtier de l'appareil	6	Réservoir d'eau
3	Collecteur de lait	7	Accessoires : gobelet doseur
4	Bac de récupération d'eau		

UTILISATION



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Lorsque l'appareil est allumé, ne mettez pas vos mains ou des objets pointus et durs dans le bol du mixeur pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

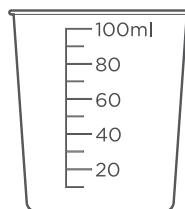
Remarques importantes sur l'utilisation

- Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des altitudes inférieures à 2000 m.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, assurez-vous que le bol du mélangeur, le couvercle et la soupape de trop-plein sont en place. Si le sous-verre en caoutchouc souple est déformé sur l'appareil, aplatissez-le avant utilisation.
- Mettez l'aliment souhaité dans l'appareil avant de l'allumer. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- L'extérieur de l'appareil peut être essuyé avec un chiffon sec. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ou d'autres liquides pour éviter d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de liquides corrosifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous utilisez une fonction non chauffante, si vous devez ajouter des ingrédients pendant la cuisson, vous pouvez le faire en ouvrant la soupape de trop-plein. Lorsque vous utilisez la fonction de chauffage, n'ouvrez jamais la soupape de trop-plein pendant le fonctionnement pour éviter les brûlures.
- Lors de la préparation de boissons aux fruits et légumes, retirez les noyaux du fruit ou du légume. Avant la cuisson, lavez les ingrédients et coupez-les en morceaux de moins de 5 cm.
- N'utilisez jamais d'ingrédients secs et de médicaments chinois durs (tels que l'hirondelle en pierre, la graine de lotus, l'aimant en pierre, etc.) pour les écraser ou les broyer dans l'appareil.
- Les ingrédients et les liquides ne doivent pas être mélangés à des températures supérieures à 80 °C.
- La quantité d'ingrédients dans la recette est calculée en fonction du niveau d'eau standard. Ajustez la quantité totale d'ingrédients en fonction de la quantité d'eau et du type d'aliment lors de l'utilisation de la recette. Lorsque vous utilisez la fonction de chauffage, la quantité d'eau ne doit pas dépasser 1400 ml (la capacité maximale de lait de soja et de pâte de riz ne doit pas dépasser 1200 ml). Pour la préparation de boissons froides (fonctionnement sans opération de chauffage), ne pas dépasser 1750 ml, sinon cela peut facilement entraîner un débordement ou les ingrédients peuvent s'agréger au fond.
- Ne chauffez pas le lait, le lait de soja ou les liquides collants tels que de la pâte de riz froide directement avec cet appareil car ils pourraient brûler le fond de l'appareil.

- Afin d'éviter les odeurs désagréables, un chauffage insuffisant et d'éventuels débordements ou agglutinements, il est important de choisir les touches de fonction appropriées pour préparer du porridge, de la pâte, de la soupe et des boissons.
- Pour que les aliments tels que le maïs sec, les haricots rouges, les haricots mungo, le riz, etc. soient correctement mixés et aient bon goût, il est recommandé de les faire tremper dans de l'eau chaude pendant 4 heures avant utilisation.
- Ne mettez pas de sucre semoule, de sucre noir ou d'autres épices dans le bol du mixeur pendant la préparation pour éviter que ces épices ne collent au fond du bol lors de la chauffe.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau potable propre pour préparer toutes sortes de boissons.
- Pour cuire des aliments chauds, ne placez pas de chiffons, de couvertures ou d'autres objets étrangers sur le couvercle pour éviter que la vapeur ne s'échappe et ne déborde. Lorsque le liquide contenu dans le bol mixeur bout, assurez-vous qu'aucune vapeur ne s'échappe de l'appareil ou que de l'eau chaude ne se renverse.
- Lorsque vous chauffez les aliments jusqu'au point d'ébullition (le compte à rebours démarre), ne stoppez pas le programme. Si vous l'annulez par erreur, ne sélectionnez pas la fonction de chauffage pour continuer la cuisson afin d'éviter tout débordement/collage causé par la cuisson répétée d'aliments chauds. Utilisez d'autres ingrédients, puis sélectionnez à nouveau la fonction, ou utilisez une casserole pour faire bouillir, puis utilisez le mode personnalisé pour mélanger les aliments.
- Ne mélangez pas trop les viandes dures telles que les os ronds, les côtes et la peau de porc pour éviter d'endommager la lame et pour assurer la longévité de l'appareil.
- En cas d'arrêt inattendu pendant la préparation, utilisez la fonction de mélange pour hacher les ingrédients, puis utilisez la fonction « Hold for Discharge » pour égoutter la purée.

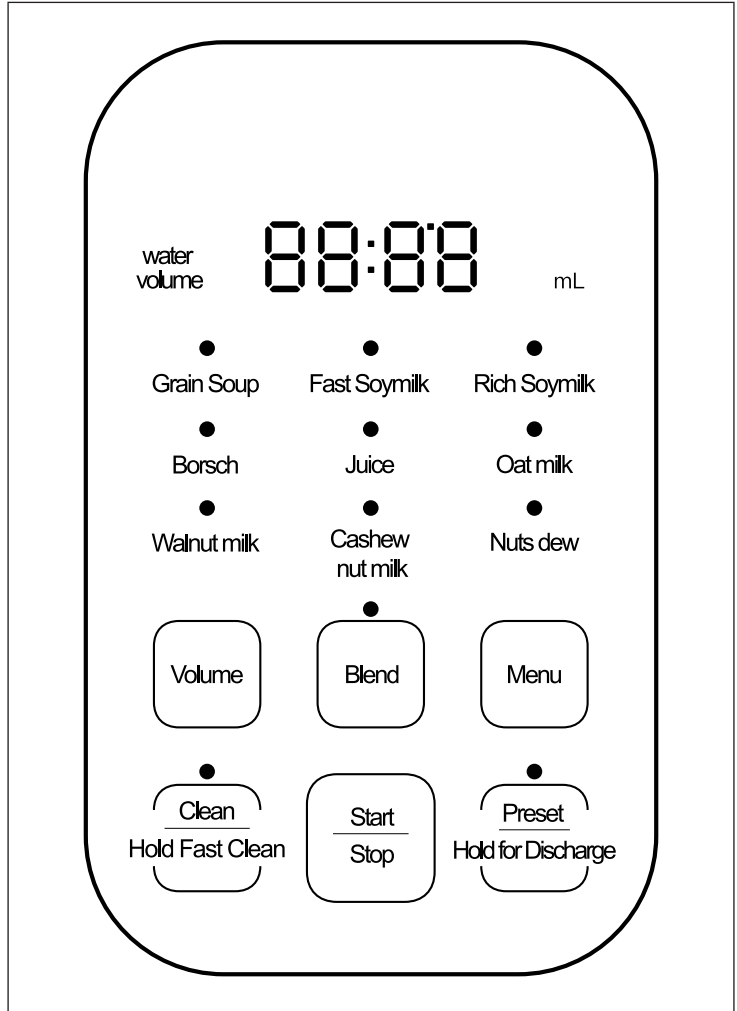
Utilisation du gobelet doseur

Quantité de purée	Graines de soja	Céréales
300 ml	1/4 tasse	1/4 tasse
600 ml	1/2 tasse	1/2 tasse
900 ml	3/4 tasse	3/4 tasse
1200 ml	1 tasse	1 tasse



Remarque : 1 tasse correspond au repère de 100 ml sur le gobelet doseur.

Panneau de commande



Fonctions des touches


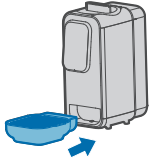
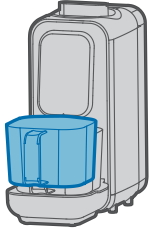
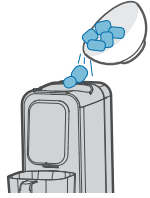
Touche	Description des fonctions et utilisation
Start/Stop	Après avoir sélectionné la fonction ou le menu souhaité, cliquez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le mixeur. Cliquez sur le bouton « Start/Stop » pour arrêter l'opération.
Hold for Discharge	Maintenez le bouton « Preset/Hold for Discharge » pendant 3 secondes pour que l'appareil commence à hacher. Après un compte à rebours de 30 secondes, la vanne de vidange se ferme automatiquement et l'appareil revient à son état initial.
Blend	Appuyez sur le bouton « Blend » pour entrer dans le mode de réglage de l'agitateur, appuyez légèrement sur le bouton « Blend » plusieurs fois pour régler la vitesse de mélange.
Preset	Après avoir sélectionné le menu, appuyez sur le bouton Preset/Hold for décharge et appuyez à nouveau sur le bouton Preset/Hold for décharge pour régler le temps de cuisson (choisissez un cycle de 12 heures) et cliquez sur le bouton Start/Stop pour démarrer le processus.
Menu	Appuyez sur le bouton Menu, le voyant « Grain Soup » s'allume. Appuyez à nouveau sur la touche Menu pour sélectionner la fonction souhaitée.
Volume	Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton Volume pour entrer dans le mode de sélection du volume. Appuyez à nouveau sur le bouton Volume pour régler la quantité d'aliments à préparer. Pour mettre en marche l'appareil, appuyez sur la touche « Start/Stop ».

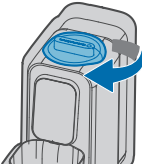
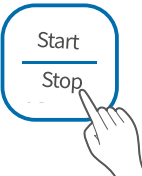
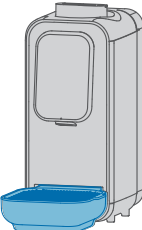
Touche	Description des fonctions et utilisation
Grain Soup Fast Soymilk Rich Soymilk Corn Juice Shake Oat milk Cashew nut milk Nuts dew	<p>Mettez les ingrédients dans l'appareil, sélectionnez le mode menu puis appuyez sur la touche Start/ Stop pour démarrer la préparation. Le processus de préparation comprend l'ébullition, le mélange et la cuisson longue.</p> <p>Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur les boutons Volume et Preset pour régler le processus de préparation souhaité.</p> <p>Si vous utilisez du maïs sec, des haricots rouges, des haricots mungo, du riz et d'autres aliments secs et durs comme ingrédients, il est recommandé de les faire tremper dans de l'eau chaude pendant 4 heures avant utilisation.</p>
Clean	<p>Appuyez sur le bouton High Temp. Clean/Hold Fast Clean, puis appuyez légèrement sur le bouton Start/ Stop pour commencer le nettoyage.</p> <p>Remarque : Lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage High Temp. Clean/Hold Fast Clean et qu'il y a de l'eau dans le réservoir, veuillez d'abord exécuter la fonction Hold for Discharge avant d'utiliser la fonction Clean.</p>

Fonctions sans mode chauffage

Touche	Description des fonctions et utilisation
Juice	<p>Mettez les ingrédients dans l'appareil, sélectionnez le mode menu puis appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer la préparation.</p> <p>Remarque : Lorsque vous sélectionnez la fonction Juice, l'appareil ajoute automatiquement de l'eau par défaut. Appuyez sur le bouton Volume pour régler le volume à 0 ml, puis l'appareil ajoutera de l'eau automatiquement.</p>
Hold fast clean	<p>Appuyez longuement sur le bouton High Temp. Clean/Hold Fast Clean pour passer en mode de nettoyage rapide.</p>

Utilisation de la machine à lait végétal

1	<p>Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'à la marque, en fonction de la quantité que vous souhaitez mixer en purée.</p> <p>Remarque : Pour préparer 600 ml de lait végétal, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau filtrée jusqu'au repère de 600 ml.</p>	<p>Quantité de purée</p> <p><u>800mL</u></p> <p><u>600mL</u></p>
2	Remplissez le réservoir d'eau, fermez le couvercle et insérez le réservoir d'eau dans l'appareil.	
3	Insérez le bac d'égouttage dans l'appareil.	
4	<p>Placez le gobelet collecteur de lait sur le bac d'égouttage.</p> <p>Remarque : Comme illustré à droite, la poignée du collecteur de lait est tournée vers l'avant.</p>	
5	Tournez le couvercle du boîtier en sens inverse des aiguilles d'une montre et versez les ingrédients souhaités dans l'appareil.	

6	<p>Remettez le couvercle du boîtier dans la partie supérieure du boîtier de l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.</p>	
7	<p>Appuyez sur le bouton Menu pour afficher le menu des fonctions et sélectionnez la fonction souhaitée. Appuyez sur la touche Volume pour régler la quantité de purée souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop pour démarrer l'appareil.</p>	
8	<p>Une fois le processus de mixage terminé, appuyez longuement sur le bouton "Preset/Hold for décharge" pour vider le liquide de purée dans le collecteur de lait. Ensuite, sortez le collecteur et savourez votre boisson.</p>	
9	<p>Après le mixage, l'appareil démarre automatiquement la fonction de stérilisation et le nettoyage. L'eau de nettoyage est automatiquement évacuée dans le bac récupérateur d'eau.</p>	

RECETTES

Remarque : la quantité de mélange standard pour la préparation avec la fonction de chauffage est de 900 ml. Vous pouvez appuyer sur le bouton Volume pour sélectionner 300 ml, 600 ml, 900 ml et 1200 ml. (Vous pouvez choisir différentes quantités selon vos besoins personnels et réduire les ingrédients correspondants selon la proportion).

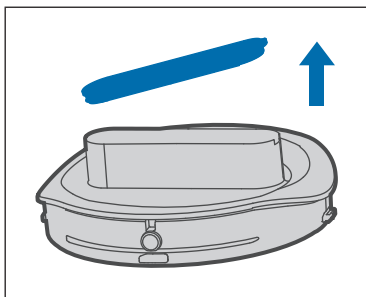
Boissons	Ingrédients	Préparation
Lait d'avoine/de graines de lin	15 grammes de riz, 5 grammes d'avoine, 5 g de graines de soja, 5 g de dattes (dénoyautées), 5 g de pignons de pin, 5 grammes de graines de lin	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction "Grain Soup" et appuyez sur la touche "Start/Stop". Attendez que le programme se termine.
Lait de soja	40 g de graines de soja sèches	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction Fast Soymilk et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine.
Lait de soja à l'avoine et aux noix	20 g de graines de soja sèches, 10 g de flocons d'avoine, 10 g de noix (environ 2 noix)	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction Fast Soymilk ou Rich Soymilk et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine.
jus de carotte	200 g de carottes	Lavez les carottes, coupez-les en morceaux de 1,5 [cm et mettez-les dans le bol mixeur. Ajouter 300 ml de lait. Sélectionnez la fonction Juice et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine.
Lait d'avoine	18 g de flocons d'avoine, 12 g de noix	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction "Grain Soup" et appuyez sur la touche "Start/Stop". Attendez que le programme se termine.

Boissons	Ingrédients	Préparation
Soupe énergétique aux cacahuètes	20 g de cacahuètes, 10 g de noix, 10 g de riz gluant	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction Nuts dew et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine.
Jus pommes bananes	1 cuillère à soupe de miel, 250 g de lait, 30 g de banane, 60 g de pomme (environ 1/2 pomme) (Conseil : 1 glaçon ; 2 glaçons pour un meilleur goût)	Lavez les carottes, coupez-les en morceaux de 1,5 [cm et mettez-les dans le bol mixeur. Ajouter 250 ml de lait. Sélectionnez la fonction Juice et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine.
Lait de noix de cajou	12 g de noix de cajou, 18 g de flocons d'avoine instantanés,	Lavez tous les ingrédients et mettez-les dans le bol du mixeur. Sélectionnez la fonction Cashew nut milk et appuyez sur la touche Start/Stop. Attendez que le programme se termine. Ajouter du sucre à volonté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

1. Après le nettoyage automatique, veuillez ouvrir le couvercle pour la ventilation et libérer la vapeur.
2. Débranchez la prise de courant de l'appareil et essuyez l'extérieur du boîtier de l'appareil avec un chiffon sec. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante ou d'autres liquides pour éviter d'endommager l'appareil.
3. Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou d'autres composants électriques de l'appareil dans l'eau.
4. N'exposez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et les accessoires d'emballage à la lumière directe du soleil.
5. S'il y a de petits résidus sur la paroi du bol mélangeur après une utilisation répétée, il est recommandé d'essuyer la paroi intérieure avec un chiffon humide. Éteignez d'abord l'appareil et laissez refroidir l'intérieur du récipient. Ensuite, nettoyez et stérilisez l'appareil avec la fonction High Temp. Clean/Hold Fast Clean.
6. Les accessoires tels que le couvercle et le bac d'égouttage doivent être rincés à l'eau et séchés après chaque utilisation.
7. Après avoir utilisé l'appareil, ouvrez la soupape à vapeur pour vérifier s'il y a des résidus dans le couvercle. Si tel est le cas, il est conseillé de nettoyer le couvercle à la main.



Maintenance


- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, conservez-le dans un endroit sec et ventilé pour éviter que le moteur ne soit endommagé par l'humidité et la rouille.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si une alarme retentit et que des lettres et des chiffres apparaissent sur l'écran pendant l'utilisation, veuillez suivre les instructions du tableau ci-dessous.

Code erreur	Cause possible	Solution proposée
E1 E2	La carte mère est défectueuse.	Insérez le bol mélangeur et vérifiez si le bol ou la base sont endommagés. Si la base de l'appareil est endommagée, procédez comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • Laissez les résidus d'eau à l'intérieur de l'appareil sécher naturellement pour éviter les dégâts d'eau. • Si un code d'erreur ne s'efface pas, contactez un revendeur professionnel pour réparation.
	L'appareil est rempli d'eau.	
C3	Erreur de carte mère, erreur dans le câblage interne de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • La surchauffe des aliments peut les faire coller au fond du récipient et déclencher une alarme de température élevée. Nettoyez les résidus alimentaires du bol mixeur et utilisez la quantité de nourriture recommandée la prochaine fois. • Laissez les résidus d'eau à l'intérieur de l'appareil sécher naturellement pour éviter les dégâts d'eau. • Si un code d'erreur ne s'efface pas, contactez un revendeur professionnel pour réparation.
	Le bol mixeur ne s'adapte pas correctement sur la base de l'appareil.	
	Il y a de l'eau dans la base de l'appareil.	
	Le fil de connexion dans la base de l'appareil est mal branché ou non branché.	
	Erreur de carte-mère	
	Régulateur de température avec protection haute température.	
EO EU d1	La carte mère est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez les résidus d'eau à l'intérieur de l'appareil sécher naturellement pour éviter les dégâts d'eau. • Si un code d'erreur ne s'efface pas, contactez un revendeur professionnel pour réparation.
	L'appareil est rempli d'eau.	

Problème	Cause possible	Solution proposée
Débordement	Trop ou trop peu d'aliments	Sélectionnez les quantités d'ingrédients en fonction des informations contenues dans les instructions.
	Trop ou trop peu d'eau.	Mettez la quantité d'eau appropriée jusqu'au niveau spécifié.
	Mauvaise fonction sélectionnée.	Sélectionnez la bonne fonction selon les instructions.
La plaque chauffante est recouverte de purée.	Trop d'Ingrédients	Sélectionnez les quantités d'ingrédients en fonction des informations contenues dans les instructions.
	Mauvais choix d'ingrédients.	Évitez d'ajouter de la farine et d'autres ingrédients qui ont tendance à s'agglutiner.
	Trop peu d'eau.	Mettez la quantité d'eau appropriée jusqu'au niveau spécifié.
	Le fond du récipient est encrassé.	Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser.
	Mauvaise fonction sélectionnée.	Sélectionnez la bonne fonction selon les instructions.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.

Problème	Cause possible	Solution proposée
Les ingrédients ne sont pas mixés.	Trop ou trop peu d'aliments	Suivez les indications de la recette.
	Trop ou trop peu d'eau.	Mettez la quantité d'eau appropriée jusqu'au niveau spécifié.
	Mauvaise fonction sélectionnée.	Sélectionnez la bonne fonction selon les instructions.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.
La préparation est terminée, mais la boisson préparée n'est pas chaude.	Mauvaise fonction sélectionnée. Cette fonction sert uniquement à mélanger, sans chauffer.	Sélectionnez la bonne fonction selon les instructions.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.
Bruits de fonctionnement	Bruits de fonctionnement	Cela est normal.
	Période de rodage de l'appareil	Les bruits occasionnels sont normaux.
	Bruit inhabituel, dysfonctionnement du moteur.	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.
	Le couvercle n'est pas bien installé.	Réinstallez le couvercle.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.

Problème	Cause possible	Solution proposée
L'écran ne s'allume pas.	Le câble secteur n'est pas bien branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et assurez-vous que la fiche est bien branchée dans la prise.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.
	Le collecteur n'est pas bien positionné.	Placez correctement le collecteur .
L'appareil ne réagit pas lorsqu'on appuie sur une touche.	De l'eau sur le panneau de commande gêne la sensibilité de la commande.	Essayez le panneau de commande.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.
L'écran s'allume, mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton Start/Stop.	Sélectionnez de nouveau la fonction et appuyez sur la touche Start/Stop.
	Pas d'eau dans le réservoir, protection contre la surchauffe.	Remplissez d'eau jusqu'au niveau prévu, laissez refroidir l'appareil, puis redémarrez.
	Alarme sonore pendant le fonctionnement.	Débranchez d'abord le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil. Rebranchez ensuite la fiche et démarrez l'appareil comme décrit dans les instructions.
	Panne de l'appareil	Contactez une entreprise spécialisée pour vérification et réparation.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	60
Descripción general del aparato	61
Funcionamiento	62
Recetas	69
Limpieza y cuidado	71
Reparación de anomalías	72
Indicaciones sobre la retirada del aparato	76
Fabricante e importador (Reino Unido)	76

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045630
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia del motor	800 W
Potencia calorífica	1200 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

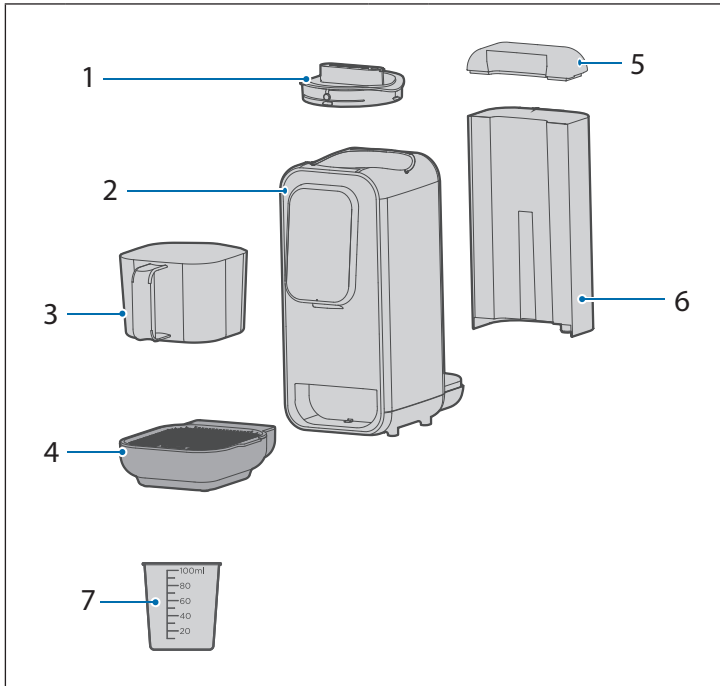
- Lea atentamente estas instrucciones de uso para evitar riesgos de daños físicos, incendios, descargas eléctricas, lesiones y daños materiales. Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y el uso inadecuado del aparato pueden provocar accidentes.
- Conecte el aparato a tomas de corriente que se adecúen a la tensión.
- No utilice enchufes inferiores conectados en serie para evitar incendios y lesiones.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, no lo mueva ni toque las piezas móviles para evitar lesiones.
- No cuelgue el cable de alimentación de objetos afilados ni lo sujete a objetos en movimiento. No utilice este aparato en superficies inclinadas, desiguales o inestables.
- No coloque el aparato cerca de hornillos para evitar daños en el aparato o incendios y lesiones.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otros componentes están dañados. Póngase en contacto con el fabricante o con el servicio posventa para la sustitución o reparación del aparato, o encargue su reparación a un profesional cualificado.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de desmontar o utilizar cualquier pieza del mismo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar un peligro.
- Utilice únicamente los accesorios originales recomendados por el fabricante de este aparato para garantizar su funcionamiento.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento. Tenga cuidado al retirar la cuchilla de corte, vaciar la jarra y limpiar.
- La jarra sólo puede utilizarse en el soporte suministrado
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Cuando el aparato esté encendido, no introduzca las manos en la jarra de la batidora ni objetos afilados o duros para evitar lesiones o daños en el aparato.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO



1	Tapa de la carcasa	5	Tapa del depósito de agua
2	Carcasa del aparato	6	Depósito de agua
3	Jarra colectora de leche	7	Accesorio: vaso medidor
4	Bandeja de agua residual		

FUNCIONAMIENTO



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Cuando el aparato esté encendido, no introduzca las manos en la jarra ni objetos afilados o duros para evitar lesiones o daños en el aparato.

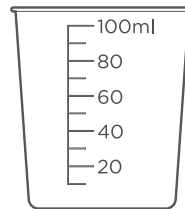
Indicaciones importantes sobre el uso

- Esta unidad sólo puede utilizarse a altitudes inferiores a 2000 m.
- Antes de conectar la alimentación eléctrica, asegúrese de que la jarra, la tapa y la válvula de rebose están correctamente colocadas. Si el posavasos de goma blanda del aparato está deformado, presiónelo para aplanarlo antes de utilizarlo.
- Introduzca los alimentos deseados en el aparato antes de encenderlo. No haga funcionar el aparato sin contenido.
- El exterior del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente húmedo si es necesario. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos y no limpie bajo el grifo de agua corriente u otros líquidos para evitar dañarlo.
- No utilice líquidos abrasivos o corrosivos como gasolina o acetona para limpiar el aparato.
- Cuando se utiliza una función sin calentamiento, si es necesario añadir ingredientes o ingredientes durante la preparación, se pueden añadir abriendo la válvula de rebose. Cuando utilice la función de calentamiento, no abra nunca la válvula de rebose durante el funcionamiento para evitar quemaduras.
- Al preparar bebidas de frutas y verduras, es necesario quitar los huesos de las frutas o verduras. Lave los ingredientes antes de cocinarlos y córtelos en trozos no mayores de 5 cm.
- No utilice nunca ingredientes secos ni sustancias medicinales chinas duras (como la golondrina de piedra, las semillas de loto, el imán de piedra, etc.) para molerlos o triturarlos en el aparato.
- Los ingredientes y los líquidos no deben mezclarse a temperaturas superiores a 80 °C.
- La cantidad de ingredientes de la receta se calcula en función del nivel de agua estándar. Ajuste la cantidad total de ingredientes según la cantidad de agua y el tipo de alimento cuando utilice la receta. Si utiliza la función de calentamiento, la cantidad de agua no debe superar los 1400 ml (la capacidad máxima de la leche de soja y la pasta de arroz no debe superar los 1200 ml). Al preparar bebidas frías (función sin modo de calentamiento), no deben superarse los 1750 ml, ya que de lo contrario pueden desbordarse o pegarse al fondo con facilidad.
- No caliente leche, leche de soja ni líquidos pegajosos como pasta de arroz fría directamente con este aparato, ya que podrían quemarse en el fondo del aparato.

- Para evitar olores extraños, un calentamiento insuficiente y posibles desbordamientos o adherencias, es importante seleccionar los botones de función adecuados al preparar gachas, pasta, sopa y bebidas con el aparato.
- Para que los alimentos como el maíz seco, las judías rojas, las judías mungo, el arroz, etc. queden bien picados y tengan un buen sabor, se recomienda remojarlos en agua caliente durante 4 horas antes de usarlos.
- No añada azúcar granulado, azúcar moreno ni otras especias a la jarra durante la preparación para evitar que estas especias se peguen al fondo de la jarra de la batidora cuando se caliente.
- Se recomienda utilizar agua potable limpia para preparar todo tipo de bebidas.
- No coloque paños, fundas u otros objetos extraños en la tapa cuando cocine alimentos calientes, para no obstruir la salida del vapor y evitar que se desborde. Cuando el líquido de la jarra esté hirviendo, asegúrese de que no salga vapor del aparato ni salpique agua caliente.
- Cuando los alimentos se calienten hasta el punto de ebullición (se inicia la cuenta atrás), no finalice el programa. Si se cancela debido a una operación incorrecta, no seleccione la función de calentamiento para continuar la cocción para evitar desbordamientos/pegotes debidos a la cocción repetida de alimentos calientes. Utilice otros ingredientes y vuelva a seleccionar la función, o utilice una olla para cocinar y luego utilice el modo personalizado para mezclar los alimentos.
- No mezcle en exceso carnes duras o resistentes como huesos cilíndricos, costillas y piel de cerdo para evitar dañar la cuchilla y garantizar la longevidad del aparato.
- En caso de una parada inesperada durante el proceso de preparación, utilice la función remover para picar los ingredientes y luego utilice la función" Hold for Discharge" (mantener para descargar) para escurrir el puré.

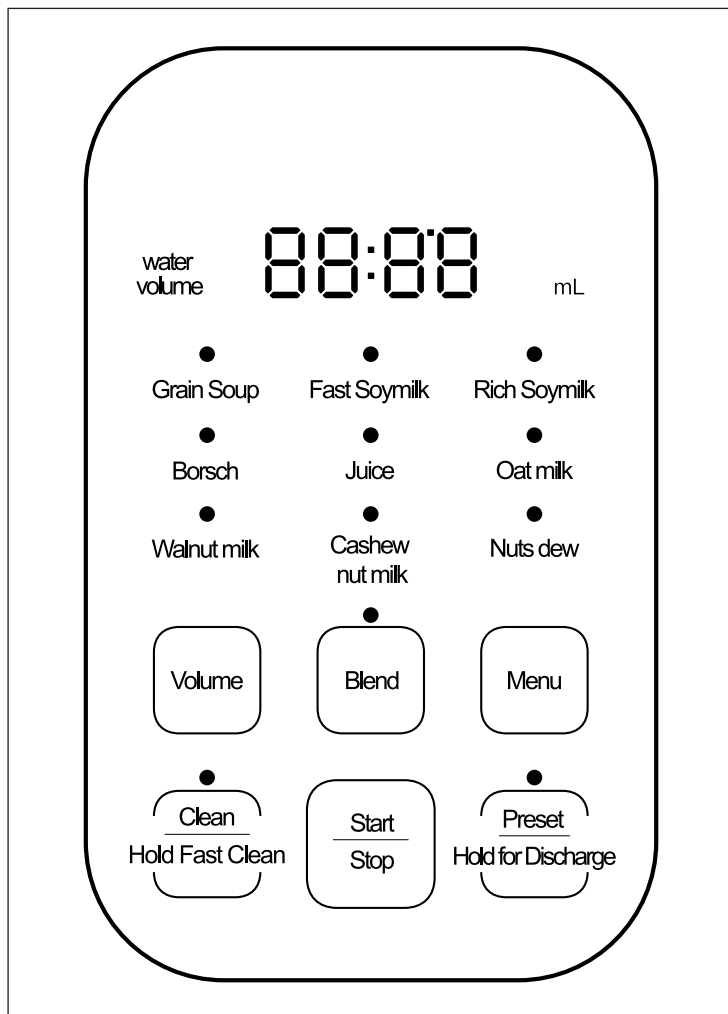
Uso del vaso medidor

Cantidad de mezcla	Soja	Cereales
300 ml	1/4 taza	1/4 taza
600 ml	1/2 taza	1/2 taza
900 ml	3/4 taza	3/4 taza
1200 ml	1 taza	1 taza



Nota: 1 taza corresponde a la marca de 100 ml del vaso medidor.

Panel de control



Funciones de los botones



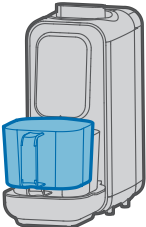
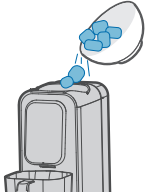
Botón	Descripción de la función y funcionamiento
Start/Stop	Una vez seleccionada la función o el menú deseados, pulse el botón "Start/Stop" y la batidora empezará a funcionar. Pulse la tecla "Start/Stop" para detener el funcionamiento.
Hold for Discharge	Mantenga pulsado el botón "Preset/Hold for Discharge" durante 3 segundos, ahora el aparato empieza a hacer puré. Tras una cuenta atrás de 30 segundos, la válvula de descarga se cierra automáticamente y el aparato vuelve a su estado inicial.
Blend	Pulse el botón "Blend" para entrar en el modo de ajuste del agitador, pulse ligeramente el botón "Blend" varias veces para ajustar la velocidad de agitación.
Preset	Después de seleccionar el menú, pulse el botón "Preset/Hold for Discharge" y pulse de nuevo el botón "Preset/Hold for Discharge" para ajustar el tiempo de cocción (seleccione el ciclo de 12 horas) y pulse el botón "Start/Stop" para iniciar el proceso.
MENÚ	Pulse el botón "Menú", se encenderá la luz indicadora de "Sopa de cereales". Pulse de nuevo el botón deseada para realizar la función correspondiente.
Volumen	Una vez seleccionada la función, pulse el botón "Volume" para entrar en el modo de selección de volumen. Pulse de nuevo el botón "Volumen" para ajustar la capacidad del alimento a preparar. Pulse el botón "Start/Stop" para arrancar el funcionamiento.
Grain Soup Fast Soymilk Rich Soymilk Corn Juice Shake Oat milk Cashew nut milk Nuts dew	<p>Introduzca los ingredientes en el aparato, seleccione el modo de menú y pulse el botón "Start/Stop" para iniciar la preparación. El proceso de preparación incluye la ebullición, el removido y la ebullición prolongada.</p> <p>Después de seleccionar la función, pulse los botones "Volume" y "Preset" para ajustar el proceso de preparación deseado.</p> <p>Si utiliza como ingredientes maíz seco, judías rojas, judías mungo, arroz y otros alimentos secos y duros, se recomienda remojarlos en agua caliente durante 4 horas antes de su uso.</p>

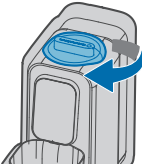
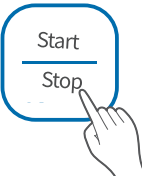
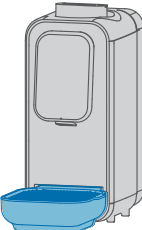
Botón	Descripción de la función y funcionamiento
Clean	<p>Pulse el botón "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" y, a continuación, pulse ligeramente el botón "Start/Stop" para iniciar la limpieza.</p> <p>Nota: Si utiliza la función "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" y hay agua en el recipiente, realice primero la función "Hold for Discharge" antes de utilizar la función "Clean".</p>

Funciones sin modo de calentamiento

Botón	Descripción de la función y funcionamiento
Juice	<p>Introduzca los ingredientes en el aparato, seleccione el modo de menú y pulse el botón "Start/Stop" para iniciar la preparación.</p> <p>Nota: Si selecciona la función "Juice", la máquina añade agua automáticamente por defecto. Pulse la tecla "Volume" para ajustar el volumen a 0 ml y la máquina añadirá agua automáticamente.</p>
Hold fast clean	<p>Mantenga pulsado el botón "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" para acceder al modo de limpieza rápida.</p>

Uso de la máquina de leche vegetal

1	<p>Llene el depósito de agua hasta la marca correspondiente, en función de la cantidad de pure deseada.</p> <p>Nota: Para preparar 600 ml de leche vegetal, llene el depósito de agua con agua filtrada hasta la marca de 600 ml.</p>	<p>Cantidad de puré</p> <p><u>800mL</u></p> <p><u>600mL</u></p>
2	<p>Llene el depósito de agua con agua, cierre la tapa del depósito de agua e introduzca el depósito de agua en la máquina.</p>	
3	<p>Introduzca la bandeja de goteo en la máquina.</p>	
4	<p>Coloque el recipiente de recogida de leche en la bandeja de goteo.</p> <p>Nota: Como se muestra a la derecha, el asa de la taza de recogida de leche apunta hacia delante.</p>	
5	<p>Gire la tapa de la carcasa en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla y vierta los ingredientes deseados en la máquina.</p>	

6	<p>Vuelva a colocar la tapa de la carcasa en la parte superior de la carcasa del aparato y gírela en el sentido de las agujas del reloj para apretarla.</p>	
7	<p>Pulse el botón "Menu" para acceder al menú de funciones y seleccione la función deseada. Pulse esta tecla para ajustar la cantidad de mezcla deseada. A continuación, pulse la tecla "Start/Stop" y el aparato se pondrá en funcionamiento.</p>	
8	<p>Una vez finalizada la mezcla, pulse prolongadamente el botón "Preset/Hold for Discharge" para vaciar el líquido de la mezcla en el recipiente colector de leche. A continuación saque el recipiente y disfrute de la bebida.</p>	
9	<p>Una vez finalizada la mezcla, la máquina inicia automáticamente la función de esterilización y limpieza. El agua de limpieza se vierte automáticamente en el recipiente de agua residual.</p>	

RECETAS

Nota: La cantidad de mezcla estándar para la preparación con función de calentamiento es de 900 ml. Puede pulsar el botón "Volume" para seleccionar 300 ml, 600 ml, 900 ml y 1200 ml. (Puede seleccionar diferentes cantidades según sus necesidades personales y reducir los ingredientes correspondientes según la relación de cantidades).

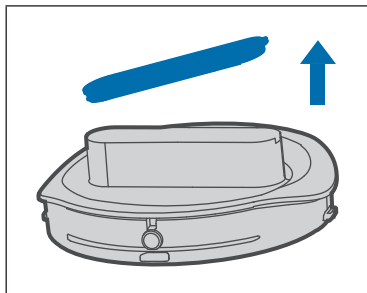
Bebida	Ingredientes	Preparación
Leche de avena/ linaza	15 g arroz, 5 g avena, 5 g soja, 5 g dátiles (sin hueso), 5 g de piñones, 5 g de linaza	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra de la máquina de leche. Seleccione la función "Grain Soup" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Leche de soja	40 g de soja seca	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra. Seleccione la función "Fast Soymilk" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Leche de nueces - avena - soja	20 g soja seca, 10 g copos de avena 10 g nueces	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra. Seleccione la función "Fast Soymilk" o "Rich Soymilk" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Zumo de zanahorias	200 g zanahorias	Lave las zanahorias, córtelas en trozos de 1,5 cm e introdúzcalas en la jarra. Añada 300 ml de leche. Seleccione la función "Juice" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Leche de avena	18 g copos de avena, 12 g de nueces	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra. Seleccione la función "Grain Soup" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.

Bebida	Ingredientes	Preparación
Sopa energética de frutos secos	20 g cacahuets, 10 g nueces 10 g arroz pegajoso	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra. Seleccione la función "Nuts dew" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Zumos de plátano	1 cucharada de miel, 250 g leche 30 g plátano 60 g manzana (aprox. 1/2 manzana) (recomendación; 1 cubito de hielo; 2 cubitos de hielo para un sabor mejorado)	Lave todos los ingredientes, córtelos en trozos de 1,5 cm e introdúzcalos en la jarra. Añada 250 ml de leche. Seleccione la función "Juice" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice.
Leche de anacardos	12 g anacardos, 18 g copos de avena instantáneos	Lave todos los ingredientes y póngalos en la jarra. Seleccione la función "Cashew nut milk" y pulse el botón "Start/Stop". Espere a que el programa finalice. Añada azúcar según preferencias.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza

1. Después de la limpieza automática, abra la tapa para que se ventile y salga el vapor.
2. Desenchufe el aparato y limpie el exterior de la carcasa con un paño seco. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos y no lo limpie bajo el grifo de agua corriente u otros líquidos para evitar dañarlo.
3. No sumerja la carcasa, el cable de alimentación ni otros componentes eléctricos del aparato en agua.
4. No exponga el aparato, el cable de alimentación ni los accesorios del embalaje a la luz solar directa.
5. Si quedan pequeños residuos en la pared de la jarra de la batidora después de un uso repetido, se recomienda limpiar la pared interior con un paño húmedo. Antes de hacerlo, apague el aparato y deje que se enfríe el interior del recipiente. A continuación, limpie y esterilice el aparato con la función "High Temp. Clean/Hold Fast Clean".
6. Los accesorios, como la tapa y la bandeja de agua residual, deben enjuagarse con agua y secarse después de cada uso.
7. Después de utilizar el aparato, abra la válvula de vapor para comprobar si quedan residuos en la tapa. Si es así, se recomienda limpiar la tapa a mano.



Mantenimiento

- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, guárdelo en un lugar seco y ventilado para que la humedad y el óxido no dañen el motor.


REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Si suena una alarma durante el uso y aparecen letras y números en la pantalla, siga las instrucciones que se indican en la tabla siguiente.

Código de error	Posible causa	Posible solución
E1 E2	La placa está defectuosa.	<p>Introduzca la jarra de la batidora y compruebe si la jarra o la base del aparato están dañadas. Si la base del aparato está dañada, proceda como se indica a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deje que los restos de agua del interior del aparato se sequen de forma natural para evitar daños causados por el agua. • Si no se puede resolver un código de error, póngase en contacto con un centro de servicio profesional para su reparación.
	El aparato está lleno de agua.	
C3	Error en la placa de circuitos, error en el cableado interno de la unidad.	<ul style="list-style-type: none"> • El calentamiento excesivo de los alimentos puede hacer que se adhieran al fondo del recipiente y activar una alarma de alta temperatura. Limpie los restos de comida de la jarra y utilice la cantidad de comida recomendada la próxima vez que la utilice. • Deje que los restos de agua del interior del aparato se sequen de forma natural para evitar daños causados por el agua. • Si no se puede resolver un código de error, póngase en contacto con un centro de servicio profesional para su reparación.
	La jarra no encaja bien en la base del aparato.	
	Agua en la base del aparato.	
	El cable de conexión de la base del aparato está suelto y no está conectado.	
	Error en la placa.	
	Regulador de temperatura con protección contra altas temperaturas.	

Código de error	Posible causa	Posible solución
EO EU d1	La placa está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Deje que los restos de agua del interior del aparato se sequen de forma natural para evitar daños causados por el agua. Si no se puede resolver un código de error, póngase en contacto con un centro de servicio profesional para su reparación.
	El aparato está lleno de agua.	

Problema	Posible causa	Posible solución
Desbordamiento	Demasiada cantidad o cantidad insuficiente de alimentos.	Seleccione las cantidades de ingredientes según las instrucciones.
	Demasiada agua o muy poca.	Llene con la cantidad adecuada de agua hasta el nivel indicado.
	Función seleccionada incorrecta.	Seleccione la función correcta según las instrucciones.
La placa calefactora está cubierta de mezcla.	Demasiados ingredientes.	Seleccione las cantidades de ingredientes según las instrucciones.
	Elección incorrecta de los ingredientes.	Evite añadir harina y otros ingredientes que se apelmacen rápidamente.
	Muy poca agua.	Llene con la cantidad adecuada de agua hasta el nivel indicado.
	El fondo del recipiente está contaminado.	Limpie el aparato antes de utilizarlo.
	Función seleccionada incorrecta.	Seleccione la función correcta según las instrucciones.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.

Problema	Posible causa	Posible solución
Los ingredientes no están triturados.	Demasiada cantidad o cantidad insuficiente de alimentos.	Siga las instrucciones de la receta.
	Demasiada o demasiado poca cantidad de agua.	Llene con la cantidad adecuada de agua hasta el nivel indicado.
	Función seleccionada incorrecta.	Seleccione la función correcta según las instrucciones.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.
La preparación ha finalizado pero la bebida preparada no está caliente.	Función seleccionada incorrecta. Esta función sólo sirve para remover, sin calentar.	Seleccione la función correcta según las instrucciones.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.
Ruidos de funcionamiento	Ruidos de funcionamiento	Es normal.
	Tiempo de funcionamiento del aparato	Los ruidos ocasionales son normales.
	Ruido inusual, mal funcionamiento del motor.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.
	La tapa no está puesta correctamente.	Vuelva a poner la tapa.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.

Problema	Posible causa	Posible solución
La pantalla no se ilumina.	El cable de alimentación no está conectado correctamente.	Compruebe si el cable de alimentación está dañado y asegúrese de que el enchufe está correctamente insertado en la toma de corriente.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.
	La jarra no está correctamente asentada.	Coloque la jarra correctamente.
El aparato no reacciona cuando se presionan los botones.	Agua en el panel de control, afecta a la sensibilidad.	Seque el panel de control.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.
La pantalla se ilumina, pero el aparato no funciona.	No se ha pulsado el botón "Start/Stop".	Seleccione la función de nuevo y pulse el botón "Start/Stop".
	No hay agua en la jarra, protección contra sobrecalentamiento.	Llene con agua hasta el nivel indicado, deje que el aparato se enfríe y vuelva a ponerlo en marcha.
	Alarma sonora durante el funcionamiento.	Desenchufe primero el aparato para apagarlo. A continuación, vuelva a enchufar el aparato y póngalo en funcionamiento tal y como se describe en las instrucciones.
	Fallo en el aparato.	Póngase en contacto con una empresa especializada para su reparación.

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 gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

Reino Unido

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	78
Descrizione del dispositivo	79
Utilizzo	80
Ricette	87
Pulizia e manutenzione	89
Risoluzione dei problemi	90
Avviso di smaltimento	94
Produttore e importatore (UK)	94

DATI TECNICI

Numero articolo	10045630
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza del motore	800 W
Potenza termica	1200 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

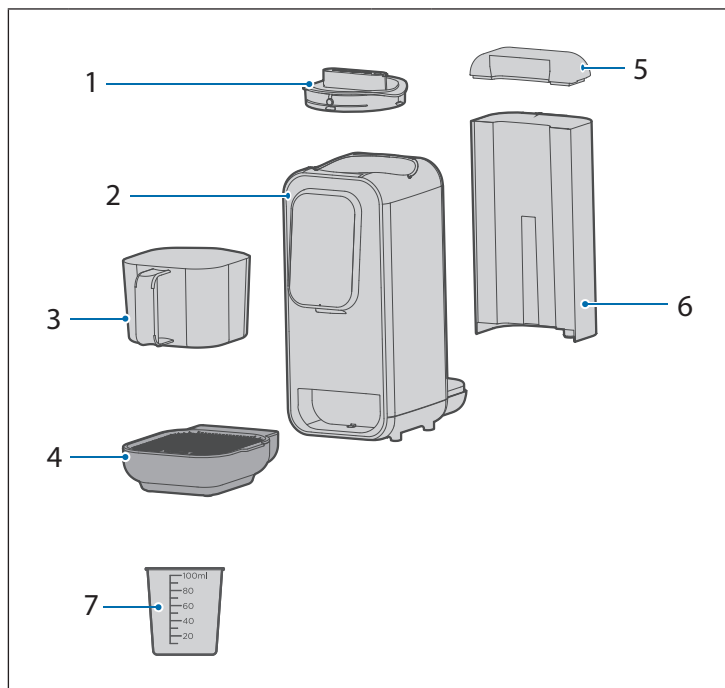
- Leggere attentamente questo manuale d'uso per evitare il rischio di danni fisici, incendi, scosse elettriche, lesioni e danni materiali. Rispettare assolutamente le seguenti misure di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e un uso improprio del dispositivo possono causare incidenti.
- Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente a quella indicata.
- Non utilizzare prese elettriche di bassa qualità e con accensione in sequenza per evitare incendi e lesioni.
- Quando il dispositivo è in funzione, non spostarlo e non toccare i componenti mobili per evitare lesioni.
- Non agganciare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti e non fissarlo a oggetti mobili. Non utilizzare il dispositivo su superfici inclinate, irregolari o instabili.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli, in modo da evitare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Non lasciare che i bambini usino il dispositivo senza supervisione. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. Conservarlo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.
- Il dispositivo non può essere utilizzato se la spina o altri componenti sono danneggiati. Per la riparazione o la sostituzione del dispositivo, rivolgersi al produttore, al servizio di assistenza ai clienti o farlo riparare da un tecnico qualificato.
- Prima di smontare o mettere in funzione i componenti del dispositivo, assicurarsi che sia spento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali raccomandati dal produttore di questo dispositivo per garantirne il corretto funzionamento.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione. Prestare la massima attenzione quando si rimuove la lama, quando si svuota il recipiente di miscelazione e durante la pulizia.
- Il recipiente di miscelazione può essere utilizzato solo sul supporto in dotazione.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Quando il dispositivo è acceso, non mettere le mani e non inserire oggetti taglienti o duri nel recipiente di miscelazione, in modo da evitare lesioni o danni al dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Coperchio dell'alloggiamento	5	Coperchio del serbatoio dell'acqua
2	Alloggiamento del dispositivo	6	Serbatoio dell'acqua
3	Bicchiere di raccolta del latte	7	Accessori: contenitore graduato
4	Vaschetta dell'acqua residua		

UTILIZZO



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Quando il dispositivo è acceso, non mettere le mani e non inserire oggetti taglienti o duri nel recipiente di miscelazione, in modo da evitare lesioni o danni al dispositivo.

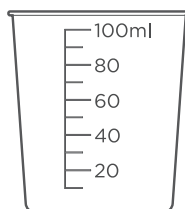
Note importanti sull'utilizzo

- Questo dispositivo può essere utilizzato solo sotto i 2000 m di altitudine.
- Prima di attivare l'alimentazione, assicurarsi che il recipiente di miscelazione, il coperchio e la valvola di troppo pieno siano posizionati correttamente. Se l'appoggio morbido in gomma del dispositivo è deformato, premerlo per appiattirlo prima dell'utilizzo.
- Aggiungere gli alimenti desiderati nel dispositivo prima di accenderlo. Non metterlo in funzione a vuoto.
- Il lato esterno del dispositivo può essere pulito con un panno asciutto. Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi e non pulirlo sotto acqua corrente o altri liquidi, in modo da evitare danneggiamenti.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o liquidi corrosivi, come benzina o acetone, per pulire il dispositivo.
- Se è necessario aggiungere ingredienti o componenti durante l'utilizzo di una funzione senza riscaldamento, è possibile farlo aprendo la valvola di troppo pieno. Durante l'uso della funzione riscaldante, non aprire mai la valvola di troppo pieno per evitare ustioni.
- Quando si preparano bevande a base di frutta e verdura, è necessario rimuovere i noccioli. Lavare tutti gli ingredienti prima della cottura e tagliarli a pezzi di massimo 5 cm.
- Non tritare o macinare nel dispositivo ingredienti secchi o prodotti della medicina tradizionale cinese dalla consistenza dura (semi di loto, ecc.).
- Ingredienti e liquidi non possono essere frullati a temperature oltre 80 °C.
- La quantità di ingredienti della ricetta è calcolata sul livello d'acqua standard. Regolare la quantità totale di ingredienti in relazione alla quantità d'acqua e alla tipologia di ingredienti utilizzati. Se si usa la funzione riscaldante, la quantità d'acqua non dovrebbe superare i 1400 ml (il volume massimo di latte di soia o preparati di riso non dovrebbe superare i 1200 ml). Quando si preparano bevande fredde (senza funzione riscaldante), non superare i 1750 ml, altrimenti gli ingredienti potrebbero facilmente traboccare o restare attaccati al fondo.
- Non scaldare latte, latte di soia o liquidi appiccicosi come preparati di riso direttamente con questo dispositivo, altrimenti potrebbero bruciarsi e restare attaccati al fondo.
- Per evitare che gli alimenti restino attaccati al fondo, odori spiacevoli, riscaldamento insufficiente e possibilità di traboccamento, è importante selezionare i tasti funzione adatti alla preparazione di passati, composti densi, zuppe o bevande.

- Per sminuzzare correttamente gli alimenti come mais, fagioli rossi, fagioli mungo, riso, ecc. e ottenere un buon sapore, si consiglia di lasciarli in ammollo in acqua bollente per 4 ore prima dell'utilizzo.
- Non aggiungere agli ingredienti in preparazione nel recipiente di miscelazione zucchero in cristalli, zucchero di canna o altre spezie, in modo da evitare che durante il riscaldamento restino attaccati al fondo del recipiente.
- Si consiglia di utilizzare acqua potabile per la preparazione di tutte le bevande.
- Durante la cottura di alimenti riscaldati, non poggiare stracci, coperture o altri corpi estranei sopra il dispositivo, in modo da non ostacolare l'uscita di vapore e da evitare il traboccamento. Quando il liquido nel recipiente cuoce, assicurarsi che non esca vapore o spruzzi d'acqua bollente dal dispositivo.
- Se le pietanze vengono cotte fino al punto di ebollizione (inizia il conto alla rovescia), non terminare il programma. Se c'è un'interruzione a causa di un controllo errato del dispositivo, non selezionare la funzione riscaldante per procedere la preparazione, in modo da evitare traboccamento/che gli alimenti restino attaccati al fondo a causa di una ripetuta cottura degli ingredienti caldi. Usare ingredienti diversi e selezionare nuovamente la funzione, oppure utilizzare una pentola per la cottura e poi la modalità a impostazione manuale per frullarli.
- Non frullare a potenza eccessiva carne dura come ossa, costolette o cotenna di maiale, in modo da evitare danni alla lama e da assicurare una lunga vita utile del dispositivo.
- Nel caso di arresto automatico durante la procedura di preparazione, utilizzare la funzione per mescolare, in modo da sminuzzare gli ingredienti e poi la funzione "Hold for Discharge" per scaricare il composto.

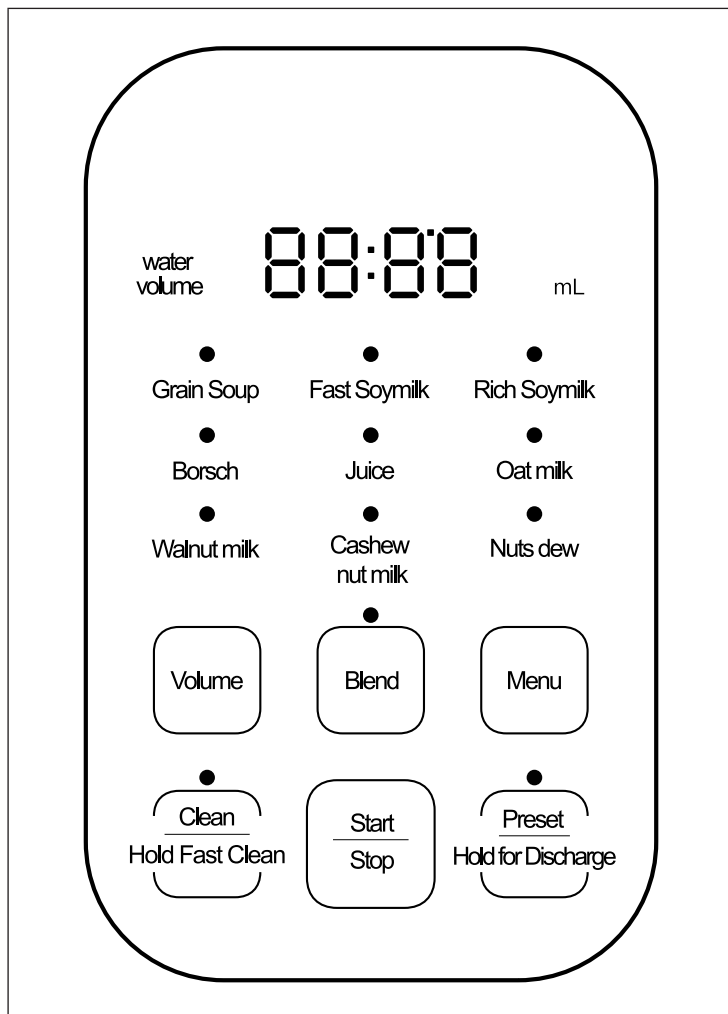
Utilizzo del contenitore graduato

Quantità da frullare	semi di soia	Cereali
300 ml	1/4 di tazza	1/4 di tazza
600 ml	1/2 tazza	1/2 tazza
900 ml	3/4 di tazza	3/4 di tazza
1200 ml	1 tazza	1 tazza



Nota: 1 tazza corrisponde all'indicazione 100 ml sul contenitore graduato.

Pannello di controllo



Tasti funzione



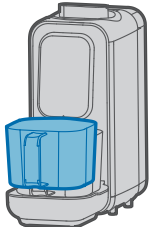
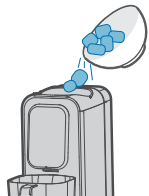
Tasto	Descrizione delle funzioni e utilizzo
Start/Stop	Dopo aver selezionato la funzione desiderata o il menu, premere "Start/Stop" per avviare il frullatore. Premere "Start/Stop" per arrestare il funzionamento.
Hold for Discharge	Premere "Preset/Hold for Discharge" per 3 secondi e il dispositivo inizia a frullare. Dopo un conto alla rovescia di 30 secondi, la valvola di svuotamento viene chiusa automaticamente e il dispositivo torna allo stato originario.
Blend	Premere "Blend" per accedere alla modalità di impostazione del frullatore. Premere più volte "Blend" per regolare la velocità.
Preset	Dopo aver selezionato il menu, premere "Preset/Hold for Discharge", premerlo di nuovo per impostare la durata di cottura (scegliere il ciclo da 12 ore) e premere "Start/Stop" per avviare la procedura.
Menu	Premere "Menu" e la spia "Grain Soup" si illumina. Premere nuovamente "Menu" per selezionare la funzione desiderata.
Volume	Dopo aver selezionato la funzione, premere "Volume" per accedere alla modalità di selezione del volume. Premere di nuovo "Volume" per impostare il volume della pietanza da preparare. Premere Start/Stop per avviare il dispositivo.
Grain Soup Fast Soymilk Rich Soymilk Corn Juice Shake Oat milk Cashew nut milk Nuts dew	<p>Mettere gli ingredienti nel dispositivo, scegliere la modalità del menu e premere "Start/Stop" per avviare la preparazione. La procedura di preparazione comprende l'ebollizione, la miscelazione e la cottura. Dopo aver scelto la funzione, premere i tasti "Volume" e "Preset" per impostare la procedura di preparazione desiderata.</p> <p>Se si utilizzano come ingredienti mais, fagioli rossi, fagioli mungo, riso e altri alimenti secchi e duri, consigliamo di lasciarli in ammollo per 4 ore in acqua bollente prima dell'utilizzo.</p>

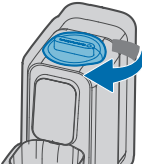
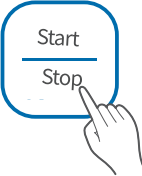
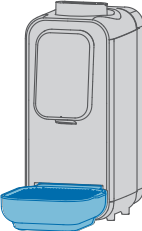
Tasto	Descrizione delle funzioni e utilizzo
Clean	<p>Premere il tasto "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" e poi "Start/Stop" per avviare la pulizia.</p> <p>Nota: quando si utilizza la funzione "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" e c'è acqua nel recipiente, avviare prima la funzione "Hold for Discharge" prima di utilizzare la funzione "Clean".</p>

Funzioni senza riscaldamento

Tasto	Descrizione delle funzioni e utilizzo
Juice	<p>Mettere gli ingredienti nel dispositivo, scegliere la modalità di funzionamento e premere "Start/Stop" per avviare la preparazione.</p> <p>Nota: quando si seleziona la funzione "Juice", il dispositivo aggiunge automaticamente acqua come impostazione standard. Premere "Volume" per impostare il volume su 0 ml e il dispositivo aggiunge poi automaticamente acqua.</p>
Hold fast clean	<p>Premere a lungo "High Temp. Clean/Hold Fast Clean" per accedere alla modalità di pulizia rapida.</p>

Utilizzare la macchina per latte vegetale

1	<p>In base alla quantità da frullare desiderata, aggiungere acqua nel serbatoio fino all'indicazione corrispondente.</p> <p>Nota: per preparare 600 ml di latte vegetale, riempire il serbatoio con acqua filtrata fino all'indicazione "600 ml".</p>	<p>Quantità da frullare</p> <p>800mL</p> <p>600mL</p>
2	<p>Aggiungere acqua nel serbatoio, chiudere il coperchio e posizionare il serbatoio nel dispositivo.</p>	
3	<p>Posizionare nel dispositivo la vaschetta dell'acqua residua.</p>	
4	<p>Posizionare il bicchiere di raccolta del latte sopra la vaschetta dell'acqua residua.</p> <p>Nota: come mostrato a destra, l'impugnatura del bicchiere di raccolta del latte è orientata in avanti.</p>	
5	<p>Girare il coperchio dell'alloggiamento in senso antiorario e mettere nel dispositivo gli ingredienti desiderati.</p>	

6	Riposizionare il coperchio dell'alloggiamento e girarlo in senso orario per chiuderlo.	
7	Premere "Menu" per accedere al menu delle funzioni e scegliere quella desiderata. Premere "Volume" per impostare la quantità da frullare desiderata. Premere poi "Start/Stop" per avviare il dispositivo.	
8	Terminata la procedura, premere a lungo "Preset/ Hold for Discharge" per far defluire il liquido nel bicchiere di raccolta del latte. Togliere il bicchiere e gustarsi la bevanda.	
9	Terminata la procedura di preparazione, il dispositivo avvia automaticamente la funzione di sterilizzazione e la pulizia. L'acqua usata per la pulizia viene scaricata automaticamente nella vaschetta dell'acqua residua.	

RICETTE

Nota: la quantità da frullare standard per la preparazione con funzione riscaldante è di 900 ml. Premere il tasto "Volume" per selezionare 300 ml, 600 ml, 900 ml e 1200 ml. (In base alle necessità individuali, è possibile selezionare diverse quantità e ridurre gli ingredienti di conseguenza).

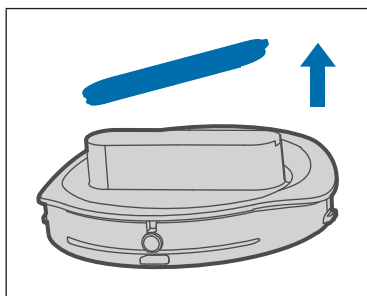
Bevanda	Ingredienti	Preparazione
Latte di avena/ semi di lino	15 g di riso, 5 g di avena, 5 g di semi di soia, 5 g di datteri (snocciolati), 5 g di pinoli, 5 g di semi di lino	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Grain Soup" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Latte di soia	40 g di semi di soia secchi	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Fast Soymilk" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Latte di soia, noce e avena	20 g di semi di soia secchi 10 g di fiocchi d'avena, 10 g di noci (circa 2 noci)	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Fast Soymilk" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Succo di carota	200 g di carote	Lavare le carote, tagliarle a pezzetti di 1,5 cm e metterle nel recipiente di miscelazione. Aggiungere 300 ml di latte. Scegliere la funzione "Juice" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Latte d'avena	18 g di fiocchi d'avena, 12 g di noci	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Grain Soup" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.

Bevanda	Ingredienti	Preparazione
Zuppa energizzante alle noci	20 g di arachidi, 10 g di noci, 10 g di riso glutinoso	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Nuts dew" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Succo di mela e banana	1 cucchiaino di miele, 250 g di latte, 30 g di banana, 60 g di mela (circa 1/2 mela) (Consiglio: 1 cubetto di ghiaccio; 2 cubetti di ghiaccio per un gusto migliore)	Lavare tutti gli ingredienti, tagliarli a pezzetti di 1,5 cm e metterli nel recipiente di miscelazione. Aggiungere 250 g di latte. Scegliere la funzione "Juice" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca.
Latte di anacardi	12 g di anacardi 18 g di fiocchi d'avena istantanei	Lavare tutti gli ingredienti e metterli nel recipiente di miscelazione. Scegliere la funzione "Cashew nut milk" e premere "Start/Stop". Attendere che il programma finisca. Aggiungere zucchero in base al gusto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

1. Dopo la pulizia automatica, aprire il coperchio per ventilare il dispositivo e scaricare il vapore.
2. Staccare la spina del dispositivo dalla presa elettrica e passare un panno asciutto sul lato esterno dell'alloggiamento. Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi e non pulirlo sotto acqua corrente o altri liquidi, in modo da evitare danneggiamenti.
3. Non immergere in acqua l'alloggiamento, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici del dispositivo.
4. Non esporre il dispositivo, il cavo di alimentazione e gli accessori dell'imballaggio alla luce solare diretta.
5. Se dopo diversi utilizzi ci sono piccoli residui sulla parete interna del recipiente di miscelazione, si consiglia di passare un panno umido per pulirla. Spegnerne prima il dispositivo e lasciar raffreddare l'interno del recipiente. Procedere poi a sterilizzare e pulire il dispositivo con la funzione "High Temp. Clean/Hold Fast Clean".
6. Gli accessori, ad es. il coperchio e la vaschetta dell'acqua residua, dovrebbero essere sciacquati e asciugati dopo ogni utilizzo.
7. Dopo l'uso, aprire la valvola del vapore per controllare se ci sono residui nel coperchio. Se è così, si consiglia di lavare il coperchio a mano.



Manutenzione

- Se il dispositivo non viene utilizzato per lunghi periodi, conservarlo in un luogo asciutto e ventilato, in modo che il motore non venga danneggiato da umidità e ruggine.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se viene emesso un segnale acustico di allarme durante l'uso e compaiono numeri e lettere sul display, seguire le istruzioni contenute nella tabella seguente.

Codice di errore	Possibile causa	Possibili soluzioni
E1 E2	Il circuito stampato è danneggiato.	Posizionare il recipiente di miscelazione e controllare se ci sono danneggiamenti sul recipiente o sulla base del dispositivo. Se la base del dispositivo è danneggiata, procedere in questo modo: <ul style="list-style-type: none"> • Lasciare asciugare naturalmente i resti d'acqua all'interno del dispositivo per evitare danni dovuti all'acqua. • Se non è possibile risolvere l'errore, rivolgersi a un'azienda tecnica per l'ispezione e la riparazione.
	Il dispositivo è pieno d'acqua.	
C3	Errore del circuito stampato, errore nel cablaggio interno del dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> • A causa del surriscaldamento, gli alimenti possono restare attaccati al fondo del recipiente e attivare un allarme per alta temperatura. Eliminare i residui di alimenti dal recipiente di miscelazione e utilizzare la quantità di ingredienti consigliata per la preparazione successiva. • Lasciare asciugare naturalmente i resti d'acqua all'interno del dispositivo per evitare danni dovuti all'acqua. • Se non è possibile risolvere l'errore, rivolgersi a un'azienda tecnica per l'ispezione e la riparazione.
	Il recipiente di miscelazione non può essere posizionato correttamente sulla base del dispositivo.	
	Acqua nella base del dispositivo.	
	Il cavo di collegamento nella base del dispositivo è allentato e non connesso.	
	Errore del circuito stampato.	
	Regolazione della temperatura con protezione in caso di alta temperatura.	

Codice di errore	Possibile causa	Possibili soluzioni
EO EU d1	Il circuito stampato è danneggiato.	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare asciugare naturalmente i resti d'acqua all'interno del dispositivo per evitare danni dovuti all'acqua. • Se non è possibile risolvere l'errore, rivolgersi a un'azienda tecnica per l'ispezione e la riparazione.
	Il dispositivo è pieno d'acqua.	

Problema	Possibile causa	Possibili soluzioni
Traboccamento	Alimenti eccessivi o insufficienti.	Selezionare la quantità di ingredienti rispettando le indicazioni del manuale.
	Acqua eccessiva o insufficiente.	Aggiungere la quantità d'acqua adatta, fino al livello di riempimento indicato.
	È stata selezionata la funzione sbagliata.	Scegliere la funzione corretta, come indicato nel manuale.
La piastra riscaldante è coperta di purea.	Troppi ingredienti.	Selezionare la quantità di ingredienti rispettando le indicazioni.
	Gli ingredienti scelti non sono corretti.	Evitare l'aggiunta di farina e altri ingredienti che si raggruppano rapidamente.
	Acqua insufficiente.	Aggiungere la quantità d'acqua adatta, fino al livello di riempimento indicato.
	Il fondo del recipiente è sporco.	Pulire il dispositivo prima dell'uso.
	È stata selezionata la funzione sbagliata.	Scegliere la funzione corretta, come indicato nel manuale.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.

Problema	Possibile causa	Possibili soluzioni
Gli ingredienti non vengono sminuzzati.	Ingredienti eccessivi o insufficienti.	Seguire le indicazioni della ricetta.
	Acqua eccessiva o insufficiente.	Aggiungere la quantità d'acqua adatta, fino al livello di riempimento indicato.
	È stata selezionata la funzione sbagliata.	Scegliere la funzione corretta, come indicato nel manuale.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.
La preparazione è terminata, ma la bevanda non è calda.	È stata selezionata la funzione sbagliata. Questa funzione serve solo a frullare, ma non riscalda.	Scegliere la funzione corretta, come indicato nel manuale.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.
Rumori durante il funzionamento	Rumori durante il funzionamento.	È del tutto normale.
	Periodo di rodaggio del dispositivo	Rumori saltuari sono normali.
	Rumore insolito, malfunzionamento del motore.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.
	Il coperchio non è posizionato correttamente.	Riposizionare il coperchio.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.

Problema	Possibile causa	Possibili soluzioni
Il display non si accende.	Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente.	Controllare se il cavo di alimentazione è danneggiato e assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.
	Il recipiente non è posizionato correttamente.	Posizionare il recipiente correttamente.
Il dispositivo non reagisce quando si premono i tasti.	Acqua sul pannello di controllo che ne compromette la sensibilità.	Asciugare il pannello di controllo.
	Errore del dispositivo.	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.
Il display si accende, ma il dispositivo non funziona.	Non è stato premuto il tasto "Start/Stop".	Selezionare nuovamente la funzione e premere "Start/Stop".
	Non c'è acqua nel recipiente, protezione dal surriscaldamento.	Aggiungere acqua fino al livello previsto, lasciare raffreddare il dispositivo e riavviarlo.
	Segnale acustico d'allarme durante il funzionamento.	Staccare la spina per spegnere il dispositivo. Ricollegare la spina e avviare il dispositivo come descritto nel manuale.
	Errore del dispositivo	Rivolgersi a un'azienda specializzata per l'ispezione e la riparazione.

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.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN