

KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK

KLARSTEIN

GrandPrix

Küchenmaschine
Food Processor
Robot de cocina
Robot de cuisine
Robot da cucina

10032089

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.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Geräteübersicht | 5 |
| Bedienfeld | 6 |
| Zusammenbau | 7 |
| Inbetriebnahme | 10 |
| Tastenfunktionen | 10 |
| Benutzung des Dünsters | 13 |
| Benutzung des Schmetterlingsrührers | 14 |
| Benutzung des Innenkorbs | 15 |
| Benutzung des Messeraufsatzes | 17 |
| Reinigung und Pflege | 18 |
| Fehlermeldungen und Fehlerbehebung | 19 |
| Hinweise zur Entsorgung | 20 |

| | |
|----------|----|
| English | 21 |
| Español | 39 |
| Français | 57 |
| Italiano | 75 |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-----------------|----------------------|
| Artikelnummer | 10032089 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Motorleistung | 500 W |
| Heizleistung | 1000 W |

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und befolgen Sie die Hinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen..
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör, benutzen Sie kein Zubehör von anderen Herstellern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Reinigen Sie alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, vor dem dem Gebrauch mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, trockenen und sauberen Untergrund.



WARNUNG

Verletzungswahrscheinlichkeit! Die Messer sind sehr scharf. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an, besonders dann, wenn Sie sich bewegen. Halten Sie das Messer beim Aus- und Einbau immer am Oberteil fest.

- Benutzen Sie das Zubehör nicht wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder einbauen.
- Warten Sie bis alle beweglichen Teile zum Stehen gekommen sind, bevor Sie Teile abnehmen oder einbauen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Lappen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile wechseln oder das Gerät reinigen.
- Physisch 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.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn Sie heiße Nahrung verarbeiten (über 60°C), fassen Sie die Schüssel nicht an.
- Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund. Das gilt besonders dann, wenn Sie den Dünstaufsatz verwenden.
- Der Spatel dient nur dazu Lebensmittel aus der Schüssel zu kratzen. benutzen Sie ihn nicht, während das Messer noch läuft.

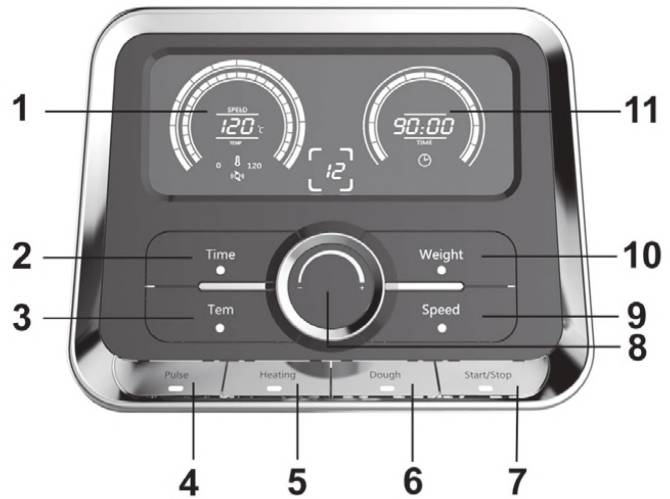
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine gegossen wird. Sie könnte aus dem Gerät herausspritzen oder plötzlich verdampfen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Wenn die Temperatur der Schüssel über 60°C steigt wird die Geschwindigkeit auf Stufe 1-4 reduziert. Das Gerät reduziert die Geschwindigkeit automatisch auf Stufe 4, sollte eine höhere Geschwindigkeit (5-12) eingestellt sein.

GERÄTEÜBERSICHT

- A Messbecher
- B Deckel
- C Luftdichter Ring 1
- D Messer
- E Luftdichter Ring 2
- F Schüssel
- G Spanner
- H Schmetterlingsrührer
- I Gerätebasis
- J LCD Display
- K Bedienfeld
- L Messeraufsatz
- M Deckel
- N Dünstablage
- O Dünstaufsatz
- P Spatel
- Q Innenkorb
- R Ein/Aus-Taste



BEDIENFELD



| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1 Anzeige Geschwindigkeit/Temperatur | 7 Start/Stop |
| 2 Zeit einstellen | 8 Drehregler |
| 3 Temperatur einstellen | 9 Geschwindigkeit einstellen |
| 4 Puls-Funktion | 10 Gewicht messen (Waage) |
| 5 Heiz-Funktion | 11 Anzeige Gewicht/Zeit |
| 6 Teig-Funktion | |

ZUSAMMENBAU

Wichtige Hinweise zur Schüssel

Die Schüssel fasst maximal 2 Liter. Füllen Sie nicht mehr als 2 Liter Flüssigkeit oder Zutaten ein.

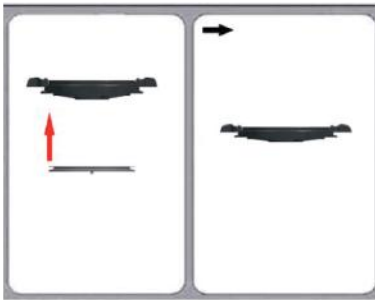


VORSICHT

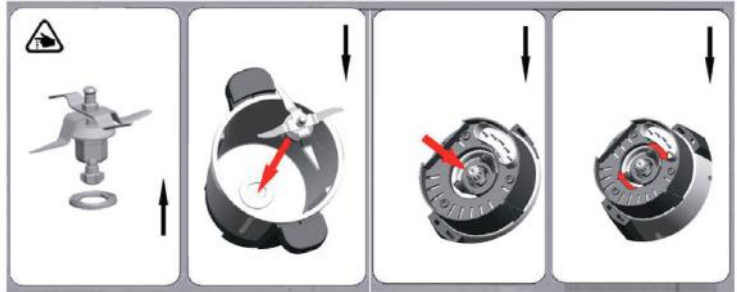
Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche der Schüssel kann während dem betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie sie während dem Betrieb nicht mit bloßen Händen an. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.



So installieren Sie den luftdichten Ring 1



Messer anbringen



- 1 Schieben Sie den luftdichten Ring 2 unten auf das Messer. Drücken Sie das Messer durch die Öffnung, oben in der Schüssel.
- 2 Halten Sie das Messer mit der einen Hand am Oberteil festen und nehmen Sie den Spanner in die andere Hand. Setzen Sie den Spanner unten auf das Messer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die Messer sind sehr scharf. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an, besonders dann, wenn Sie sich bewegen. Halten Sie das Messer beim Aus- und Einbau immer am Oberteil fest.

Wichtig: Der luftdichte Ring muss vor dem Messereinbau am Messer befestigt werden. Andernfalls kann Flüssigkeit auslaufen und das Gerät beschädigen.

Messer entfernen

- 1 Drehen Sie den Spanner gegen den Uhrzeigersinn, um das Messer zu lösen.
- 2 Halten Sie das Messer am Oberteil fest und ziehen Sie es vorsichtig heraus. Passen Sie auf, dass Sie sich dabei nicht verletzen!



Schüssel anbringen



- 1 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klicken einrastet. Wenn Sie das Klicken hören, ist der Deckel sicher verschlossen.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf die Gerätebasis. Der Punkt Z1 an der Schüssel muss dabei genau auf Punkt Z2 an der Gerätebasis zeigen. Wenn Sie ein Klicken hören ist die Schüssel sicher in die Gerätebasis eingerastet.
- 3 Setzen Sie zum Schluss den Messbecher auf den Deckel.

Schüssel entfernen

Drücken Sie auf beiden Seiten auf die Entriegelungstaste Z3, die sich unten an den Griffen befindet, und nehmen Sie die Schüssel ab.



INBETRIEBNAHME

Standby-Modus

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Anzeige für Zeit und Geschwindigkeit zeigt die aktuelle Temperatur der Schüssel an.



TASTENFUNKTIONEN

Anzeige Geschwindigkeit/Temperatur

Zeigt die Geschwindigkeit (Stufe 1-12) oder die Temperatur (30-120°C) an.

Zeit einstellen (TIME-Taste)

Drücken Sie auf die TIME-Taste und die Taste leuchtet auf. Drehen Sie am Drehregler (8), um die gewünschte Zeit (5 Sekunden bis 90 Minuten) einzustellen.

Hinweis: Falls Sie keine Zeit einstellen stoppt das Gerät automatisch nach 90 Minuten.

Temperatur einstellen (TEM-Taste)

Drücken Sie auf die TEM-Taste und die Taste leuchtet auf. Drehen Sie am Drehregler (8), um die gewünschte Temperatur (30-120°C) einzustellen. Hinweis: Die Temperatur kann nur eingestellt werden, wenn Zeit und Geschwindigkeit eingestellt werden. Die Puls-Funktion ist in diesem Fall inaktiv.

Puls-Funktion (PULSE-Taste)

Die Puls-Funktion sorgt für eine kurzfristige Geschwindigkeitserhöhung. Wird die Heizfunktion (Temperatur) benutzt, ist die Taste inaktiv. Drücken Sie während dem Mixen auf die Taste, um die Geschwindigkeit auf Stufe 12 zu erhöhen. Sobald Sie die Taste wieder loslassen, fährt das Gerät mit der zuletzt eingestellten Geschwindigkeit fort. Nutzen Sie diese Funktion, um die Nahrung schnell durchzumischen.

Heiz-Funktion (HEATING-Taste)

Zur Aufrechterhaltung einer bestimmten Temperatur. Voreingestellt sind 37°C. Drücken Sie auf die Taste und das Gerät beginnt die Temperatur der Schüssel auf 37°C zu halten. So ändern Sie die voreingestellte Temperatur:

- 1 Drücken Sie auf die HEATING-Taste.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur (30-120°C) ein.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Zeit (1 Sekunde bis 90 Minuten) ein.

Teig-Funktion (DOUGH-Taste)

Mit dieser Funktion stellt das Gerät Teig her. Geben Sie Mehl und Wasser in die Schüssel und drücken Sie auf die DOUGH-Taste. Die voreingestellte Geschwindigkeit ist Stufe 3, die voreingestellte Zeit sind 8 Minuten. Ein Piepton ertönt und das Gerät startet. Sobald die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Start/Stop-Taste. Nach 5 Sekunden erlischt die Tastenbeleuchtung, sofern Sie keine Aktion vornehmen. Alle Einstellungen werden gelöscht.

Beispiel für Karottenbrot: Geben Sie 500 g Mehl und 300 ml Wasser in die Schüssel und stellen Sie die Zeit auf 2 Minuten und die Geschwindigkeit auf Stufe 3. Schneiden Sie 800 g Möhren in 15 mm große Würfel und geben Sie sie zusammen mit 1200 ml Wasser hinzu. Mixen Sie alles zusammen 2 Minuten lang auf Stufe 12.

Start/Stop-Taste

Starte und stoppt Prozesse. Drücken Sie auf die Taste, um das Geräte während dem Betrieb kurzzeitig anzuhalten. Drücken Sie erneut auf die Taste, um mit dem Prozess fortzufahren.

Hinweis: Halten Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, um den Prozess komplett abzubrechen und in den Standby-Modus zu wechseln. Alle Einstellungen werden in diesem Fall gelöscht.

Geschwindigkeit einstellen (SPEED-Taste)

Drücken Sie auf die SPEED-Taste und die Taste leuchtet auf. Drehen Sie am Drehregler (8), um die Geschwindigkeit (1-12) einzustellen.

Gewicht messen (WEIGHT-Taste)

Das maximal messbare Gewicht beträgt 5000 g. Das Gesicht wird von 3-5000 g gemessen. Drücken Sie auf die WEIGHT-Taste. Die Taste leuchtet auf und das Display zeigt [0000] an. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel und lesen Sie das Gewicht am Display ab.

Hinweis: Halten Sie die Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Funktion wieder zu beenden.

Anzeige Gewicht/Zeit

Zeigt das Gewicht der hinzugegebenen Lebensmittel oder die eingestellte Zeit (5 Sekunden bis 90 Minuten) an.

BENUTZUNG DES DÜNSTERS

So befestigen Sie den Dünstaufsatz



Der Dünstaufsatz eignet sich zum Dünsten von Gemüse, Fleisch, Dampfnudeln oder Fisch. Sie können den Aufsatz auf 2 Verschiedene Arten benutzen:

Kombination 1: Deckel (M) + Dünstablage (N) + Dünstaufsatz (O)

Benutzen Sie diese Kombination zum Dünsten diverser Lebensmittel.

Kombination 2: Deckel (M) + Dünstaufsatz (O)

Benutzen Sie diese Kombination zum Dünsten größerer Lebensmittelmengen, wie Gemüse, Kartoffeln oder größere Mengen Fleisch.

So benutzen Sie den Dünstaufsatz

- 1 Installieren Sie das Messer in der Schüssel und setzen Sie die Schüssel auf die Gerätebasis.
- 2 Geben Sie eine Wassermenge zwischen 0,5-2 Liter in die Schüssel. Hinweis: 0,5 Liter Wasser reichen etwa für 30 Minuten Dünsten.
- 3 Befestigen Sie den luftdichten Ring 1 am Deckel und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- 4 Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn fest.
- 5 Setzen den Dünstaufsatz auf.
- 6 Geben Sie die Lebensmittel in den Dünstaufsatz bzw. auf die Dünstablage und setzen Sie den Deckel auf.
- 7 Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste unten am Gerät.
- 8 Stellen Sie die Geschwindigkeit (Stufe 1), die Zeit und die Temperatur ein.
- 9 Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste, um das Gerät zu starten. Die Zeit wird heruntergezählt.
- 10 Wenn die Restzeit weniger als 5 Sekunden beträgt, ertönt ein Piepton.
- 11 Sobald die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und die Start/Stop-Taste blinkt 5 Sekunden lang. Danach werden alle Einstellungen gelöscht.
- 12 Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Dünstaufsatz.
- 13 Entnehmen Sie erst dann die gedünstete Nahrung.

Wichtige Hinweise zum Dünsten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während dem Betrieb entsteht heißer Wasserdampf und heißes Kondenswasser. Achten Sie darauf sich nicht daran zu verbrühen!

- Heizen Sie die Schüssel nicht auf, wenn sich kein Wasser darin befindet.
- Wenn der Deckel nicht richtig angebracht wurde entweicht Dampf und die Lebensmittel im Dämpfer werden unter Umständen nicht richtig durchgegart.
- Entfernen Sie immer den Messbecher, wenn Sie den Dünstaufsatz benutzen.
- Fassen Sie während dem Dünsten keine Geräteteile aus Metall an, da diese sehr heiß werden. Benutzen Sie nur die Griffe.
- In 30 Minuten werden etwa 0.5 Liter Wasser verbraucht. Für alle weiteren 15 Minuten werden etwa 250 ml Wasser benötigt. Füllen Sie vor dem Dünsten entsprechend viel Wasser in die Schüssel.

BENUTZUNG DES SCHMETTERLINGSRÜHRERS

Mit dem Schmetterlingsrührer können Sie Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß aufschlagen.

Rührer einsetzen/entfernen



- 1 Halten Sie den Rührer am ballförmigen Ende Fest.
- 2 Drücken Sie den Rührer in das Oberteil des Messers, bis er mit einem Klicken einrastet. Erst dann sitzt er fest auf dem Messer.
- 3 Um den Rührer zu entfernen, halten Sie das ballförmige Ende fest und ziehen Sie es heraus, indem sie es nach links und rechts bewegen.

So benutzen Sie den Schmetterlingsrührer

- 1 Bringen Sie das Messer und den Schmetterlingsrührer in der Schüssel an.
- 2 Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Drehen Sie den Deckel fest, bis er einrastet und setzen Sie den Messbecher auf.
- 5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und legen Sie den Ein/Aus-Schalter um.
- 6 Stellen Sie die Zeit und die Geschwindigkeit (Stufe 1-4) ein. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste, um das Gerät zu starten. Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Wenn Sie die Zeiteingabe überspringen stoppt das Gerät automatisch nach 90 Minuten.
- 7 5 Sekunden bevor die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton.
- 8 Sobald die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und die Start/Stop-Taste blinkt 5 Sekunden lang. Danach werden alle Einstellungen gelöscht.
- 9 Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Deckel.
- 10 Entnehmen Sie die Nahrung aus der Schüssel.

Hinweis: Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem der Schmetterlingsrührer auf dem Messer befestigt wurde. Füllen sie kein Zutaten ein, die den Aufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

BENUTZUNG DES INNENKORBS

Der Innenkorb eignet sich zum Garen kleiner Mengen, wie Reis, Fisch oder Fleisch.

Innenkorb einsetzen



- 1 Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel ein und schließen Sie den Deckel.
- 2 Befestigen Sie die Schüssel auf der Gerätebasis.

So benutzen Sie den Innenkorb

- 1 Setzen Sie das Messer in die Schüssel ein.
- 2 Befüllen Sie die Schüssel mit Wasser.
- 3 Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel ein und geben Sie die Lebensmittel in den Korb.
- 4 Drehen Sie den Deckel fest, bis er einrastet und setzen Sie den Messbecher auf.
- 5 Befestigen Sie die Schüssel auf der Gerätebasis.
- 6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und legen Sie den Ein/Aus-Schalter um.
- 7 Stellen Sie die Zeit, die Geschwindigkeit (Stufe 1-4) und die Temperatur ein.
Drücken Sie auf Start/Stop, um das Gerät zu starten. Wenn Sie die Zeiteingabe überspringen stoppt das Gerät automatisch nach 90 Minuten.
- 8 5 Sekunden bevor die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton.
- 9 Sobald die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und die Start/Stop-Taste blinkt 5 Sekunden lang. Danach werden alle Einstellungen gelöscht.
- 10 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie vorsichtig den Korb.

Wichtige Hinweise zum Dünsten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während dem Betrieb entsteht heißer Wasserdampf und heißes Kondenswasser. Achten Sie darauf sich nicht daran zu verbrühen!

- Die maximale Wassermenge darf 600 ml nicht überschreiten, das Wasser darf den Korb nicht berühren!
- Fassen Sie den Korb nur am Griff an, berühren Sie keine heißen Geräteteile!

BENUTZUNG DES MESSERAUFSATZES

Der Messeraufsatz wird für Risotto benutzt. So benutzen Sie den Aufsatz:



- 1 Befestigen Sie das Messer und den Aufsatz in der Schüssel.
- 2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 3 Befestigen Sie den Deckel auf der Schüssel.
- 4 Drehen Sie den Deckel fest, bis er einrastet und setzen Sie den Messbecher auf.
- 5 Befestigen Sie die Schüssel auf der Gerätebasis. und legen Sie den Ein/Aus-Schalter um.
- 6 Stellen Sie die Zeit, die Geschwindigkeit (Stufe 1-4) und die Temperatur ein. Drücken Sie auf Start/Stop, um das Gerät zu starten. Wenn Sie die Zeiteingabe überspringen stoppt das Gerät automatisch nach 90 Minuten.
- 7 5 Sekunden bevor die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton.
- 8 Sobald die Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und die Start/Stop-Taste blinkt 5 Sekunden lang. Danach werden alle Einstellungen gelöscht.
- 9 Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Deckel.
- 10 Entnehmen Sie die Nahrung aus der Schüssel.

Hinweis: Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem der Messeraufsatz angebracht wurde. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Messeraufsatz beschädigen oder blockieren könnten, wenn er in Bewegung ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung oder Reinigung den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

- Tauchen Sie die Schüssel und die Gerätebasis zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie die Schüssel komplett abkühlen und entfernen Sie das Messer. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Schüssel. Achten Sie darauf, dass in die Kontaktpins auf der Unterseite der Schüssel kein Wasser eindringt. Wischen Sie die Pins lediglich mit einem leicht feuchten Lappen ab.
- Schrauben Sie alle Teile auseinander. Reinigen Sie die Schüssel und das Messer nicht im Geschirrspüler!



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Die Messer sind sehr scharf. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an, besonders dann, wenn Sie sich bewegen. Halten Sie das Messer beim Aus- und Einbau immer am Oberteil fest.

- Benutzen Sie zur Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände, sie könnten Geräteteile beschädigen oder Oberflächen zerkratzen.
- Reinigen Sie alle Teile bis auf die Schüssel und die Gerätebasis in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile immer direkt nach dem Gebrauch. Spülen Sie die Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser und trocknen Sie sie umgehend ab.
- Wir empfehlen Ihnen, die Klinge gelegentlich mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
- Wischen Sie die Gerätebasis nur mit einem feuchten Lappen ab.
- Falls die Schüssel und das Messer sehr schmutzig sind, bauen Sie beide Teile zusammen und setzen Sie die Schüssel auf die Gerätebasis. Geben Sie etwas Seifenwasser in die Schüssel, setzen Sie Deckel und Messbecher auf und lassen Sie das Gerät ein paar Sekunden auf Stufe 1 laufen. Spülen Sie die Schüssel dann mit klarem Wasser aus.

FEHLERMELDUNGEN UND FEHLERBEHEBUNG

| Fehlermeldung | Status | Lösungsansatz |
|---------------|--|--|
| E01 | E01 blinkt im Display. | Das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß. Wenden Sie sich zur Kontrolle an einen Fachbetrieb. |
| E02 | E02 blinkt im Display. Die Schüssel wurde nicht richtig installiert. | Installieren Sie die Schüssel genau wie im Kapitel Zusammenbau angegeben. |
| E03 | E03 blinkt im Display. | Bauen Sie das Gerät genau so zusammen, wie im Kapitel Zusammenbau angegeben. |
| E04 | E04 blinkt im Display. | Die Temperatur des Gerätes ist zu hoch. Lassen Sie das Gerät 0.5-2 Stunden abkühlen und starten Sie es erneut. Falls die Fehlermeldung weiter erscheint, wenden Sie sich an einen Fachbetrieb. |
| -- | Die LED blinkt. | Halten Sie die Start/Stop-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät wiederherzustellen. |

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENTS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Safety Instructions | 22 |
| Product Description | 23 |
| Control Panel | 24 |
| Assembly | 25 |
| Getting Started | 28 |
| Button Functions | 28 |
| How to use the Steamer | 31 |
| How to use the Butterfly Attachment | 32 |
| How to use the Inner Basket | 33 |
| How to use the Blade Shield | 35 |
| Care and Cleaning | 36 |
| Error Codes and Troubleshooting | 37 |
| Hints on Disposal | 38 |

TECHNICAL DATA

| | |
|--------------|----------------------|
| Item number | 10032089 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Motor | 500 W |
| Heating | 1000 W |

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European

Directives:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the appliance, Read these instructions and illustrations carefully.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Don't use the appliance if the mains cord, the plug or other parts is damaged.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.



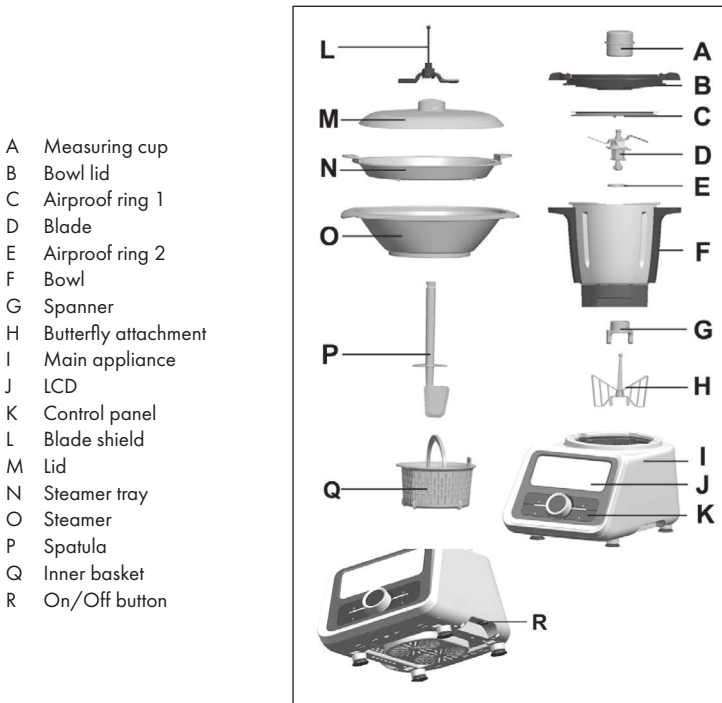
WARNING

Risk of injury! Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.

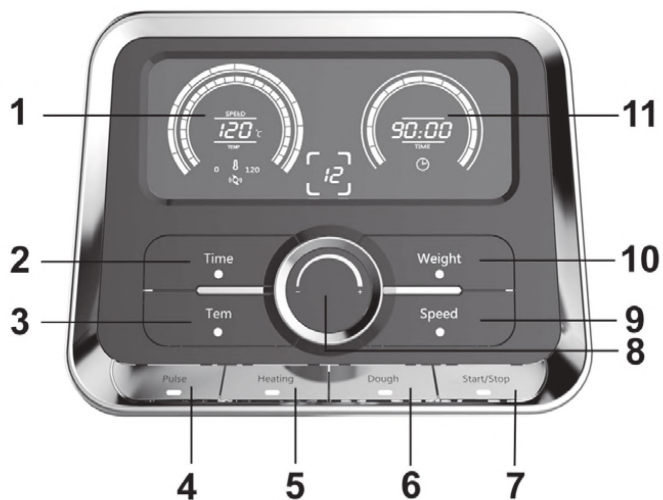
- Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- When processing hot food (for temperature above 60°C) don't touch the measuring cup.
- Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the steam tool.
- The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.

- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and in similar working and residential environments, such as staff kitchen areas, farm houses, hotels, motels and bed and breakfast type environments.
- When the current temperature of the bowl temperature is above 60°C, the working speed will be limited at speed 1-4. The appliance will automatically switch the working speed to speed 4; Even through the current working speed is set at speed 5-12.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



| | |
|------------------------------|------------------------|
| 1 Speed/ Temperature display | 7 Start/Stop button |
| 2 Time button | 8 Rotary knob |
| 3 Temperature button | 9 Speed button |
| 4 Pulse button | 10 Weight button |
| 5 Heating button | 11 Weight/Time display |
| 6 Dough button | |

ASSEMBLY

Important Hints on the Bowl

The Maximum capacity of the bowl is 2 liters. Don't process the food more than 2 liters!

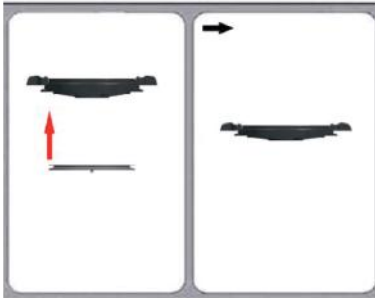


CAUTION

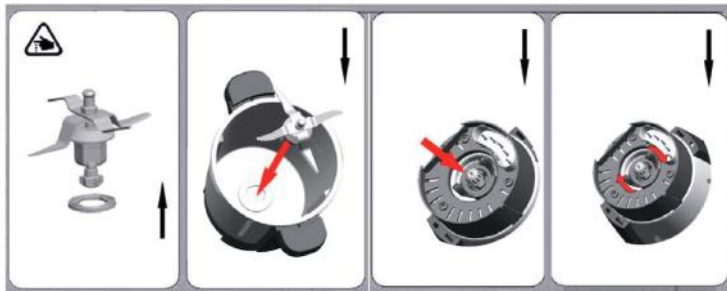
Risk of burns! To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!



How to install the Airproof ring 1



How to install the blade



- 1 Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl.
- 2 Hold the upper part of the blade with one hand, and put the spanner with the other hand. And then insert the spanner on the bottom of the blade. Rotate the spanner clockwise to assemble tightly on the bowl. (See above figure)



WARNING

Risk of injury! Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.

Important: The airproof ring must be fitted on the blade! If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

How to remove the blade

- 1 Rotate the spanner anti-clockwise to remove the blade. (See above figure)
- 2 Note: The blade is very sharp! Please handle it with care! Only hold the upper part of the blade!

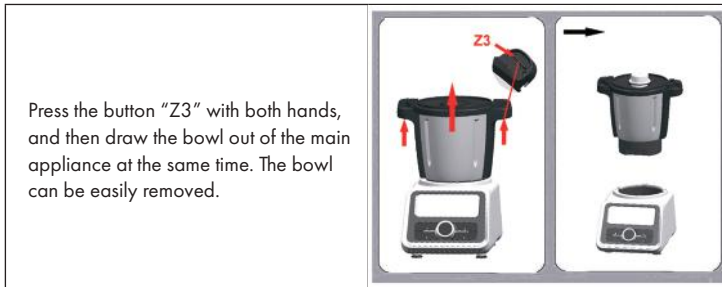


How to install the bowl



- 1 Put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. Sound "click" will be heard at this time, which means lid is correctly installed.
- 2 Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Sound "click" also will be heard at this time, which means the bowl is well in position.
- 3 Insert the measuring cup on the bowl lid. (See above figure)

How to remove the bowl



GETTING STARTED

Stand-by state

Plug in and power on, the appliance goes into stand-by state. The number of “speed/temperature” display on LCD is the current temperature of the bowl.



BUTTON FUNCTIONS

Speed/Temperature display

Denotes the speed (range: 01-12), or denotes the temperature (range: 30-120°C).

Time button

Usage: Firstly press “Time” button, “Time” button lights. Secondly rotate the knob (8) to set the time (5 seconds - 90minutes) you want.

Tips: If you don't set the working time, the working appliance will automatically stop after 90 minutes!

Temperature (Tem) button:

Usage: Firstly press "Tem." button, "Tem." button lights. Secondly rotate the knob (8) to set the temperature (30-120°C) you want. Tips: While using "Tem." button, you must use together with "Time" button and "Speed" button! And "Pulse" button is invalid!

Pulse button

Rapid speed acceleration function. It is unusable under the heating function operation.

Usage: Press this button at mixing function operation, the appliance instantly starts to run at the highest speed 12, and then appliance will recover the speed before if you release the button. You may use it to mix food quickly.

Heating button

Heat-preservation function. The factory default has been set at 37°C. Usage: Press "Heating" button, the appliance will start to keep the temperature of the bowl at 37°C. If you want to change the heat preservation temperature, Please follow below steps:

- 1 Press "Heating" button;
- 2 Set the target temperature (30 -120°C);
- 3 Set the time (1 second-90minutes) you want.

Dough button

Automatic making dough function. Usage: Add the flour and water in the bowl. Press this button under stand-by state, the appliance start to making dough automatically at speed 3, and the set working time is 8 minutes. Sound "Beep" will be heard while the time is left 5 seconds. When the time is up, the appliance stops running and "Start/Stop" button light keeps flashing. "Start/Stop" button light will be out if you don't perform any operation in 5 seconds. All the settings are cleared.

Example Carrot Bread: Add 500 g of flour and 300 ml of water into the bowl and set the time to 2 minutes and the speed to level 3. Cut 800 g of carrots into 15 mm cubes and add them together with 1200 ml of water. Mix everything together for 2 minutes at level 12.

Start/Stop button

To start/stop the working. Press "Start/Stop" button, the current working will be stopped. When you press it again, the stopped working will be recovered.

Tips: If you press "Start/Stop" button longer than 3 seconds under any working situation, the appliance will go back to stand-by state. All your settings will be cleared.

Speed button

Usage: Firstly press "Speed" button, "Speed" button lights. Secondly rotate the knob (8) to set the speed (01-12) you want.

Weight button

The maximum weight is 5000g. Weight range: 3-5000g. Usage: Press "Weight" button, "Weight" button lights, LCD shows as "0000". And then put the food in the bowl, read the number shown on the LCD. That is the weight of the food added.

Tips: Press "Weight" button longer than 3 seconds, the appliance will exit from weighting function.

Weight/Time display

Denotes the weight of the food added, or the timer (range: 5 seconds - 90 minutes).

HOW TO USE THE STEAMER

Assembling the Steamer



The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc. You can use the steamers in either of the following two combinations:

Combination 1: Lid (M)+ steamer (Tray) (N) + Steamer (O)

Use this combination for cooking different foods.

Combination 2: Lid (M) + Steamer (O)

Use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

How to Use the Steamer

- 1 Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
- 2 Add the water $0.5L \leq \text{water} \leq 2L$ in the bowl. (Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes.)
- 3 Put the airproof ring on the bowl lid, and then cover the bowl lid.
- 4 Turn the bowl lid until it is locked in position.
- 5 Put on the steamer.
- 6 Put the food on the steamer, and then cover the lid.
- 7 Plug in and press "On" button.
- 8 Set the speed (1), the time and the temperature you need.
- 9 Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down.
- 10 Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
- 11 When the time is up, the appliance stops running and "Start/Stop" button light keeps flashing. "Start/Stop" button light will be out if you don't perform any operation in 5 seconds. All the settings are cleared.
- 12 After use, turn the main appliance off and remove the steamer lid.
- 13 Take out the processed food from the steamer.

Important Hints on Steaming



CAUTION

Risk of scalding! During operation, hot steam and hot condensates water are generated. Be careful not to scald!

- Never heat up the bowl when it is empty.
- If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
- Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer.
- The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
- Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
- 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

HOW TO USE THE BUTTERFLY ATTACHMENT

The butterfly will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.

Install/remove the butterfly



- 1 Hold the ball-shaped end of the butterfly.
- 2 Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)
- 3 If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

How to use butterfly attachment

- 1 Install the blade and the butterfly on the bowl.
- 2 Put the food in the bowl.
- 3 Then cover the bowl lid.
- 4 Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
- 5 Plug in and press "On/Off" button.
- 6 Set the time and the speed (1-4) you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
- 7 Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
- 8 When the time is up, the appliance stops running and "Start/Stop" button light keeps flashing. "Start/Stop" button light will be out if you don't perform any operation in 5 seconds. All the settings are cleared.
- 9 After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid.
- 10 Take out the processed food from the bowl.

Note: Only switch on after the butterfly has been positioned into place correctly!
Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.

HOW TO USE THE INNER BASKET

The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as rice, fish and meat.

Install inner basket



- 1 Put the inner basket in the bowl, and install the bowl lid correctly.
- 2 Insert the bowl on the main appliance.

Use the inner basket

- 1 Install the blade on the bowl.
- 2 Add the water in the bowl.
- 3 Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.
- 4 Then cover the bowl lid.
- 5 Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
- 6 Plug in and press "On/Off" button.
- 7 Set the time, the speed (1-4) and temperature you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
- 8 Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
- 9 When the time is up, the appliance stops running and "Start/Stop" button light keeps flashing. "Start/Stop" button light will be out if you don't perform any operation in 5 seconds. All the settings are cleared.
- 10 After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid and take out the inner basket.

Important Hints



CAUTION

Risk of scalding! During operation, hot steam and hot condensates water are generated. Be careful not to scald!

- The maximum water added in the bowl should be 600ml and with the level under the basket!
- Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it.

HOW TO USE THE BLADE SHIELD

The blade shield is suitable for making risotto.



- 1 Install the blade and blade shield on the bowl.
- 2 Put the food in the bowl.
- 3 Then cover the bowl lid.
- 4 Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
- 5 Plug in and press "On/Off" button.
- 6 Set the time, the speed (1-4) and temperature you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
- 7 Sound "Beep" will be heard while the working time is left 5 seconds.
- 8 When the time is up, the appliance stops running and "Start/Stop" button light keeps flashing. "Start/Stop" button light will be out if you don't perform any operation in 5 seconds. All the settings are cleared.
- 9 After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid.
- 10 Take out the processed food.

Note: Only switch on after the blade shield has been positioned into place. Don't add ingredients that might damage or block the blade cover when the blade is in motion and the blade shield is fitted.

CARE AND CLEANING

NOTE: Turn off the unit, and unplug it from the wall outlet before maintenance or cleaning to avoid electric shock.

- While cleaning, don't immerse the bowl in water.
- After the bowl cool down, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Only Wipe the contact pins with a wet cloth!
- Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment. Don't clean the metal bowl and blade in the dishwasher!
- Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.



WARNING

Risk of injury! Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.

- Wash all parts (except the bowl and the motor base) in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
- We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
- Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
- If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.

ERROR CODES AND TROUBLESHOOTING

| Code | State | Suggested Solution |
|------|--|---|
| E01 | "E01" on LCD is flashing. | Something goes wrong with the appliance. It must be sent to the approved service centre for repairing. |
| E02 | "E02" on LCD is flashing. The bowl wasn't installed. | Install the bowl according to the operating instruction. |
| E03 | "E03" on LCD is flashing. | Install it according to the operating instruction. |
| E04 | "E04" on LCD is flashing. | The temperature of appliance is too hot. Firstly let it cool down 30 minutes to 2 hours, and then reboot it. It must be sent to the approved service centre for repairing if the previous cooperation doesn't work. |
| -- | LCD is flashing. | Press "Start/Stop" button longer than 3 seconds to recover it. |

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

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.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|---|----|
| Indicaciones de seguridad | 40 |
| Descripción del aparato | 41 |
| Panel de control | 42 |
| Montaje | 43 |
| Puesta en marcha | 46 |
| Funciones de los botones | 46 |
| Utilización de la olla de cocción al vapor | 49 |
| Uso del removedor de mariposa | 50 |
| Utilización del cesto interior | 51 |
| Utilización del accesorio de la cuchilla | 53 |
| Limpieza y cuidado | 54 |
| Mensajes de error y resolución de problemas | 55 |
| Retirada del aparato | 56 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Número de artículo | 10032089 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Potencia del motor | 500 W |
| Potencia del motor | 1000 W |

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas

 europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato y siga las indicaciones.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Utilice solamente los accesorios incluidos en el envío y nunca accesorios de otros fabricantes.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas está averiados.
- Lave todas las superficies que entrarán en contacto con los alimentos antes de su uso con un paño húmedo.
- Coloque el aparato en una superficie seca, limpia y plana.



AVISO

Riesgo de lesiones. Las cuchillas están muy afiladas. No las toque con las manos sin protección, especialmente cuando estas se encuentren en movimiento. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las monte y las desmonte.

- No utilice los accesorios si están averiados. Contacte con el servicio de atención al cliente.
- Los niños no podrán utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejado de los niños.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Apague el aparato y deje que se enfríe por completo antes de montar o desmontar piezas.
- Espere a que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de retirarlas o montarlas.
- Nunca sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido ni la lave bajo el grifo. Limpie la base utilizando solamente un paño húmedo.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente tras el uso del aparato.
- Antes de limpiar el aparato o de cambiar accesorios, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si prepara alimentos calientes (por encima de 60°C), no toque el recipiente.
- Si procesa alimentos calientes, coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Esto se aplica especialmente si utiliza el accesorio de cocción al vapor.
- La espátula se utiliza solamente para despegar los alimentos del recipiente. No la utilice cuando las cuchillas todavía estén en marcha.

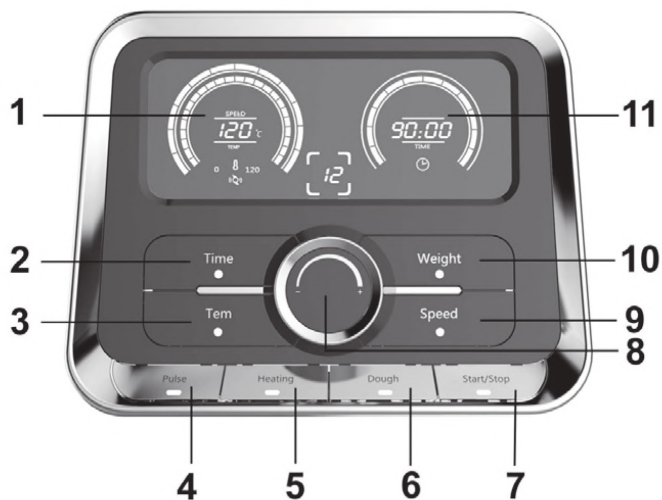
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina. Podrían salpicar o evaporarse de repente.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares. Entre estos se encuentran oficinas, granjas, hoteles, moteles e instalaciones que ofrecen servicio bed&breakfast.
- Si la temperatura del recipiente se sitúa por encima de 60°C, la velocidad se reducirá a los niveles 1-4. El aparato reduce la velocidad automáticamente al nivel 4 en caso de que esté en funcionamiento en un nivel superior (5-12).

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Recipiente medidor
- B Tapa
- C Junta de sellado 1
- D Cuchilla
- E Junta de sellado 2
- F Recipiente
- G Tensor
- H Mezclador tipo mariposa
- I Base del aparato
- J Display LCD
- K Panel de control
- L Accesorio de la cuchilla
- M Tapa
- N Bandeja para cocinar al vapor
- O Accesorio de cocción al vapor
- P Espátula
- Q Cesto interior
- R Botón on/off



PANEL DE CONTROL



| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Indicador de velocidad/temperatura | 7 Start/Stop |
| 2 Ajustar el tiempo | 8 Regulador giratorio |
| 3 Ajustar la temperatura | 9 Ajustar la velocidad |
| 4 Función Pulse | 10 Medir peso (váscula) |
| 5 Función calentar | 11 Indicador de peso/tiempo |
| 6 Función de amasado | |

MONTAJE

Indicaciones importantes sobre el recipiente

El recipiente comprende un máximo de 2 litros. No introduzca más de 2 litros de líquido o ingredientes.

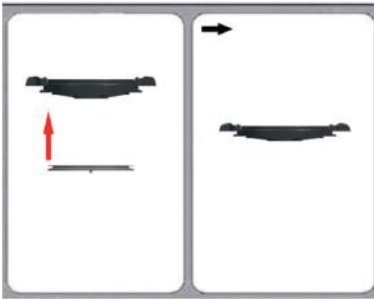


AVISO

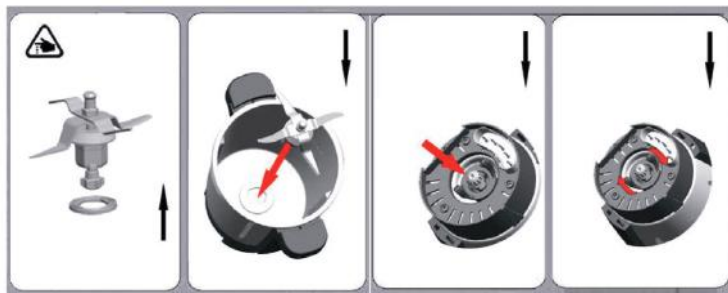
Riesgo de quemaduras. La superficie del recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. No lo toque durante su funcionamiento con las manos sin protección. Utilice guantes de protección.



Cómo instalar la junta de sellado 1



Montar la cuchilla



- 1 Desplace la junta de sellado 2 por la parte inferior de la cuchilla. Empuje la cuchilla por el orificio situado en la parte superior del recipiente.
- 2 Sujete la cuchilla con una mano por su parte superior y agarre el tensor con la otra mano. Coloque el tensor en la parte inferior de la cuchilla y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.



AVISO

Riesgo de lesiones. Las cuchillas están muy afiladas. No las toque con las manos sin protección, especialmente cuando estas se encuentren en movimiento. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las monte y las desmonte.

Importante: La junta de sellado debe fijarse a la cuchilla antes de montar esta última. De lo contrario, puede filtrarse líquido y dañar el aparato.

Retirar las cuchillas

- 1 Gire el tensor en el sentido contrario de las agujas del reloj para soltar la cuchilla.
- 2 Mantenga la cuchilla sujeta por la parte superior y tire de ella con cuidado. Asegúrese de no cortarse durante el proceso.



Montar el recipiente



- 1 Coloque la tapa sobre el recipiente. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic. Cuando escuche el clic, la tapa estará cerrada de forma segura.
- 2 Coloque el recipiente sobre la base del aparato. El punto Z1 del recipiente debe alinearse justo con el punto Z2 de la base del aparato. Si escucha un clic, el recipiente estará correctamente encajado en la base del aparato.
- 3 Coloque por último el vaso medidor sobre la tapa.

Retirar el recipiente



PUESTA EN MARCHA

Modo standby

Encaje el enchufe en la toma de corriente y el aparato se encenderá en modo standby. El indicador del tiempo y la velocidad muestra la temperatura actual del recipiente.



FUNCIONES DE LOS BOTONES

Indicador de velocidad/temperatura

Indica la velocidad (niveles 1-12) o la temperatura (30-120 °C).

Ajustar tiempo (botón TIME):

Pulse el botón TIME y el botón se ilumina. Gire el regulador (8) para regular el tiempo deseado (de 5 segundos a 90 minutos)

Advertencia: Si no regula el tiempo, el aparato se detiene automáticamente transcurridos 90 minutos.

Ajustar la temperatura (botón TEM)

Pulse el botón TEM y el botón se ilumina. Gire el regulador (8) para regular la temperatura deseada (30-120 °C) Advertencia: La temperatura solo podrá configurarse una vez haya programado el tiempo y la velocidad. La función de Pulse está inactiva en ese caso.

Función pulsación (botón PULSE).

La función de pulsación garantiza un aumento de velocidad a corto plazo. Si la función de calefacción (temperatura) se utiliza, el botón permanecerá inactivo. Presione el botón durante la mezcla para aumentar la velocidad al nivel 12. En cuanto suelte el botón, el aparato continúa con la última velocidad configurada. Utilice esta función para mezclar los alimentos rápidamente.

Función calor (HEATING-Taste)

Para mantener una determinada temperatura. El valor predeterminado es de 37 °C. Pulse el botón y el aparato comienza a mantener la temperatura del recipiente en 37 °C. Cómo modificar la temperatura predeterminada:

- 1 Pulse el botón HEATING.
- 2 Ajuste la temperatura deseada (30-120 °C).
- 3 Ajuste el tiempo deseado (de 1 segundo a 90 minutos).

Función de amasado (botón DOUGH).

Con esta función el aparato preparará masa. Añada harina y agua al recipiente y pulse el botón DOUGH. La velocidad predeterminada es el nivel 3, el tiempo predeterminado son 8 minutos. Escuchará un pitido y el aparato se pondrá en marcha. Cuando haya transcurrido el tiempo, parpadea el botón start/stop. Tras 5 segundos se apaga la iluminación de los botones si no realiza ninguna acción. Se borrarán todos los ajustes.

Ejemplo para pan de zanahoria: Añada 500 g de harina y 300 ml de agua al recipiente y ajuste el tiempo a 2 minutos en el nivel de velocidad 3. Corte 800 g de zanahorias en dados de 15 mm de tamaño y añada 1200 ml de agua. Mezcle todo durante 2 minutos en el nivel 12.

Botón start/stop

Inicia y detiene procesos: Pulse el botón para detener el aparato durante el funcionamiento. Pulse de nuevo el botón para continuar con el proceso.

Advertencia: Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para interrumpir completamente el proceso y pasar al modo standby. En este caso, se borrarán todos los ajustes.

Regular velocidad (botón SPEED)

Pulse el botón SPEED y el botón se ilumina. Gire el regulador (8) para ajustar la velocidad (1-12).

Medir peso (botón WEIGHT)

El peso máximo que puede medirse es de 5000 g. El peso se mide en un rango de 3 a 5000 g. Pulse el botón WEIGHT. El botón se ilumina y el display muestra [0000]. Añada los alimentos al recipiente y consulte el peso en el display.

Advertencia: Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para finalizar de nuevo la función.

Mostrar peso/tiempo

Muestra el peso de los alimentos que ha añadido o el tiempo regulado (de 5 segundos a 90 minutos).

UTILIZACIÓN DE LA OLLA DE COCCIÓN AL VAPOR

Cómo fijar el accesorio de cocción al vapor



El accesorio de cocción al vapor se utiliza para preparar al vapor verduras, carne, pescado o pasta cocida. Puede utilizar el accesorio de 2 modos diferentes:

Combinación 1: Tapa (M) + Bandeja para cocción al vapor (N) + Accesorio de cocción al vapor (O)

Utilice esta combinación para preparar al vapor distintos alimentos.

Combinación 2: Tapa (M) + Accesorio de cocción al vapor (O)

Utilice esta combinación para preparar al vapor cantidades mayores de alimentos, como verdura, patatas o grandes cantidades de carne.

Cómo utilizar el accesorio de cocción al vapor

- 1 Instale la cuchilla en el recipiente y coloque este sobre la base del aparato.
- 2 Añada una cantidad de agua entre 0,5 y 2 litros al recipiente. Advertencia: 0,5 litros de agua son suficientes para cocinar al vapor durante 30 minutos.
- 3 Fije la junta de sellado 1 a la tapa y coloque esta sobre el recipiente.
- 4 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- 5 Coloque el accesorio de cocción al vapor.
- 6 Añada alimentos al accesorio de cocción al vapor o a la bandeja y ponga la tapa.
- 7 Presione el botón on/off del aparato.
- 8 Ajuste la velocidad (nivel 1), el tiempo y la temperatura.
- 9 Presione el botón Start/stop para poner en marcha el aparato. Comienza una cuenta atrás.
- 10 Cuando el tiempo restante sea inferior a 5 segundos, sonará un pitido.
- 11 En cuanto haya transcurrido el tiempo, el aparato se detiene automáticamente y el botón start/stop parpadea durante 5 segundos. A continuación se borran todos los ajustes.
- 12 Apague el aparato y retire el accesorio de cocción al vapor.
- 13 A continuación, retire los alimentos al vapor.

Indicaciones importantes sobre la cocción al vapor



AVISO

Riesgo de quemaduras. Durante el funcionamiento se generan vapor de agua y agua condensada muy calientes. Tenga cuidado de no quemarse.

- Si la tapa no se ha montado correctamente, el vapor se escapará y los alimentos dentro de la olla no se cocinarán correctamente.
- Retire siempre el vaso medidor cuando utilice el accesorio de cocción al vapor.
- No toque ninguna pieza del aparato durante la cocción al vapor, pues esta alcanza temperaturas muy elevadas. Utilice solamente las asas.
- En 30 minutos se necesitarán aprox. 0,5 litros de agua. Para cada 15 minutos se necesitarán 250 ml de agua. Rellene agua en el recipiente antes de la cocción al vapor.

USO DEL REMOVEDOR DE MARIPOSA

Con el removedor de mariposa puede batir nata, mayonesa o claras de huevo.

Montar/desmontar removedor



- 1 Sujete el removedor por su extremo en forma esférica.
- 2 Presione el removedor contra la parte superior de la cuchilla hasta que escuche un clic. Ahora se encontrará sujeto a la cuchilla.
- 3 Para retirar el removedor, sujete el extremo con forma esférica y extraígallo moviéndolo a derecha e izquierda.

Cómo utilizar el removedor de mariposa:

- 1 Monte la cuchilla y el removedor de mariposa en el recipiente.
- 2 Añada los ingredientes al recipiente.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Enrosque la tapa hasta que encaje y coloque el vaso medidor.
- 5 Conecte el enchufe a la toma de corriente y presione el interruptor on/off.
- 6 Ajuste el tiempo y la velocidad (niveles 1-4). Pulse el botón Start/stop para iniciar el aparato. El tiempo seleccionado comienza una cuenta atrás. Si desea saltarse el ajuste de tiempo, el aparato se detiene automáticamente transcurridos 90 minutos.
- 7 5 segundos antes de que haya transcurrido el tiempo, suena un pitido.
- 8 En cuanto haya transcurrido el tiempo, el aparato se detiene automáticamente y el botón start/stop parpadea durante 5 segundos. A continuación se borran todos los ajustes.
- 9 Apague el aparato y retire la tapa
- 10 Retire los alimentos del recipiente.

Advertencia: Encienda el aparato después de haber fijado el removedor de mariposa a la cuchilla. No introduzca ningún ingrediente que pueda dañar o bloquear el accesorio.

UTILIZACIÓN DEL CESTO INTERIOR

El cesto interior es válido para preparar pequeñas cantidades de comida, como arroz, pescado o carne.

Colocar cesto interior



- 1 Coloque el cesto interior en el recipiente y cierre la tapa.
- 2 Coloque el recipiente sobre la base del aparato.

Cómo utilizar el cesto interior:

- 1 Coloque las cuchillas en el recipiente.
- 2 Llene el recipiente de agua.
- 3 Coloque el cesto interior en el recipiente y añada alimentos al cesto.
- 4 Enrosque la tapa hasta que encaje y coloque el vaso medidor.
- 5 Coloque el recipiente sobre la base del aparato.
- 6 Conecte el enchufe a la toma de corriente y presione el interruptor on/off.
- 7 Ajuste el tiempo, la velocidad (niveles 1-4) y la temperatura. Pulse el botón START/STOP para iniciar el aparato. Si desea saltarse el ajuste de tiempo, el aparato se detiene automáticamente transcurridos 90 minutos.
- 8 5 segundos antes de que haya transcurrido el tiempo, suena un pitido.
- 9 En cuanto haya transcurrido el tiempo, el aparato se detiene automáticamente y el botón start/stop parpadea durante 5 segundos. A continuación se borran todos los ajustes.
- 10 Apague el aparato y desconecte el enchufe. Extraiga el cesto con cuidado.

Indicaciones importantes sobre la cocción al vapor**AVISO**

Riesgo de quemaduras. Durante el funcionamiento se generan vapor de agua y agua condensada muy calientes. Tenga cuidado de no quemarse.

- La cantidad máxima de agua no debe superar los 600 ml, el agua no debe tocar el cesto.
- Apague el aparato solamente por el asa y no toque las piezas calientes.

UTILIZACIÓN DEL ACCESORIO DE LA CUCHILLA

El accesorio de la cuchilla se utiliza para preparar risotto. Cómo utilizar el accesorio:



- 1 Fije la cuchilla y el accesorio al recipiente.
- 2 Añada los ingredientes al recipiente.
- 3 Fije la tapa al recipiente.
- 4 Enrosque la tapa hasta que encaje y coloque el vaso medidor.
- 5 Coloque el recipiente sobre la base del aparato y presione el interruptor on/off.
- 6 Ajuste el tiempo, la velocidad (niveles 1-4) y la temperatura. Pulse el botón START/STOP para iniciar el aparato. Si desea saltarse el ajuste de tiempo, el aparato se detiene automáticamente transcurridos 90 minutos.
- 7 5 segundos antes de que haya transcurrido el tiempo, suena un pitido.
- 8 En cuanto haya transcurrido el tiempo, el aparato se detiene automáticamente y el botón start/stop parpadea durante 5 segundos. A continuación se borran todos los ajustes.
- 9 Apague el aparato y retire la tapa
- 10 Retire los alimentos del recipiente.

Advertencia: Encienda el aparato después de haber fijado el accesorio de la cuchilla. No introduzca ningún ingrediente que pueda dañar o bloquear el accesorio cuando se encuentre en movimiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA: Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes del mantenimiento o limpieza para evitar descargas eléctricas.

- No sumerja el recipiente ni la base del aparato en agua ni otros líquidos para limpiarlos.
- Deje que el recipiente se enfríe por completo y retire la cuchilla. Limpie el interior y el exterior del recipiente. Asegúrese de que los pins de contacto de la parte inferior del recipiente no entren en contacto con el agua. Limpie los pins con un paño húmedo.
- Desmonte todas las piezas. No lave el recipiente ni la cuchilla en el lavavajillas.



AVISO

Riesgo de lesiones. Las cuchillas están muy afiladas. No las toque con las manos sin protección, especialmente cuando estas se encuentren en movimiento. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las monte y las desmonte.

- No utilice objetos afilados o puntiagudos para la limpieza, podrían dañar piezas del aparato o rascar las superficies.
- Lave todas las piezas excepto el recipiente y la base del aparato con agua tibia y jabón. Limpie las piezas inmediatamente después de su uso. Enjuague las piezas tras la limpieza con agua fresca y séquelas inmediatamente.
- Le recomendamos engrasar las cuchillas regularmente con un poco de aceite vegetal.
- Limpie la base del aparato solamente con un paño húmedo.
- Si el recipiente y la cuchilla están muy sucios, monte ambas piezas y coloque el recipiente en la base del aparato. Añada un poco de agua con jabón en el recipiente, ponga la tapa y el vaso medidor y ponga el aparato en marcha en el nivel 1. Enjuague el recipiente con agua limpia.

MENSAJES DE ERROR Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Mensaje de error | Estado | Solución propuesta |
|------------------|--|---|
| E01 | E01 parpadea en el display. | El aparato no funciona correctamente. Contacte con un servicio técnico para examinar el aparato. |
| E02 | E02 parpadea en el display. El recipiente no se ha instalado correctamente. | Instale el recipiente exactamente como se describe en el capítulo montaje. |
| E03 | E03 parpadea en el display. | Monte el aparato exactamente tal y como se describe en el capítulo Montaje. |
| E04 | E04 parpadea en el display. | La temperatura del aparato es demasiado elevada. Deje que el aparato se enfríe 0,5-2 horas y reinícielo. Si todavía persiste el aviso de error, contacte con un servicio técnico. |
| -- | El LED parpadea. | Mantenga pulsado el botón start/stop durante más de 3 segundos para restablecer el aparato. |

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| Consignes de sécurité | 58 |
| Aperçu de l'appareil | 59 |
| Panneau de commande | 60 |
| Assemblage | 61 |
| Mise en service | 64 |
| Touches de fonction | 64 |
| Utilisation de l'accessoire vapeur | 67 |
| Utilisation du mélangeur papillon | 68 |
| Utilisation du panier intérieur | 69 |
| Utilisation de l'accessoire doseur | 71 |
| Nettoyage et entretien | 72 |
| Identification et résolution des problèmes | 73 |
| Conseils pour le recyclage | 74 |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|---------------------|----------------------|
| Numéro d'article | 10032089 |
| Alimentation | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Puissance du moteur | 500 W |
| Puissance du moteur | 1000 W |

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement toutes les consignes et respectez-les.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne branchez l'appareil que sur des prises de la tension correspondante.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis, n'utilisez jamais d'accessoires provenant d'autres fabricants.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble secteur, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez tous les éléments qui seront au contact des aliments avec un chiffon humide.
- Installez l'appareil sur un support horizontal propre et sec.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les couteaux sont très tranchants. Ne les touchez pas à mains nues, surtout lorsqu'ils sont en mouvement. Lorsque vous installez ou retirez les couteaux, tenez-les toujours par la partie supérieure.

- N'utilisez pas les accessoires endommagés. Adressez-vous au service client.
- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil. tenez l'appareil et le câble secteur hors de leur portée.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de démonter ou d'installer des pièces.
- Attendez que toutes les pièces mobiles se soient arrêtées avant de retirer ou d'installer des éléments.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides et ne la rincez pas à l'eau courante. Nettoyez-la avec un chiffon humide uniquement.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise.
- Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant de changer des pièces ou de nettoyer l'appareil.
- Les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir assimilé au préalable les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil transmises par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Lorsque vous travaillez des aliments chauds (au-dessus de 60°C), ne touchez pas au bol.
- Lorsque vous travaillez des aliments chauds, installez l'appareil sur un support horizontal et résistant à la chaleur. Cela est particulièrement important lorsque vous utilisez l'accessoire vapeur.
- La spatule sert à retirer les aliments du bol. Ne l'utilisez pas pendant que les couteaux sont encore en mouvement.

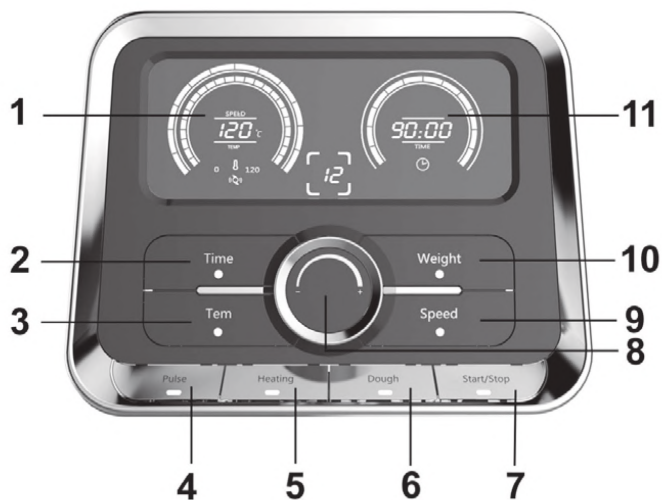
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot culinaire. Faites attention aux éclaboussures et aux dégagements de vapeur soudains.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais au cadre domestique et dans des conditions similaires. Cela comprend les cuisines de bureaux, les auberges, hôtels, motels et installations proposant des services de type Bed & Breakfast.
- Lorsque la température du bol dépasse 60°C, la vitesse se réduit au niveau 1-4. Si l'appareil réduit automatiquement sa vitesse au niveau 4, vous pouvez régler une vitesse plus rapide (5-12).

APERÇU DE L'APPAREIL

- A Gobelet doseur
- B Couvercle
- C Joint circulaire hermétique 1
- D Couteau
- E Joint circulaire hermétique 2
- F Bol
- G Clé
- H Mélangeur papillon
- I Base de l'appareil
- J Ecran LCD
- K Panneau de commande
- L Accessoire couteau
- M Couvercle
- N Plateau vapeur
- O Accessoire vapeur
- P Spatule
- Q Panier intérieur
- R Bouton de marche/arrêt



PANNEAU DE COMMANDE



| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Affichage de la vitesse / température | 7 Start / Stop |
| 2 Réglage de la durée | 8 Molette de réglage |
| 3 Réglage de la température | 9 Réglage de la vitesse |
| 4 Fonction pulse | 10 Évaluer le poids (pesée) |
| 5 Fonction de chauffage | 11 Affichage du poids / de la durée |
| 6 Fonction pâte | |

ASSEMBLAGE

Consignes importantes concernant le bol

Le bol contient au maximum 2 litres. N'y versez pas plus de 2 litres de liquide ou d'ingrédients.

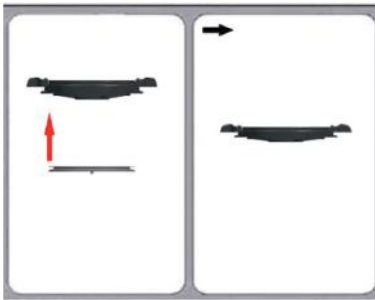


ATTENTION

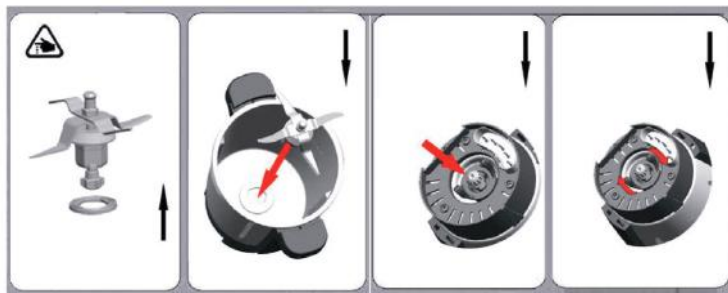
Risque de brûlure ! Les parois du bol peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne les touchez pas à mains nues pendant le fonctionnement. Utilisez des maniques.



Installation du joint circulaire hermétique 1



Installation des couteaux



- 1 Glissez le joint circulaire hermétique 2 sous les couteaux. Enfoncez les couteaux par l'ouverture en haut du bol.
- 2 Tenez les couteaux d'une main par la partie supérieure et prenez la clé de l'autre main. Placez la clé en bas sur les couteaux et tournez-la en sens horaire pour serrer.



ATTENTION

Risque de blessure ! les couteaux sont très tranchants. Ne les touchez pas à mains nues, surtout lorsqu'ils sont en mouvement. Lorsque vous installez ou retirez les couteaux, tenez-les toujours par la partie supérieure.

Important : le joint hermétique circulaire doit être installé sur les couteaux avant de mettre en place ces derniers. Faute de quoi les liquides pourraient fuir et endommager l'appareil.

Retirer les couteaux

- 1 Tournez la clé en sens anti horaire pour desserrer les couteaux.
- 2 Tenez bien les couteaux par la partie supérieure et tirez-les avec précaution. Faites attention à ne pas vous blesser pendant cette opération !



Installation du bol



- 1 Placez le couvercle sur le bol. Tournez le couvercle en sens horaire, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en émettant un clic. Ce clic vous confirme que le couvercle est bien verrouillé.
- 2 Installez le bol sur la base de l'appareil. Le point Z1 sur le bol doit se trouver exactement en face du point Z2 sur la base de l'appareil. Un clic vous confirmera que le bol est bien enclenché sur la base de l'appareil.
- 3 Terminez en plaçant le gobelet doseur sur le couvercle.

Retirer le bol

Appuyez des deux côtés sur la touche de déverrouillage Z3 qui se trouve sous les poignées, et retirez le bol.



MISE EN SERVICE

Mode veille

Branchez la fiche dans la prise, l'appareil se trouve alors en mode veille. L'affichage de la durée et de la vitesse indique la température actuelle du bol.



TOUCHES DE FONCTION

Affichage vitesse/température

Indique la vitesse (niveaux 1-12) ou la température (30-120°C).

Réglage de la durée (touche TIME)

Appuyez sur la touche TIME, la touche s'allume. Tournez la molette de réglage (8) pour programmer la durée voulue (de 5 secondes à 90 minutes).

Remarque : si vous ne programmez aucune durée, l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 90 minutes.

Réglage de la température (touche TEM)

Appuyez sur la touche TEM, la touche s'allume. Tournez la molette de réglage (8), pour régler la température voulue (30-120°C). Remarque : vous pouvez régler la température seulement après avoir réglé la dure et la vitesse. La fonction pulse est inactive dans ce cas.

Fonction pulse (PULSE-Taste)

La fonction pulse permet d'augmenter la vitesse un court moment. Si la fonction de chauffage (température) est utilisée, cette touche est inactive. Pendant le mixage, appuyez sur cette touche pour augmenter la vitesse jusqu'au niveau 12. Dès que vous relâchez cette touche, l'appareil poursuit à la vitesse réglée en dernier. Utilisez cette fonction pour mélanger rapidement des aliments.

Fonction de chauffage (HEATING-Taste)

Pour maintenir une température donnée. Le pré-réglage est de 37°C. Appuyez sur la touche et l'appareil commence à maintenir la température du bol à 37°C. Voici comment modifier la température pré-réglée :

- 1 Appuyez sur la touche HEATING.
- 2 Réglez la température voulue (30-120°C).
- 3 Réglez la dure voulue (de 1 seconde à 90 minutes).

Fonction pâte (touche DOUGH)

Cette fonction permet à l'appareil de fabriquer de la pâte. Versez de la farine et de l'eau dans le bol et appuyez sur la touche DOUGH. La vitesse est pré-réglée sur le niveau 3, la durée par défaut est de 8 minutes. Un bip retentit et l'appareil démarre. Dès que la durée est écoulée, la touche Start/Stop se met à clignoter. 5 secondes après, l'éclairage des touches s'éteint si vous n'avez effectué aucune action. Tous les réglages sont effacés.

Exemple pour un pain à la carotte : versez 500 g de farine et 300 ml d'eau dans le bol et programmez une durée de 2 minutes et la vitesse au niveau 3. Coupez 800 g de carottes en grosses tranches de 15 mm et ajoutez-les avec 1200 ml d'eau. Mixez le tout ensemble pendant 2 minutes à la vitesse 12.

Touche Start/Stop

Démarre et arrête les processus. Appuyez sur la touche Taste pour arrêter momentanément l'appareil pendant le fonctionnement. Appuyez de nouveau sur la touche pour poursuivre le processus en cours.

Remarque : maintenez la touche plus de 3 secondes pour interrompre complètement le processus et passer en mode veille. Dans ce cas, tous les réglages seront effacés.

Réglage de la vitesse (touche SPEED)

Appuyez sur la touche SPEED, la touche s'allume. Tournez la molette de réglage (8), pour régler la vitesse (1-12).

Mesure du poids (touche WEIGHT)

Le poids maximum mesurable est de 5000 g. le poids est mesuré entre 3-5000 g. Appuyez sur la touche WEIGHT. La touche s'allume et l'écran indique [0000]. Versez les aliments dans le bol et lissez le poids sur l'écran.

Remarque : maintenez la touche plus de 3 secondes pour quitter cette fonction.

Affichage du poids / de la durée

Affiche le poids des aliments ajoutés ou bien la durée réglée (de 5 secondes à 90 minutes).

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE VAPEUR

Fixation de l'accessoire vapeur



L'accessoire vapeur sert à cuire à la vapeur les légumes, la viande, les raviolis à la vapeur ou le poisson. Vous pouvez utiliser l'accessoire de 2 façons :

Combinaison 1 : couvercle (M) + plateau vapeur (N) + accessoire vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire divers aliments à la vapeur.

Combinaison 2 : couvercle (M) + accessoire vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire à la vapeur de plus grandes quantités d'aliments tels que des légumes, des pommes de terre ou de plus grandes quantités de viande.

Utilisation de l'accessoire vapeur

- 1 Placez les couteaux dans le bol et placez le bol sur la base de l'appareil.
- 2 Versez dans le bol une quantité d'eau comprise entre 0.5 et 2 litres. Remarque : 0.5 litres d'eau suffisent pour produire de la vapeur pendant environ 30 minutes.
- 3 Fixez le joint hermétique circulaire 1 sur le couvercle et placez le couvercle sur le bol.
- 4 Tournez le couvercle en sens horaire pour le serrer.
- 5 Installez l'accessoire vapeur.
- 6 Placez les aliments dans l'accessoire vapeur ou sur le plateau vapeur et installez le couvercle.
- 7 Appuyez sur la touche marche/arrêt au bas de l'appareil.
- 8 Réglez la vitesse (niveau 1), la durée et la température.
- 9 Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer l'appareil. Le décompte de la durée commence.
- 10 Lorsque le temps restant est inférieur à 5 secondes, un bip retentit.
- 11 Dès que la durée est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement et la touche Start/Stop clignote pendant 5 secondes. Puis tous les réglages sont effacés.
- 12 Éteignez l'appareil et retirez l'accessoire vapeur.
- 13 Alors seulement, retirez les aliments cuits à la vapeur.

Consignes importantes pour la cuisson vapeur



ATTENTION

Risque de brûlure ! De la vapeur très chaude et de l'eau de condensation sont produites pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas vous brûler !

- Ne chauffez pas le bol lorsqu'il ne contient pas d'eau.
- Si le couvercle n'a pas été placé correctement, de la vapeur s'échappe et les aliments dans le cuiseur vapeur peuvent ne pas cuire correctement.
- Retirez toujours le gobelet doseur lorsque vous utilisez l'accessoire vapeur.
- Ne touchez aucune partie métallique de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur, car elles peuvent être très chaudes. Utilisez uniquement les poignées.
- En 30 minutes vous consommerez environ 0.5 litre d'eau. Comptez environ 250 ml d'eau par tranche supplémentaire de 15 minutes. Avant de commencer la cuisson, versez la quantité d'eau nécessaire dans le bol.

UTILISATION DU MÉLANGEUR PAPILLON

Le mélangeur papillon vous permet de préparer de la chantilly, de la mayonnaise ou de monter des blancs en neige.

Installation / démontage du mélangeur



- 1 Tenez le mélangeur par le côté en forme de boule.
- 2 Enfoncez le mélangeur sur la partie supérieure des couteaux jusqu'à ce qu'il s'enclenche en émettant un clic. Cela vous confirme qu'il est bien fixé sur les couteaux.
- 3 Pour retirer le mélangeur, tenez fermement le côté en forme de boule et tirez-le vers vous en le faisant bouger vers la gauche et vers la droite.

Utilisation du mélangeur papillon

- 1 Installez les couteaux et le mélangeur papillon dans le bol.
- 2 Placez des aliments dans le bol.
- 3 Remettez le couvercle.
- 4 Serrez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche et installez le gobelet doseur.
- 5 Branchez la fiche dans la prise et actionnez l'interrupteur de marche/arrêt.
- 6 Réglez la durée et la vitesse (niveau 1-4). Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer l'appareil. Le décompte de la durée réglée commence. Si vous ne saisissez pas de durée, l'appareil s'arrêtera automatiquement au bout de 90 minutes.
- 7 5 secondes avant la fin de la durée de cuisson, un bip retentit.
- 8 Dès que la durée est écoulée entièrement, l'appareil s'arrête automatiquement et la touche Start/Stop clignote pendant 5 secondes. Ensuite, tous les réglages sont effacés.
- 9 Eteignez l'appareil et retirez le couvercle.
- 10 Récupérez les aliments dans le bol.

Remarque : allumez l'appareil seulement après avoir fixé le mélangeur papillon sur les couteaux. N'ajoutez aucun ingrédient qui puisse endommager l'accessoire ou le bloquer.

UTILISATION DU PANIER INTÉRIEUR

Le panier intérieur sert à la cuisson de petites quantités de riz, de poisson ou de viande.

Installation du panier intérieur



- 1 Placez le panier intérieur dans le bol et fermez le couvercle.
- 2 Fixez le bol sur la base de l'appareil.

Utilisation du panier intérieur

- 1 Placez les couteaux dans le bol.
- 2 Remplissez le bol d'eau.
- 3 Placez le panier intérieur dans le bol et ajoutez les aliments dans le panier.
- 4 Tournez le couvercle pour le serrer jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis placez le gobelet doseur.
- 5 Fixez le bol sur la base de l'appareil.
- 6 Branchez la fiche dans la prise et mettez le bouton de marche/arrêt sur marche.
- 7 Réglez la durée, la vitesse (niveau 1-4) et la température. Appuyez sur Start/Stop pour démarrer l'appareil. si vous omettez de régler la durée, l'appareil s'arrêtera automatiquement au bout de 90 minutes.
- 8 5 secondes avant la fin de la durée programmée, un bip retentit.
- 9 Dès que la durée est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement et la touche Start/Stop clignote pendant 5 secondes. Ensuite, tous les réglages sont effacés.
- 10 Eteignez l'appareil et débranchez la fiche. Retirez le panier avec précaution.

Consignes importantes pour la cuisson vapeur



ATTENTION

Risque de brûlure ! Risque de brûlure ! De la vapeur très chaude et de l'eau de condensation sont produites pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas vous brûler !

- Vous ne devez pas dépasser la quantité d'eau maximale de 600 ml, l'eau ne doit pas toucher le panier!
- Ne touchez au panier que par sa poignée, ne touchez aucune partie chaude de l'appareil !

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DOSEUR

Le gobelet doseur sert à la préparation du risotto. Voici comment utiliser l'accessoire :



- 1 Fixez les couteaux et l'accessoire dans le bol.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- 3 Fixez le couvercle sur le bol.
- 4 Tournez le couvercle pour le serrer jusqu'à ce qu'il s'enclenche et installez le gobelet doseur.
- 5 Fixez le bol sur la base de l'appareil et mettez le bouton de marche/arrêt sur marche.
- 6 Réglez la durée, la vitesse (niveau 1-4) et la température. Appuyez sur Start/Stop pour démarrer l'appareil. si vous omettez de régler la durée, l'appareil s'arrêtera automatiquement au bout de 90 minutes.
- 7 5 secondes avant la fin de la durée programmée, un bip retentit.
- 8 Dès que la durée est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement et la touche Start/Stop clignote pendant 5 secondes. Ensuite, tous les réglages sont effacés.
- 9 Eteignez l'appareil et retirez le couvercle.
- 10 Récupérez les aliments dans le bol.

Remarque : allumez l'appareil seulement une fois que les couteaux sont installés. N'ajoutez aucun ingrédient qui puisse endommager le gobelet doseur ou le bloquer lorsqu'il est en mouvement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE : éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant de procéder à la maintenance ou au nettoyage, afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Ne plongez jamais le bol ni la base de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides pour les nettoyer.
- Laissez le bol refroidir complètement et retirez les couteaux. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les Pins de branchement sous le bol. Essuyez simplement les Pins avec un chiffon humide.
- Séparez les éléments les uns des autres. Ne nettoyez ni le bol ni les couteaux au lave-vaisselle !



AVERTISSEMENT

Risque de blessure ! Les couteaux sont très tranchants. Ne les touchez pas à mains nues, surtout lorsqu'ils sont en mouvement. Lorsque vous installez ou retirez les couteaux, tenez-les toujours par la partie supérieure.

- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun objet pointu ou tranchant, ils peuvent endommager des parties de l'appareil ou rayer les surfaces.
- Nettoyez tous les éléments y compris le bol et la base de l'appareil à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez toujours les éléments immédiatement après usage. Après le nettoyage, rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les immédiatement.
- Nous vous conseillons de graisser de temps en temps les lames à l'huile végétale.
- Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon humide uniquement.
- Si le bol et les couteaux sont très sales, assemblez les deux éléments et mettez le bol sur la base de l'appareil. Versez un peu d'eau savonneuse dans le bol, placez le couvercle et le gobelet doseur et faites fonctionner l'appareil quelques secondes à vitesse 1. Rincez ensuite le bol à l'eau claire.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

| Code erreur | Statut | Solution |
|-------------|--|--|
| E01 | E01 clignote à l'écran. | L'appareil ne fonctionne pas normalement. Adressez-vous à un spécialiste pour faire contrôler l'appareil. |
| E02 | E02 clignote à l'écran. Le bol est mal installé. | Installez le bol exactement comme il est décrit au chapitre Assemblage. |
| E03 | E03 clignote à l'écran. | Assemblez l'appareil exactement comme il est décrit au chapitre Assemblage. |
| E04 | E04 clignote à l'écran. | La température de l'appareil est trop élevée. Laissez l'appareil refroidir de 0.5-2 heures et redémarrez-le. Si le code erreur persiste, adressez-vous à un spécialiste. |
| -- | La LED clignote. | Maintenez la touche Start/ Stop plus de 3 secondes pour réinitialiser l'appareil. |

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

| | |
|-------------------------------------|----|
| Avvertenze di sicurezza | 76 |
| Descrizione del prodotto | 77 |
| Pannello dei comandi | 78 |
| Assemblaggio | 79 |
| Messa in funzione | 82 |
| Tasti funzione | 82 |
| Cuocere a vapore | 85 |
| Utilizzo della frusta a farfalla | 86 |
| Utilizzo del cestello interno | 87 |
| Utilizzo dell'accessorio della lama | 89 |
| Pulizia e manutenzione | 90 |
| Ricerca e risoluzione dei problemi | 91 |
| Smaltimento | 92 |

DATI TECNICI

| | |
|-----------------|----------------------|
| Articolo numero | 10032089 |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potenza motore | 500 W |
| Riscaldamento | 1000 W |

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**Produttore:**

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e seguire le istruzioni.
- Conservare il presente manuale per consultazioni future.
- Prima dell'uso verificare la tensione sulla targhetta identificativa. Collegare il dispositivo solo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.
- Utilizzare solo gli accessori inclusi nella consegna. Non utilizzare accessori di altri produttori.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti sono danneggiati.
- Prima dell'uso pulire con un panno umido tutti i componenti a contatto con gli alimenti.
- Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, pulita e stabile.



AVVERTENZA

Pericolo di infortuni! Le lame sono molto affilate. Non toccarle a mani nude, soprattutto quando sono in movimento. Afferrare la lama tramite la parte superiore per rimuoverla o installarla.

- Non utilizzare gli accessori se sono danneggiati. In questo caso contattare il servizio clienti.
- I bambini non possono utilizzare il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Spegnere il dispositivo e farlo raffreddare prima di rimuovere o di installare i componenti.
- Attendere che tutti i componenti si siano arrestati prima di rimuoverli o di installarli.
- Non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi e non sciacquarla sotto l'acqua corrente. Pulire la base con un panno umido.
- Dopo l'uso staccare la spina dalla presa.
- Spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa prima di sostituire o di pulire i componenti.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Se si preparano alimenti caldi (oltre i 60°C), non toccare il contenitore.
- Se si preparano alimenti caldi, posizionare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore, soprattutto se si utilizza l'accessorio per la cottura a vapore.
- La spatola serve solo a rimuovere gli alimenti dal contenitore. Non utilizzare la spatola mentre la lama è ancora in funzione.

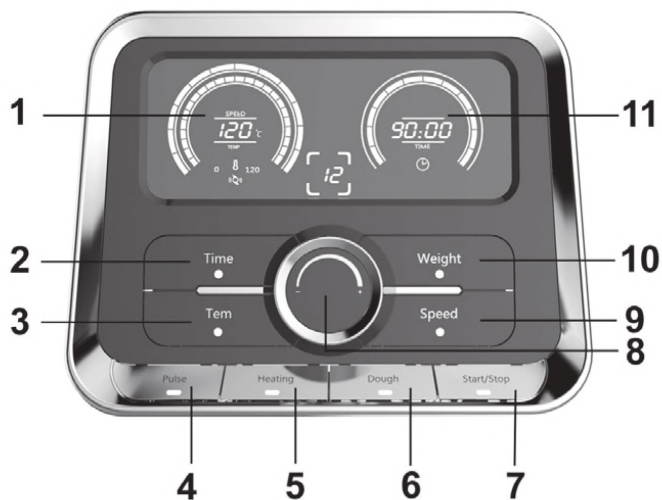
- Versare con cautela i liquidi caldi nel dispositivo. Il liquido caldo può fuoriuscire dal dispositivo oppure evaporare all'improvviso.
- Il dispositivo non è per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili come cucine di uffici, aziende agricole, alberghi, motel e bed & breakfast.
- Se la temperatura del contenitore supera i 60°C, la velocità viene ridotta a 1-4. Il dispositivo riduce automaticamente la velocità al livello 4 se è impostata una velocità superiore (5-12).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- A Misurino
- B Coperchio
- C Anello ermetico 1
- D Lama
- E Anello ermetico 2
- F Contenitore
- G Supporto
- H Frusta a farfalla
- I Base
- J Display LCD
- K Pannello dei comandi
- L Accessorio lama
- M Coperchio
- N Vassoio cottura a vapore
- O Accessorio cottura a vapore
- P Spatola
- Q Cestello interno
- R Tasto on/off



PANNELLO DEI COMANDI



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1 Spia velocità / temperatura | 7 Start/Stop |
| 2 Impostare il tempo | 8 Manopola |
| 3 Impostare la temperatura | 9 Impostare la velocità |
| 4 Funzione Pulse | 10 Pesare (bilancia) |
| 5 Funzione riscaldamento | 11 Spia peso / tempo |
| 6 Funzione impasto | |

ASSEMBLAGGIO

Note importanti sul contenitore

Il contenitore ha una capacità massima di 2 litri. Non versare più di 2 litri di liquido o di ingredienti.

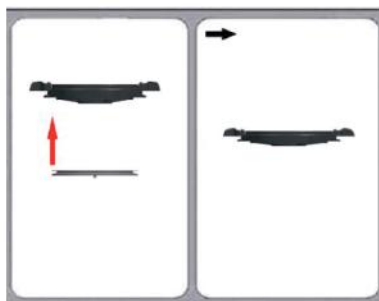


ATTENZIONE

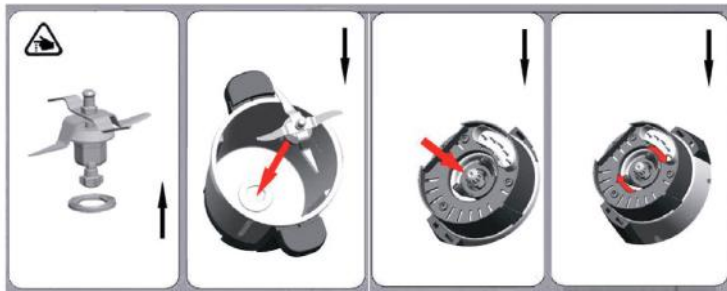
Pericolo di ustioni! Le superfici del contenitore diventano molto calde quando il dispositivo è in funzione. Non toccare le superfici a mani nude bensì utilizzare guanti da forno.



Installare l'anello ermetico 1



Assemblare la lama



- 1 Inserire l'anello ermetico 2 nella parte inferiore della lama. Premere la lama attraverso l'apertura nella parte superiore del contenitore.
- 2 Afferrare la lama con una mano tramite la parte superiore e con l'altra mano afferrare il supporto. Mettere il supporto in basso sulla lama e ruotarlo in senso orario.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Le lame sono molto affilate. Non toccare le lame a mani nude, soprattutto quando sono ancora in movimento. Afferrare la lama tramite la parte superiore per rimuoverla o installarla.

Importante: l'anello ermetico deve essere fissato sulla lama. In caso contrario può fuoriuscire del liquido e danneggiare il dispositivo.

Rimuovere la lama

- 1 Ruotare il supporto in senso antiorario per rilasciare la lama.
- 2 Afferrare la lama tramite la parte superiore ed estrarla con cautela. Prestare attenzione a non farsi male!



Assemblare il contenitore



- 1 Mettere il coperchio sul contenitore. Ruotare il coperchio in senso orario fino a quando non scatta in posizione. Un clic indica che il coperchio è ben inserito.
- 2 Mettere il contenitore sulla base. Il punto Z1 sul contenitore deve combaciare con il punto Z2 sulla base. Un clic indica che il coperchio è ben inserito.
- 3 Infine mettere il misurino sul coperchio.

Rimuovere il contenitore

Premere entrambi i lati sul tasto di sblocco Z3 posto sotto le impugnature e rimuovere il contenitore.



MESSA IN FUNZIONE

Modalità standby

Inserire la spina nella presa: il dispositivo si trova in modalità standby. Il display del tempo e della velocità indica la temperatura attuale del contenitore.



TASTI FUNZIONE

Spia velocità / temperatura

Indica la velocità (livello 1-12) o la temperatura (30-120°C).

Impostare il tempo (tasto TIME)

Premere il tasto TIME e il tasto si accende. Ruotare la manopola (8) per impostare il tempo desiderato (da 5 secondi a 90 minuti).

Nota: se non si imposta il tempo, il dispositivo si arresta automaticamente dopo 90 minuti.

Impostare la temperatura (Tasto TEM)

Premere il tasto TEM e il tasto si accende. Ruotare la manopola (8) per impostare la temperatura desiderata (30-120°C). Nota: la temperatura può essere impostata solo quando vengono regolati il tempo e la velocità. La funzione Pulse in questo caso è inattiva.

Funzione Pulse (tasto PULSE)

La funzione Pulse aumenta la velocità in breve tempo. Se si utilizza la funzione di riscaldamento (temperatura), il tasto è inattivo. Premere il tasto durante la miscelazione per passare al livello 12. Appena si rilascia il tasto, il dispositivo prosegue con l'ultima velocità impostata. Utilizzare questa funzione per miscelare rapidamente gli alimenti.

Funzione di riscaldamento (tasto HEATING)

La funzione serve a mantenere una certa temperatura. Il valore predefinito è 37°C. Premere il tasto e il dispositivo mantiene la temperatura del contenitore a 37°C. Modificare la temperatura preimpostata nel seguente modo:

- 1 Premere il tasto HEATING.
- 2 Impostare la temperatura desiderata (30-120°C).
- 3 Impostare il tempo desiderato (da 1 secondo a 90 minuti).

Funzione impasto (tasto DOUGH)

Con questa funzione è possibile preparare l'impasto. Mettere la farina e l'acqua nel contenitore e premere il tasto DOUGH. La velocità predefinita è il livello 3, il tempo predefinito è 8 minuti. Viene emesso un segnale acustico e il dispositivo si avvia. Allo scadere del tempo, il tasto START/STOP lampeggia. Dopo 5 secondi, l'illuminazione dei tasti si spegne. Tutte le impostazioni vengono cancellate.

Esempio per il pane alle carote: introdurre 500 g di farina e 300 ml di acqua nel contenitore e impostare il tempo su 2 minuti e la velocità sul livello 3. Tagliare 800 g di carote a cubetti di 15 mm e aggiungere 1200 ml di acqua. Mescolare tutto per 2 minuti e impostare il livello 12.

Con questo tasto è possibile avviare e arrestare il processo. Premere il tasto per interrompere temporaneamente il dispositivo mentre è in funzione. Premere di nuovo il tasto per continuare con il processo.

Nota: tenere premuto il tasto per più di 3 secondi per annullare completamente il processo e passare alla modalità standby. Tutte le impostazioni vengono cancellate.

Impostare la velocità (tasto SPEED)

Premere il tasto SPEED e il tasto si accende. Ruotare la manopola (8) per regolare la velocità (1-12).

Tasto peso (tasto WEIGHT)

Il peso massimo misurabile è di 5000 g (3-5000 g). Premere il tasto WEIGHT. Il tasto si accende e sul display compare [0000]. Introdurre gli alimenti nel contenitore e leggere il peso sul display.

Nota: tenere premuto il tasto per più di 3 secondi per uscire dalla funzione.

Display peso/ora

Indica il peso degli alimenti aggiunti oppure il tempo impostato (da 5 secondi a 90 minuti).

CUOCERE A VAPORE

Fissare l'accessorio per la cottura a vapore



L'accessorio è adatto per cuocere a vapore verdure, carne o pesce. È possibile utilizzare l'accessorio in due modi:

Combinazione 1: coperchio (M) + vassoio (N) + accessorio (O)

Utilizzare questa combinazione per la cottura a vapore di vari alimenti.

Combinazione 2: coperchio (M) + accessorio (O)

Utilizzare questa combinazione per cuocere a vapore grandi quantità di alimenti come verdure, patate o carne.

Utilizzo dell'accessorio

- 1 Installare la lama nel contenitore e mettere il contenitore sulla base.
- 2 Versare una quantità di acqua compresa tra 0,5 e 2 litri nel contenitore. Nota: 0,5 litri di acqua sono sufficienti per circa 30 minuti di cottura a vapore.
- 3 Fissare l'anello ermetico 1 sul coperchio e mettere il coperchio sul contenitore.
- 4 Ruotare il coperchio in senso orario.
- 5 Inserire l'accessorio per la cottura a vapore.
- 6 Introdurre gli alimenti nell'accessorio per la cottura a vapore o nel vassoio e mettere il coperchio.
- 7 Premere il tasto on/off sulla parte inferiore del dispositivo.
- 8 Regolare la velocità (livello 1), il tempo e la temperatura.
- 9 Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo. Ora si avvia il conteggio del tempo.
- 10 Appena il tempo rimanente è inferiore a 5 secondi, viene emesso un segnale acustico.
- 11 Allo scadere del tempo il dispositivo si arresta automaticamente e il tasto di avvio/arresto lampeggia per 5 secondi. In seguito tutte le impostazioni vengono cancellate.
- 12 Spegner il dispositivo e rimuovere l'accessorio per la cottura a vapore.
- 13 Rimuovere gli alimenti cotti a vapore.

Note importanti per la cottura a vapore



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso si forma vapore caldo e condensa. Fare attenzione a non scottarsi!

- Non riscaldare il contenitore senza acqua all'interno.
- Se il coperchio non è inserito correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti non vengono cotti bene.
- Rimuovere sempre il misurino quando si utilizza l'accessorio per la cottura a vapore.
- Non toccare i componenti in metallo durante la cottura poiché diventano molto caldi. Utilizzare solo le impugnature.
- In 30 minuti si consumano circa 0,5 litri di acqua. Durante gli altri 15 minuti sono necessari circa 250 ml di acqua. Prima della cottura a vapore versare l'acqua necessaria nel contenitore.

UTILIZZO DELLA FRUSTA A FARFALLA

Con la frusta a farfalla è possibile montare la panna, la maionese o l'albume.

Inserire/rimuovere la frusta



- 1 Afferrare la frusta tramite l'estremità a forma di sfera.
- 2 Premere la frusta nella parte superiore della lama fino a farla scattare. Ora la frusta è fissata correttamente.
- 3 Per rimuovere la frusta, tenere ferma l'estremità a forma di sfera ed estrarla spostandola verso sinistra e destra.

Utilizzo della frusta a farfalla

- 1 Assemblare la lama e la frusta a farfalla nel contenitore.
- 2 Introdurre gli alimenti nel contenitore.
- 3 Mettere il coperchio.
- 4 Ruotare il coperchio fino a quando non scatta in posizione e mettere il misurino.
- 5 Inserire la spina nella presa e spostare l'interruttore on/off.
- 6 Impostare l'ora e la velocità (livello 1-4). Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo. Ora inizia il conto alla rovescia. Se non si imposta il tempo, il dispositivo si arresta automaticamente dopo 90 minuti.
- 7 5 secondi prima dello scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.
- 8 Allo scadere del tempo, il dispositivo si arresta automaticamente ed il tasto Start/Stop lampeggia per 5 secondi. In seguito tutte le impostazioni vengono cancellate.
- 9 Spegner il dispositivo e rimuovere il coperchio.
- 10 Rimuovere gli alimenti dal contenitore.

Nota: accendere il dispositivo solo dopo aver assemblato correttamente la frusta a farfalla. Non introdurre ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare l'accessorio.

UTILIZZO DEL CESTELLO INTERNO

Il cestello interno è adatto per cuocere piccole quantità di alimenti, come il riso, il pesce o la carne.

Inserire il cestello interno



- 1 Inserire il cestello interno nel contenitore e chiudere il coperchio.
- 2 Fissare il contenitore sulla base.

Utilizzare il cestello interno

- 1 Inserire la lama nel contenitore.
- 2 Versare l'acqua nel contenitore.
- 3 Inserire il cestello interno nel contenitore e introdurre gli alimenti nel cestello.
- 4 Ruotare il coperchio fino a quando non scatta in posizione e mettere il misurino.
- 5 Fissare il contenitore sulla base.
- 6 Inserire la spina nella presa e spostare l'interruttore on/off.
- 7 Impostare il tempo, la velocità (livello 1-4) e la temperatura. Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo. Se non si imposta il tempo, il dispositivo si arresta automaticamente dopo 90 minuti.
- 8 5 secondi prima della scadenza del timer, viene emesso un segnale acustico.
- 9 Allo scadere del tempo il dispositivo si arresta automaticamente ed il tasto Start/Stop lampeggia per 5 secondi. In seguito tutte le impostazioni vengono cancellate.
- 10 Spegnerne il dispositivo e staccare la spina. Rimuovere il cestello con cautela.

Note importanti per la cottura a vapore



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso si formano vapore caldo e condensa calda. Prestare attenzione a non scottarsi!

- La quantità massima di acqua non deve superare i 600 ml, l'acqua non deve toccare il cestello!
- Afferrare il cestello solo tramite l'impugnatura, non toccare le parti calde!

UTILIZZO DELL' ACCESSORIO DELLA LAMA

L'accessorio viene utilizzato per il risotto. Per utilizzare l'accessorio:



- 1 Fissare la lama e l'accessorio nel contenitore.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel contenitore.
- 3 Fissare il coperchio sul contenitore.
- 4 Ruotare il coperchio fino a quando non scatta in posizione e mettere il misurino.
- 5 Fissare il contenitore sulla base e spostare l'interruttore on/off.
- 6 Impostare il tempo, la velocità (fase 1-4) e la temperatura. Premere il tasto Start/Stop per avviare il dispositivo. Se non si imposta il tempo, il dispositivo si arresta automaticamente dopo 90 minuti.
- 7 5 secondi prima dello scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.
- 8 Allo scadere del tempo il dispositivo si arresta automaticamente ed il tasto Start/Stop lampeggia per 5 secondi. In seguito tutte le impostazioni vengono cancellate.
- 9 Spegner il dispositivo e rimuovere il coperchio.
- 10 Rimuovere gli alimenti dal contenitore.

Nota: accendere il dispositivo solo dopo aver assemblato l'accessorio della lama. Non aggiungere ingredienti che possono danneggiare o bloccare l'accessorio quando è in movimento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA: spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa prima di eseguire la manutenzione per evitare il pericolo di scosse elettriche.

- Non immergere mai il contenitore e la base in acqua o in altri liquidi.
- Lasciare raffreddare completamente il contenitore e rimuovere la lama. Pulire la parte interna ed esterna del contenitore. Assicurarsi che non penetri acqua nei terminali di contatto sulla parte inferiore del contenitore. Pulire i terminali di contatto con un panno leggermente umido.
- Svitare tutti i componenti. Non lavare il contenitore e la lama in lavastoviglie!



AVVERTENZA

Pericolo di infortuni! Le lame sono molto affilate. Non toccarle a mani nude, soprattutto quando sono in movimento. Afferrare la lama tramite la parte superiore per rimuoverla ed installarla.

- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti che potrebbero danneggiare i componenti o le superfici.
- Pulire tutti i componenti, ad eccezione del contenitore e della base, con acqua calda e sapone. Pulire i componenti subito dopo l'uso. Infine risciacquare i componenti con acqua pulita e asciugarli subito.
- Si consiglia di lubrificare di tanto in tanto la lama con un po' di olio vegetale.
- Pulire la base con un panno umido.
- Se il contenitore e la lama sono molto sporchi, assemblare i due componenti e mettere il contenitore sulla base. Versare un po' di acqua saponata nel contenitore, mettere il coperchio e il misurino e lasciare in funzione per qualche secondo al livello 1. Ora risciacquare il contenitore con acqua pulita.

RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Errore | Stato | Soluzione |
|--------|--|---|
| E01 | E01 lampeggia sul display. | Il dispositivo non funziona correttamente. Rivolgersi ad un tecnico competente per un controllo. |
| E02 | E02 lampeggia sul display. Il contenitore non è stata installato correttamente. | Installare il contenitore come descritto nella sezione Assemblaggio. |
| E03 | E03 lampeggia sul display. | Installare il contenitore come descritto nella sezione Assemblaggio. |
| E04 | E04 lampeggia sul display. | La temperatura del dispositivo è troppo alta. Far raffreddare il dispositivo per 0,5-2 ore e riavviarlo. Se il messaggio di errore appare di nuovo, rivolgersi ad un tecnico. |
| -- | Il LED lampeggia. | Tenere premuto il tasto Start/Stop per 3 secondi per ripristinare il dispositivo. |

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK