

Zilan®

Ruby
Smart Kitchen
Thermorobot
ZLN9341

INSTRUCTION MANUAL



RO

1700 Watt

230 V

50 Hz

www.zilan.com.tr

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

1-INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:
- Înainte de a utiliza acest robot de gătit termic, citiți și urmați toate avertismentele și instrucțiunile din acest manual, chiar dacă sunteți familiarizat cu acest produs.
- Păstrați aparatul departe de accesul copiilor mici.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Asigurați-vă că bebelușii și copiii nu se joacă cu pungile de plastic sau cu alte materiale de ambalare.
- Acest robot de gătit termic este greu. Aveți grijă când îl mutați. Opriti-l și scoateți-l din priză înainte de a-l deplasa.
- Nu încercați să modificați acest produs în niciun fel.
- Acest robot de gătit termic trebuie conectat la împământare.
- Nu conectați aparatul la priză înainte ca instalarea să fie complet finalizată.
- Țineți cablul de alimentare departe de zonele circulare și de zonele umede.*

FOARTE IMPORTANT

- Asigurați-vă că exteriorul aparatului nu se udă (stropi de apă etc.).
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide și nu îl utilizați în apropierea chiuvetelor, căzilor de baie sau dușurilor.
- Utilizați întotdeauna aparatul conectat la o sursă de alimentare cu aceeași tensiune, frecvență și putere nominală ca cele indicate pe plăcuța de identificare a produsului.
- Așezați cablul de alimentare într-un mod corespunzător, astfel încât să nu fie călcat, prins sub obiecte sau ca aparatul să stea pe el.
- Acest robot de gătit termic este destinat utilizării în gospodării și în

locuri similare, cum ar fi:

- zonele de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru
- gospodării de tip fermă și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații rezidențiale
- locații de tip pensiune (“bed and breakfast”)
- servicii de catering și locuri similare care nu implică vânzarea cu amănuntul

AVERTISMENT: Păstrați orificiile de ventilare libere, fără obstacole.

- Evitați contactul cu piesele în mișcare. Țineți mâinile, părul, hainele, precum și spatulele și alte ustensile departe în timpul funcționării pentru a preveni accidentările și/sau deteriorarea aparatului.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a atinge părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Aveți grijă când turnați lichide fierbinți în procesorul de alimente sau blender, deoarece acestea pot fi proiectate în afara aparatului din cauza aburului acumulat brusc.
- Aparatul trebuie utilizat doar cu suportul furnizat.
- Suprafața elementului de încălzire poate rămâne fierbinte după utilizare.
- Pentru curățare, consultați secțiunea “8 Curățare”.
- Pentru timpii de funcționare și setările de viteză ale accesoriilor, consultați secțiunea “7 Viteze și capacitate recomandate pentru fiecare accesoriu”.
- Atenție, suprafață fierbinte. Trebuie acordată o atenție deosebită. Suprafața se poate încinge în timpul utilizării.
- Utilizați aparatul doar pe o suprafață plană și stabilă. Evitați utilizarea pe chiuvete, scurgătoare sau suprafețe denivelate.
- Țineți mâinile și ustensilele în afara vasului în timpul funcționării. Se poate folosi o spatulă din cauciuc doar când aparatul este oprit și scos din priză.
- Utilizați întotdeauna aparatul cu capacul montat corespunzător.
- Nu dezactivați niciodată mecanismele de siguranță de blocare.
- Nu încercați să deschideți capacul sau să scoateți vasul în timpul funcționării.
- Acordați atenție alimentelor fierbinți atunci când deschideți capacul

vasului.

- Introduceți întotdeauna corect paharul gradat / dopul capacului în orificiul de deasupra capacului vasului atunci când procesați alimente.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 2 minute la vitezele cele mai ridicate (8, 9 sau 10), deoarece motorul se poate supraîncălzi. Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 1 minut, apoi puteți continua.

ATENȚIE: Când mixați / amestecați lichide fierbinți (Nu amestecați niciodată ulei sau grăsimi fierbinți), turnați lichidul prin capacul detașabil special de pe capacul vasului. Începeți procesarea la o viteză mai mică. Țineți mâinile și pielea expusă departe de capac pentru a preveni posibilele arsuri.

- Accidente pot apărea dacă lamele în mișcare devin vizibile accidental.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu folosiți vasul pentru depozitarea alimentelor sau a băuturilor.
- Nu folosiți aparatul pentru amestecarea vopselelor sau a altor lichide inflamabile și nici în locuri contaminate cu gaze sau vapori inflamabili.
- Evitați vărsarea alimentelor sau a lichidelor pe conectorul de alimentare din baza vasului. În cazul unei vărsări, opriți imediat aparatul și scoateți-l din priză, lăsați lichidul să se răcească, apoi curățați zona.
- Asigurați-vă că garnitura de etanșare a lamei este montată corect și că ansamblul lamei este fixat în siguranță în baza vasului înainte de utilizare.
- Montarea incorectă va duce la scurgeri de alimente care pot deteriora aparatul.
- Fiți atent(ă) după utilizarea funcției de încălzire, deoarece suprafețele componentelor pot rămâne fierbinți o perioadă de timp după utilizare.
- Asigurați-vă că vasul, capacul vasului și tava pentru aburi sunt montate corect atunci când utilizați accesoriile pentru gătit cu aburi.
- În timpul utilizării, nu atingeți nicio parte a accesoriului pentru aburi în afară de mânerul acestuia.
- Nu utilizați aparatul de gătit cu aburi fără ca capacul vasului să fie montat.
- Când deschideți capacul aparatului de gătit cu aburi, aveți grijă să nu vă opăriți din cauza aburului fierbinte care iese.
- Când folosiți oricare dintre funcțiile de încălzire, aveți grijă pentru a evita accidentările cauzate de aburul fierbinte.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare al capacului pentru abur nu este

blocat în timpul utilizării.

- Aveți grijă să nu loviți tava pentru aburi de pe partea superioară a vasului, fie în timpul utilizării, fie după.
- Nu încercați să recuperați un aparat care a căzut în apă. Opriti aparatul de la sursa de curent și scoateți imediat din priză.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului ori să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat jos sau dacă orice parte a aparatului (inclusiv cablul sau ștecherul) este deteriorată.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un centru de service autorizat sau o persoană calificată, pentru a evita orice pericol.
- Folosirea accesoriilor care nu sunt destinate acestui aparat poate duce la accidentări sau la deteriorarea aparatului.
- Nu instalați aparatul pe alte electrocasnice, pe suprafețe inegale sau în locuri unde ar putea fi expus la: surse de căldură (de exemplu, radiatoare sau aragazuri), lumina directă a soarelui, praf excesiv sau vibrații mecanice.
- Aparatul nu trebuie utilizat în exterior, în apropierea unui arzător cu gaz sau electric ori lângă un cuptor încins.
- Nu instalați aparatul în apropierea surselor de căldură precum radiatoare, calorifere, sobe sau alte dispozitive care generează căldură.
- Nu folosiți aparatul sub sau în apropierea materialelor inflamabile sau combustibile (de exemplu, perdele).
- Orice tip de întreținere, cu excepția curățării uzuale, trebuie efectuată doar de către personal calificat în domeniul electric. Aparatul nu conține piese care pot fi reparate de utilizator.
- Dacă acest aparat este utilizat de o terță persoană, vă rugăm să furnizați și manualul de instrucțiuni.
- Nu utilizați în mod necorespunzător cablul de alimentare. Nu transportați și nu trageți aparatul de cablul de alimentare și nu trageți de cablu pentru a-l deconecta de la priză. În schimb, apucați corpul ștecherului și trageți pentru a deconecta.
- Nu utilizați aparatul în locuri foarte fierbinți sau umede ori sub lumina directă a soarelui.
- Nu este recomandată utilizarea acestui aparat cu prelungitoare sau prize multiple.
- Nu așezați alte aparate deasupra acestui aparat.
- Acest aparat este conceput doar pentru uz casnic.

RO

- Acest produs nu a fost proiectat pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual de instrucțiuni.
- Contactați autoritățile locale pentru instrucțiuni corecte privind eliminarea aparatului neutilizat.
- Nu ne asumăm nicio răspundere pentru eventualele daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de utilizarea necorespunzătoare ori manipularea incorectă a aparatului.

ATENȚIE:

- Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu folosiți agenți de curățare alcalini. Utilizați o cârpă moale și un detergent delicat pentru curățare.

IMPORTANT:

Acordați atenție la manipularea lamei multifuncționale, la golirea vasului și în special în timpul curățării.

Nu atingeți marginea ascuțită a lamelor. Manipulați doar partea superioară atunci când asamblați, demontați sau curățați lama.

Utilizarea incorectă a acestui robot de gătit termic poate duce la accidente grave.

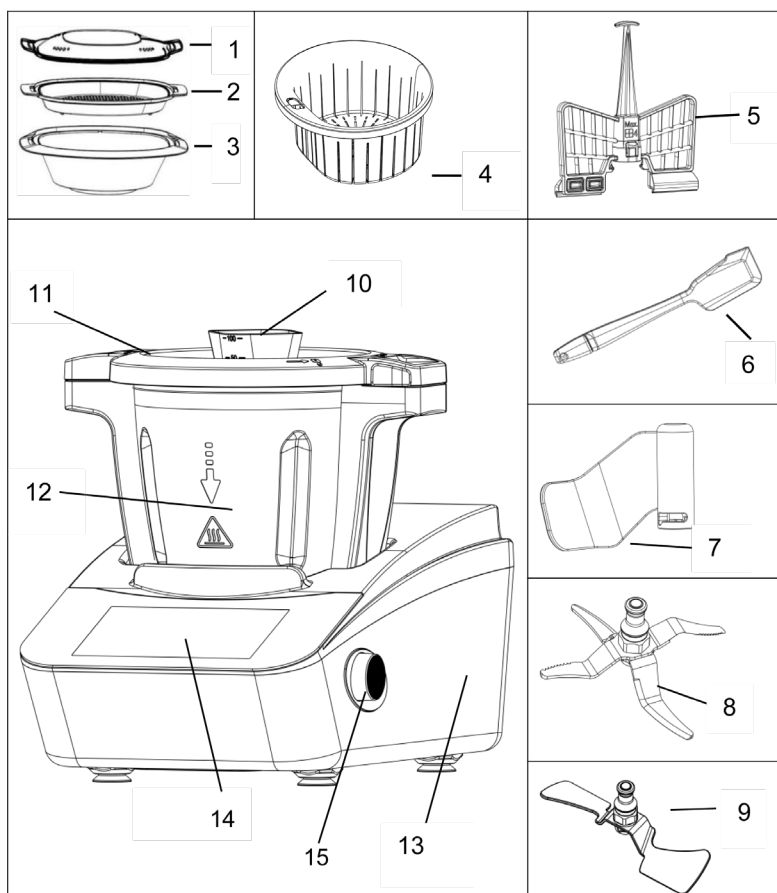
Utilizați aparatul doar pentru scopurile sale casnice, conform destinației prevăzute.

ATENȚIE:

Pentru a evita riscurile cauzate de resetarea accidentală a protecției termice, acest robot de gătit termic nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nici conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod repetat de către rețeaua electrică.

2-COMPONENTE

1. Capac pentru gătit cu aburi	9. Lama pentru sotat
2. Tavă pentru gătit cu aburi	10. Pahar gradat
3. Bază pentru gătit cu aburi	11. Capac vas
4. Sită / Coș pentru abur	12. Vas (Recipient)
5. Tel tip fluture (Butterfly)	13. Corp principal cu picioare antiderapante
6. Spatulă	14. Ecran tactil TFT
7. Lama pentru frământat	15. Buton de control cu funcție de apăsare
8. Lama multifuncțională (Lama pentru tocat)	



3-METODE DE INSTALARE SÏURĂ

- Așezați robotul de gătit termic pe o suprafață solidă, plană și nivelată.
- Așezați aparatul într-un loc unde nu există surse de căldură în apropiere sau expunere directă la lumina soarelui. Stropirea cu apă a aparatului poate provoca un scurtcircuit.
- Pentru o ventilație corespunzătoare, păstrați suficient spațiu între pereții laterali și aparat.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 100 mm între spatele și lateralele aparatului și orice perete.
- Lăsați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a putea accesa capacul vasului și accesoriile pentru abur.

4-SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220V–240V ~ 50-60Hz

Putere: 1700W (Motor: 700W; Element de încălzire: 1000W)

Viteză de rotație: 10 trepte (1–10)

Temperatură reglabilă: 37–120°C

Greutate maximă pentru cântar: 5000 g

5-ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

5.1 Despachetare

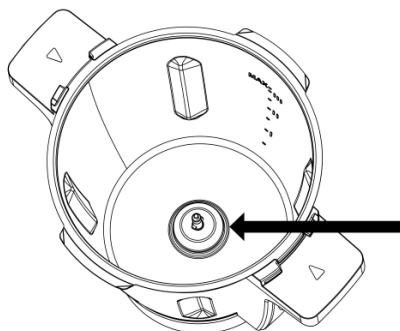
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și eliminați-le într-un mod responsabil și corespunzător.
- Înainte de a utiliza aparatul și accesoriile, este recomandat cu tărie să le curățați temeinic. Consultați secțiunea "Curățare" pentru instrucțiuni detaliate.

6-ASAMBLAREA COMPONENTELOR ȘI UTILIZAREA ACCESORIILOR

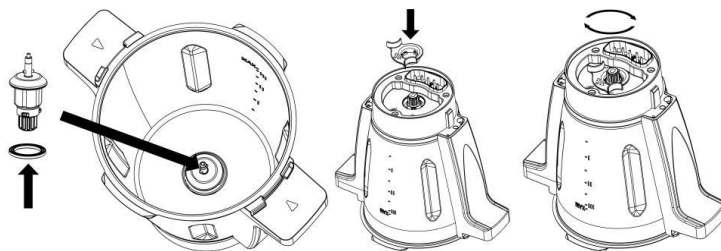
Odată ce aparatul a fost complet despachetat și așezat într-o poziție corespunzătoare, conform instrucțiunilor anterioare, sunteți gata să începeți utilizarea.

6.1 Cuplaj de antrenare

Dacă nu este deja montat pe partea inferioară a vasului, cuplajul de antrenare și garnitura de etanșare din cauciuc trebuie montate și fixate corespunzător.



Pentru a face acest lucru, luați cuplajul de antrenare și asigurați-vă că garnitura de cauciuc este montată peste partea inferioară a cuplajului, așa cum se arată mai jos.



- Dacă garnitura de etanșare din cauciuc nu este montată, lichidele vor curge prin partea inferioară a vasului.
- Din partea superioară a vasului, introduceți cuplajul de antrenare în jos, prin orificiul hexagonal de la baza vasului.

NOTĂ: Cuplajul de antrenare poate fi introdus complet în orificiul hexagonal doar în trei poziții. Nu în șase, cum ar sugera forma hexagonală. Așadar, dacă nu puteți introduce complet cuplajul, rotiți-l un pas și încercați din nou.

- Ținând cuplajul de antrenare în poziție, întoarceți vasul cu susul în jos.
- Luați colierul de blocare (locking collet) cu cealaltă mână și, cu săgeata de pe colier aliniată cu simbolul lacătului deschis de pe baza vasului, apăsați colierul în jos, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, cu o anumită forță, până când săgeata se aliniază cu simbolul lacătului închis pentru a sigila și fixa cuplajul de antrenare în poziție.

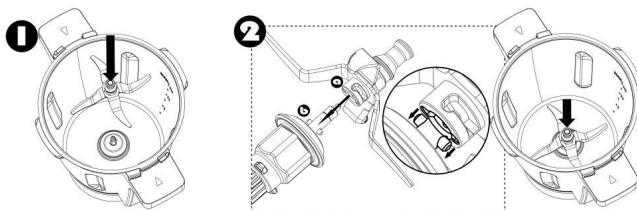
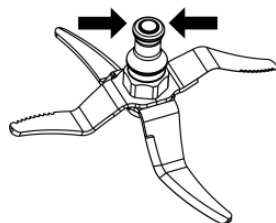
6.2 Lamă multifuncțională (Lama pentru tocat)

Lama multifuncțională (lama pentru tocat) este utilizată în principal pentru tocarea alimentelor.

IMPORTANT: Acordați o atenție deosebită la manipularea acestui accesoriu, deoarece lamele sunt foarte ascuțite și pot provoca accidentări dacă nu sunt manevrate corect.

Pentru a instala lama multifuncțională, urmați pașii de mai jos:

1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
 2. Apucați partea superioară a axului lamei.
- NU atingeți și NU apucați marginile ascuțite ale lamei.**



3. Așezați lama multifuncțională peste cuplajul de antrenare aflat în partea de jos a vasului, asigurându-vă că urechile de ghidare de pe cuplaj se aliniază cu fantele din partea inferioară a lamei, apoi apăsați ferm în jos și rotiți în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
4. Trageți ușor în sus pentru a verifica dacă lama este blocată în siguranță.

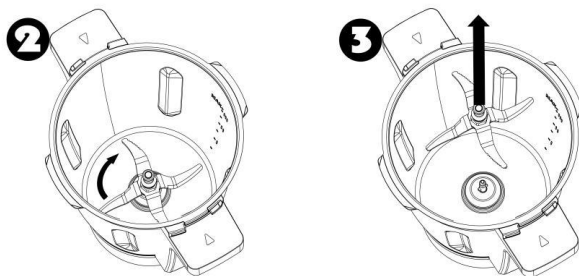
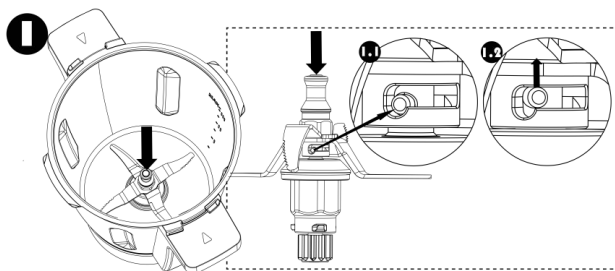
IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel instalarea lamei va eșua.



Pentru a îndepărta lama multifuncțională, urmați pașii de mai jos:

1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
2. Apucați partea superioară a axului lamei, apăsați ferm în jos și rotiți în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți lama drept în sus și scoateți-o din vas.

IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel nu veți putea scoate lama.



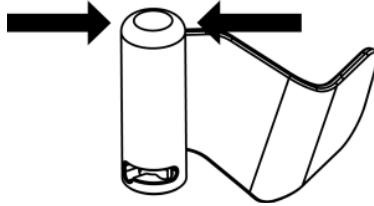
6.3 Lamă de frământare

Lama de frământare este utilizată în principal pentru frământarea aluatului.

IMPORTANT: Nu folosiți lama de frământare la o viteză mai mare de treapta 3.

Pentru a instala lama de frământare, urmați pașii de mai jos:

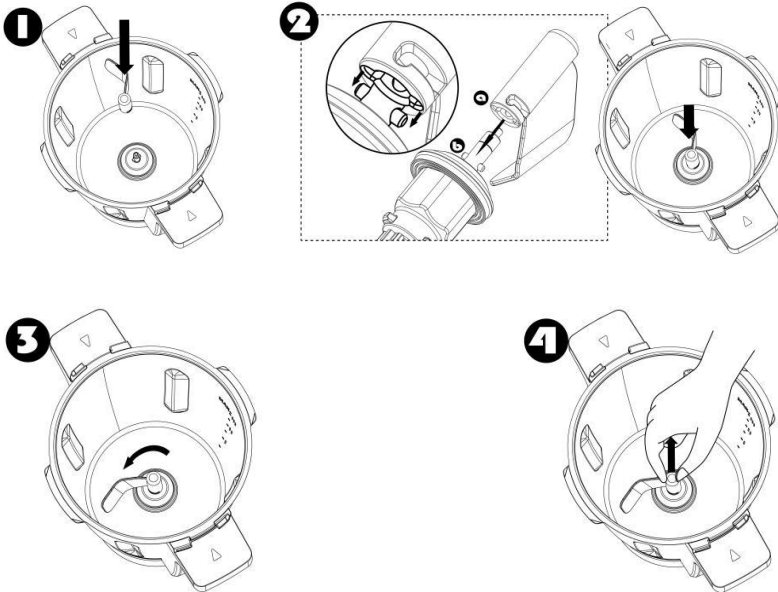
1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
2. Apucați partea superioară a axului lamei.



3. Așezați lama de frământare peste cuplajul de antrenare din partea inferioară a vasului, aliniind urechile de ghidare de pe cuplaj cu fantele de pe partea inferioară a lamei, apoi apăsați ferm în jos și rotiți în sens invers acelor de ceasornic până când lama se fixează.

4. Trageți ușor în sus pentru a verifica dacă lama este blocată în siguranță.

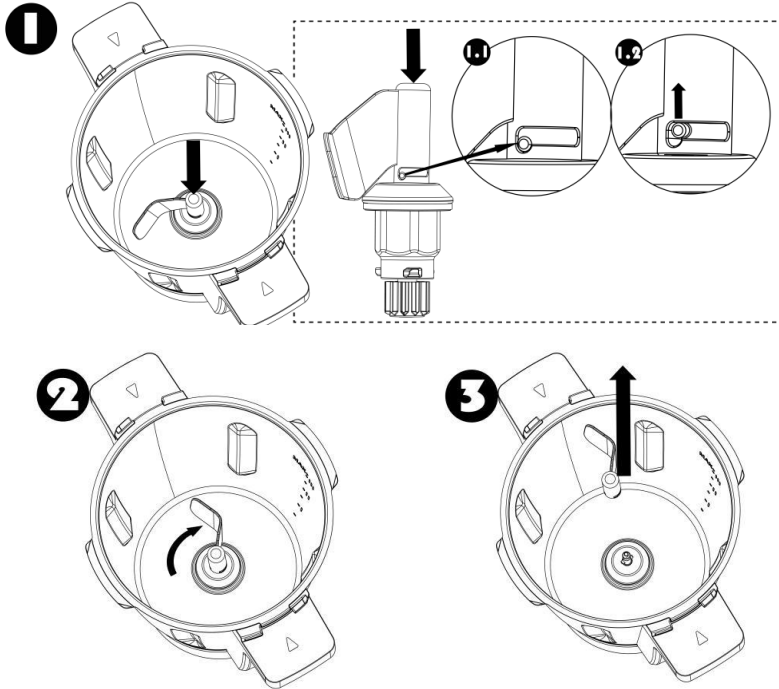
IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel nu veți putea instala lama.



Pentru a îndepărta lama de frământare, urmați pașii de mai jos:

1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
2. Apucați partea superioară a axului lamei, apăsați ferm în jos și rotiți în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți lama drept în sus și scoateți-o.

IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel nu veți putea scoate lama.



6.4 Lamă pentru sotare

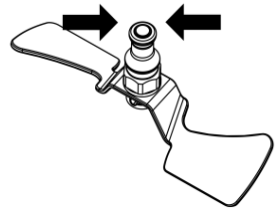
Lama pentru sotare este utilizată în principal pentru sotarea și amestecarea ingredientelor.

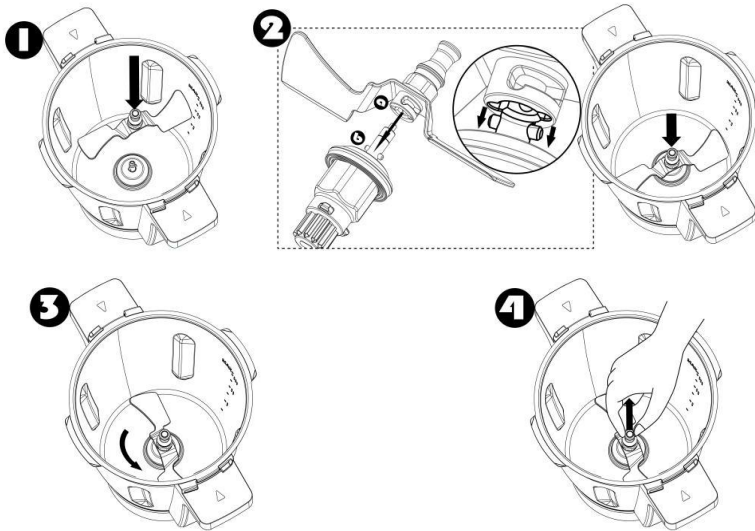
IMPORTANT: Nu utilizați lama pentru sotare la o viteză mai mare de treapta 2.

Pentru a instala lama pentru sotare, urmați pașii de mai jos:

1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
2. Apucați partea superioară a axului lamei.
3. Așezați lama pentru sotare peste cuplajul de antrenare din partea inferioară a vasului, asigurându-vă că urechile de pe cuplaj se aliniază cu fantele de pe partea inferioară a lamei. Apoi apăsați ferm în jos și rotiți în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
4. Trageți ușor în sus pentru a verifica dacă lama este blocată în siguranță.

IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel instalarea lamei va eșua.

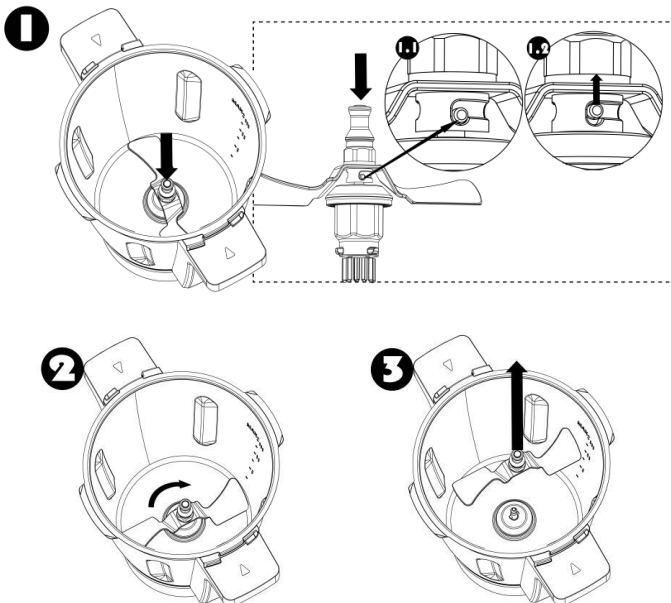




Pentru a îndepărta lama pentru sotare, urmați pașii de mai jos:

1. Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.
2. Apucați partea superioară a axului lamei, apăsați ferm în jos și rotiți în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți lama drept în sus și scoateți-o.

IMPORTANT: Vasul trebuie să fie corect așezat pe corpul principal, altfel nu veți putea scoate lama.

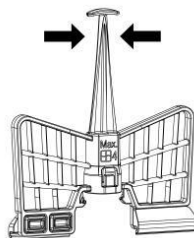


6.5 Tel Fluture

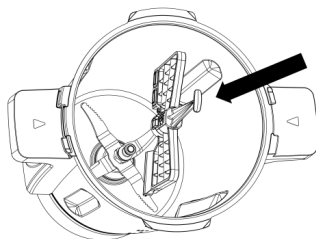
Tel fluture este utilizat în principal pentru amestecarea și baterea alimentelor.

IMPORTANT: Nu utilizați telul fluture la o viteză mai mare de treapta 4. Nu adăugați ingrediente în vas atunci când aparatul funcționează cu telul fluture, deoarece telul fluture se poate bloca și deteriora.

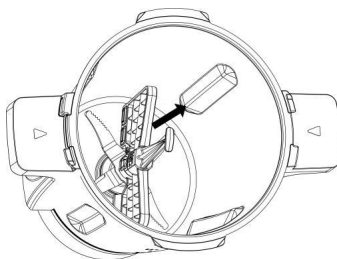
Pentru a monta telul fluture, prindeți partea superioară a acestuia.



Aliniați baza a telului tip fluture cu partea superioară a lamei multifuncționale (lamă de tocat), apăsați ferm telul balonul în jos până când se fixează în poziție.



Pentru a îndepărta telul fluture, trageți-l drept în sus și scoateți-l.



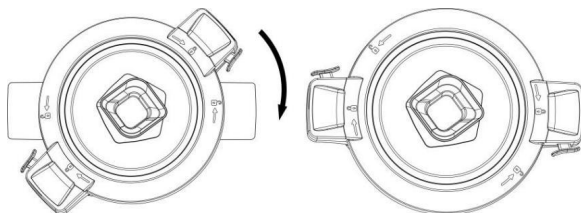
6.6 Montarea Vasului și a Capcului

Pe una dintre laturile interioare ale vasului se află marcaje de capacitate.

Capacitatea maximă pentru amestecare și încălzire este de 3L.

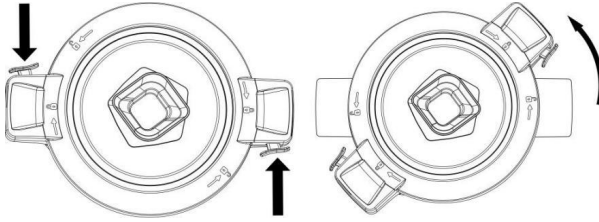
Pentru a atașa capacul, poziționați capacul pe partea superioară a vasului, apăsați ferm capacul în jos astfel încât să stea perfect pe marginea vasului, apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca pe vas.

NOTĂ: Dacă capacul nu este montat și blocat corect, Aparatul Thermo Cooker nu poate fi pornit.



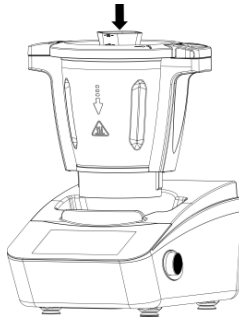
RO

Pentru a îndepărta capacul, apăsați butonul de eliberare a blocajului și rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic, apoi ridicați capacul drept în sus și scoateți-l.



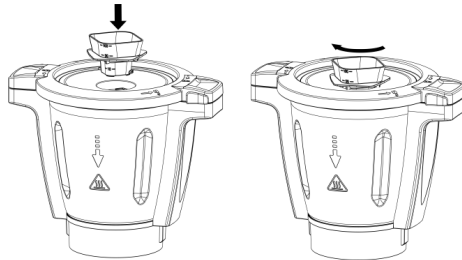
Așezați vasul pe corpul principal în poziția corectă și fixați-l corespunzător.

NOTĂ: Dacă vasul nu este montat și fixat corect, Aparatul Thermo Cooker nu poate fi pornit.



6.7 Cupa de Măsurare

Cupa de măsurare nu doar că previne ejectarea alimentelor și lichidelor prin orificiul capacului, ci este și un recipient de măsurare.



6.8 Spatulă

Spatula este utilizată pentru a răzui alimentele și lichidele din interiorul vasului.

Nu utilizați alte ustensile, deoarece pot deteriora suprafața interioară a vasului.

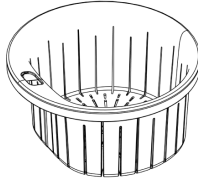
Folosiți spatula doar când aparatul este oprit și capacul vasului este îndepărtat.

Capătul mânerului spatulei poate fi utilizat pentru a agăța și scoate sita.



6.9 Sită / Coș pentru Gătit la Abur

Sita / coșul pentru gătit la abur poate fi utilizat pentru a strecura sucul de fructe sau legume după procesare.



Introduceți sita în vas și țineți-o în poziție în timp ce turnați sucul.

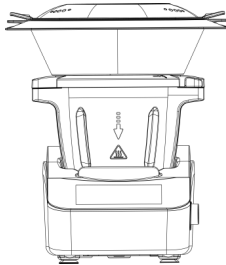
Aceasta poate fi folosită și pentru a ține alimente moi, cum ar fi pastele sau tăieței în timpul gătitului și poate fi utilizată pentru a găti garnituri, cum ar fi orezul și cartofii.

6.10 Asamblarea Vasului pentru Gătit la Abur

Accesorii pentru gătit la abur este utilizat pentru prepararea la abur a legumelor, peștelui și a altor alimente pe care preferați să le gătiți astfel.

Pentru a instala accesoriul pentru abur, capacul vasului trebuie montat și blocat pe vas, apoi cupa de măsurare trebuie îndepărtată.

Accesoriul pentru abur se așază apoi deasupra capacului vasului, asigurându-vă că este fixat corect și stabil.



Asigurați-vă că accesoriul pentru abur este acoperit corespunzător cu capacul special pentru abur înainte de încălzire și gătire la abur.

NOTĂ: Componentele accesoriului pentru abur nu pot fi utilizate în cuptorul cu microunde sau în / pe alte aparate electrice.

Nu atingeți nicio parte a accesoriului pentru abur, în afară de mână, în timpul utilizării, deoarece vă puteți arde.

Evitați orificiile de evacuare a aburului din capacul pentru abur pentru a preveni rănirea din cauza aburului fierbinte.

Nu acoperiți și nu blocați orificiile din capacul pentru abur, deoarece aburul va căuta o altă cale de evacuare și poate provoca vătămări grave sau deteriorarea obiectelor din jur.

7-INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ: La prima utilizare a aparatului Thermo Cooker, este posibil să simțiți un miros specific de ars provenind de la motor, ceea ce este complet normal.

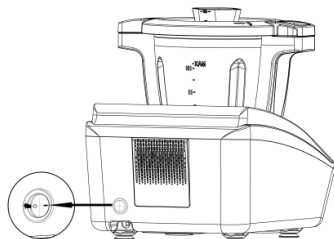
După o perioadă de utilizare, acest miros va dispărea treptat.

IMPORTANT:

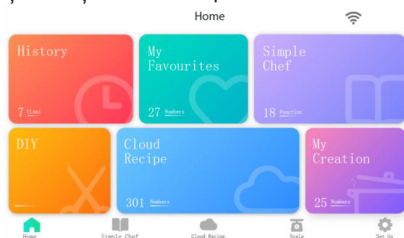
- Înainte de utilizare, CITIȚI TOATE notele din secțiunile “Măsuri de Siguranță Importante” și “Metode de Instalare în Siguranță”.
- Neparcurgerea și neînțelegerea instrucțiunilor de siguranță și instalare a acestui aparat poate duce la accidente grave.

7.1 Comutator PORNIT/OPRIT

Comutatorul se află în partea din spate a aparatului.
Folosiți acest comutator pentru a porni sau opri aparatul.

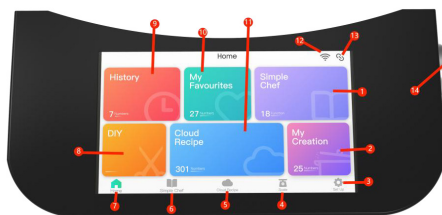


Ecranul tactil TFT se va aprinde și va afișa ecranul de pornire.



Atunci când capacul vasului nu este montat, funcția de încălzire poate fi activată, dar motorul nu va porni până când capacul vasului nu este montat și blocat corespunzător.

7.2 Ecran Tactil



1	Plăcuță cu Programul Bucătar Simplu	8	Plăcuță Gătit Personalizat
2	Plăcuță Creațiile Mele	9	Plăcuță Istoricul Gătitudului
3	Pictograma Setări	10	Plăcuță Rețetele Mele Preferate
4	Pictograma Funcției de Cântărire	11	Plăcuță Rețete din Cloud
5	Pictograma Rețete din Cloud	12	Semnal Wi-Fi
6	Pictograma Programe "Bucătar Simplu"	13	Stare Aplicație
7	Ecran Principal	14	Buton de control cu roțiță

7.3 Conectarea la Wi-Fi

- După pornirea aparatului, va apărea ecranul principal și o notificare cu mesajul: "Wi-Fi is not connected, please go to setting to connect Wi-Fi".

Notă: Pentru a accesa rețetele din cloud, aparatul trebuie să fie conectat la o rețea Wi-Fi activă.

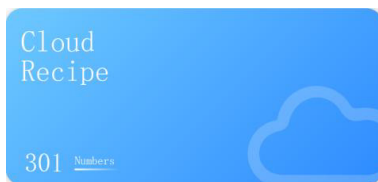
- Selecționați opțiunea "Connect to Wi-Fi", care va afișa lista rețelelor Wi-Fi disponibile.

RO

- Alegeți rețeaua dvs. activă și introduceți parola corespunzătoare.

Notă: Dacă rețeaua Wi-Fi nu apare în listă, asigurați-vă că nu este o rețea 5G sau una care folosește protocolul WEP, deoarece acestea nu sunt acceptate.

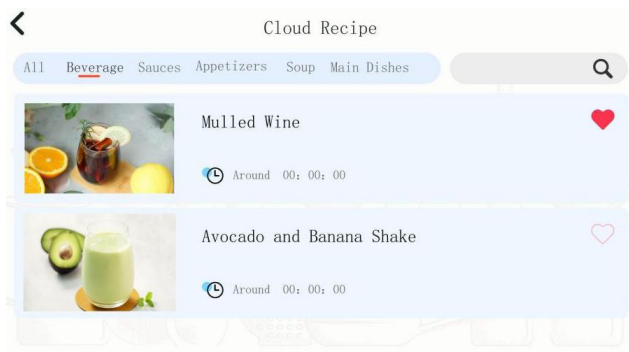
- După ce v-ați conectat aparatul la rețeaua Wi-Fi, puteți începe să explorați diferitele pagini afișate pe ecranul TFT.



7.4 Prezentare Generală a Ecranului TFT

Secțiunea "Cloud Recipe" este localizată pe ecranul principal sau în bara de meniu de jos, unde este afișată lista rețetelor din cloud.

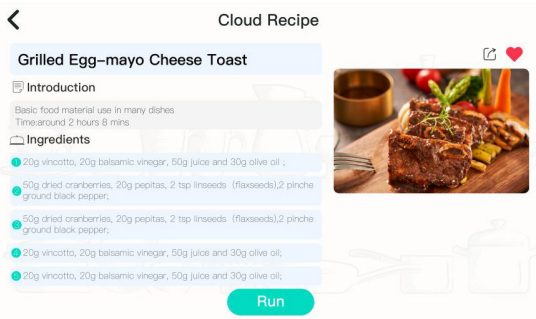
1. Apăsați pe pictograma "Cloud Recipe"; după selectare, vor fi afișate următoarele categorii: băuturi, bază, deserturi, feluri principale, supe, aperitive și sosuri.
2. Apăsați una dintre opțiunile de categorie pentru a începe să derulați rețetele din cloud. După selectarea categoriei dorite, va apărea o bară cu titluri deasupra rețetelor. Puteți glisa pentru a naviga între categorii sau selecta opțiunea "All" pentru a afișa toate rețetele deodată.
3. După ce ați selectat o rețetă, vor fi afișate lista ingredientelor necesare și pașii care trebuie urmați pentru preparare.



Notă: În colțul din dreapta sus al meniului "Rețete din Cloud" se află o bară de căutare. Apăsați pe ea pentru a căuta manual o rețetă folosind tastatura de pe ecranul tactil.

Notă: Doar atunci când telefonul este conectat la Thermo Cooker, timpul de preparare al rețetelor din cloud va fi afișat pe ecran (consultați secțiunea "Conectare cu Aplicația Mea" – Link My App).

Notă: Timpul necesar pentru încărcarea rețetelor din cloud depinde de viteza conexiunii dvs. la internet.



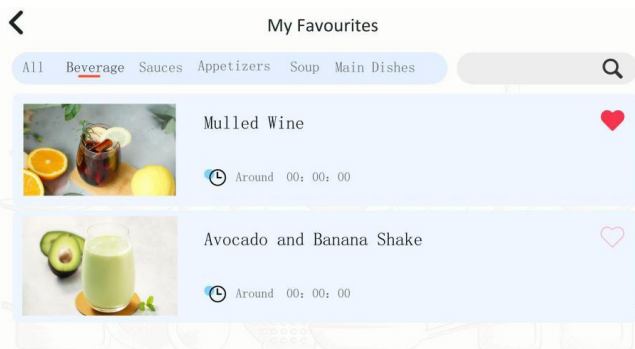
Rețeta din cloud poate fi partajată prin WhatsApp, apăsați pictograma “” din dreapta sus a fotografiei rețetei, apoi va apărea un cod QR, scanați codul QR cu WhatsApp, apoi rețeta poate fi partajată.



Plăcuța “My Favourites” se află pe ecranul principal și afișează rețetele preferate salvate.

Pentru a adăuga o rețetă din cloud în “Rețetele Mele Preferate”, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați pe pictograma “Cloud Recipe” de pe ecranul principal.
2. Derulați prin lista de rețete din cloud și selectați rețeta pe care doriți să o adăugați în pagina “My Favourites”. Lângă numele rețetei se află o pictogramă în formă de inimă. Apăsați pe pictograma în formă de inimă.
3. Rețeta va fi acum adăugată în pagina “My Favourites”. Aceste rețete pot fi accesate rapid și ușor din această secțiune.
4. Pentru a elimina o rețetă din lista “My Favourites”, apăsați pe opțiunea “My Favourites” de pe ecranul principal și apoi apăsați din nou pe pictograma în formă de inimă de lângă numele rețetei.



RO

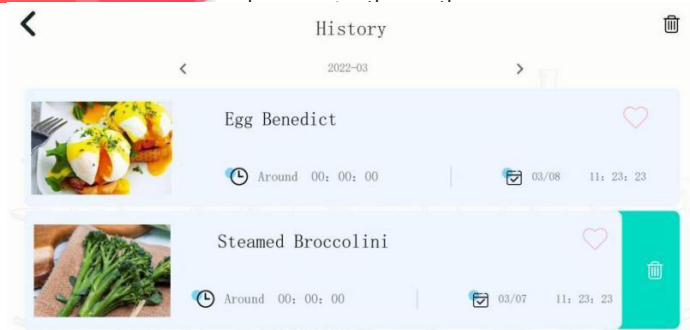


Secțiunea “History” se află pe ecranul principal și afișează rețetele din cloud preparate anterior.

Va fi afișată ora și data la care a fost realizată fiecare rețetă.

Pentru a elimina o rețetă din istoric, glisați rețeta spre stânga pentru a accesa simbolul corespunzător, apoi apăsați pe acesta.

Apăsați pe simbolul din colțul din dreapta sus al ecranului pentru a șterge întreg istoricul.



“Simple Chef” este locul unde puteți găsi programele de gătit predefinite.

Sunt disponibile 18 programe în total: 16 programe de gătit și 2 programe de curățare.

Apăsați pe opțiunea mov “Bucătar Simplu” sau pe pictograma din partea de jos a ecranului principal pentru a accesa programele “Bucătar Simplu”.



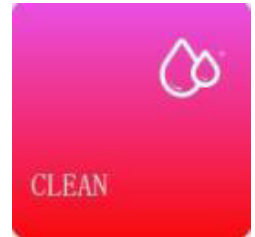
1.Curățare: Acesta este un program de curățare pentru interiorul vasului.


Montați telul fluture (butterfly whisk).

Adăugați 500 ml de apă curată și 1-2 picături de detergent de vase.

Asigurați-vă că capacul vasului și cupa de măsurare sunt bine fixate și blocate în poziție.

Apăsați pe “Start” pentru a începe.



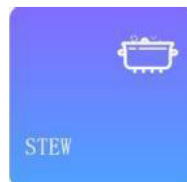
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	4	N/a	Tel Fluture	Adăugați câteva picături de detergent de vase
Temperatură (°C)	70			
Nivel de Putere	7			
Timp – Minute	5	1-15		

2.Tocană: Tocanele tradiționale care necesită un proces lung de gătire pot fi realizate cu acest aparat.

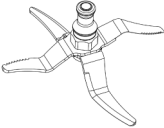
Gătire lentă + timp îndelungat = cele mai bune arome.

- Adăugați ingredientele.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

Notă: Acest program are trei etape. Aparatul va trece automat la următoarea etapă imediat ce etapa anterioară s-a încheiat.

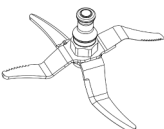


Etapa 1

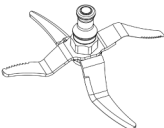
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	100			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	Consultați nota de mai jos	interval de timp între 1 și 12 ore		

Notă: Programul are presetat un timp total de 3 ore, care reprezintă durata combinată a tuturor celor trei etape. Timpul poate fi ajustat în Etapa 3.

Etapa 2

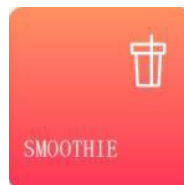
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	100			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	5			

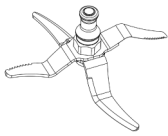
Etapa 3

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	95			
Nivel de Putere	2			
Timp – Minute	3 ore	interval de timp între 1 și 12 ore		

3.Smoothie: Mărunțiți legumele, carnea, condimentele și zdrobiți gheața cu ușurință în doar câteva secunde. Pregătiți shake-uri, sosuri, dip-uri și creme cu textură fină și cremoasă.

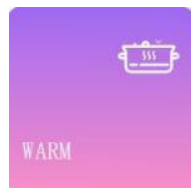
- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați ingredientele.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

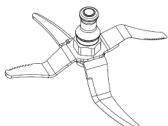


Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	10	N/a	Lamă Multifuncțională	La nivelul de viteză 10, va zdrobi aproape orice. Dacă este necesar, încercați să pulverizați în reprize de câte 5 secunde, de mai multe ori.
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	0,5	0,5-2		

4.Încălzire: Menține mâncarea caldă până la servire.

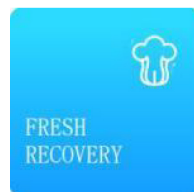
- Montați lama multifuncțională.
- Asigurați-vă că capacul vasului și cupa de măsurare sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

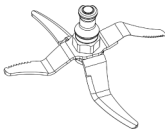


Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	80			
Nivel de Putere	2			
Timp – Minute	1 ore	interval de timp între 1 și 12 ore		

5.Recuperare Proaspătă: Metoda științifică de curățare la 50°C poate elimina spuma de sânge de la carne și reziduurile de pesticide de pe legume/fructe, etc.

- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați 1,5 litri de apă rece (nu fierbinte și nici rece din frigider) în vas.
- Introduceți coșul de strecurat (Strainer Basket).
- Puneți ingredientele în coș.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.



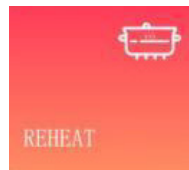
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	6	4-7	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	50	N/a		
Nivel de Putere	5	1-10		
Timp – Minute	5	1-5		

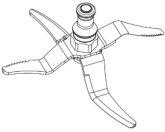
6.Reîncălzire : Permite reîncălzirea mâncării deja gătite.

- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați ingredientele pre-gătite în vas.

Notă: Adăugați doar alimente dezghețate, nu alimente congelate.

- Asigurați-vă că capacul vasului și cupa de măsurare sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.



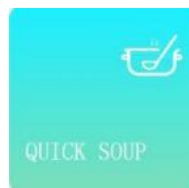
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	95	60-95		
Nivel de Putere	5	N/a		
Timp – Minute	30	1-60		

7.Supă rapidă: Se zdrobește mai întâi, apoi se gătește.

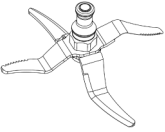
- Montați lama multifuncțională.
- Asigurați-vă că capacul vasului și cupa de măsurare sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

Notă: Acest program are trei etape. Aparatul va trece automat la etapa următoare după ce etapa precedentă s-a încheiat.

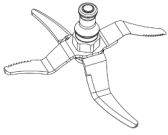
Notă: Programul durează în total 32 minute și 30 secunde, iar timpul poate fi ajustat la



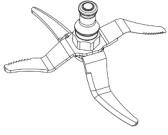
Etapa 1

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	10	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	30 secunde			

Etapa 2

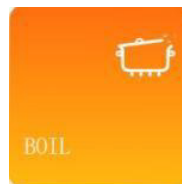
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	120			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	2			

Etapa 3

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	2	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	100			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	30	15-60		

8.Fierbere: Turnați suficientă apă în vas astfel încât să acopere toate ingredientele.

- Adăugați ingredientele în vas.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

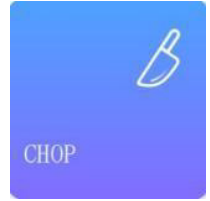


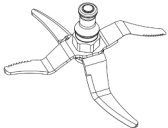
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	2	N/a	Lamă Multifuncțională	Dacă este necesar să continuați fierberea pentru a găti alimentele, setați timpul manual.
Temperatură (°C)	100			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	Se va opri automat după aproximativ un minut sau două de la atingerea punctului de fierbere.			

RO”

9.Tocare: Toacă toate tipurile de ingrediente, de la carne sau pește până la fructe și legume.

- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați ingredientele.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.



Setări Implicite	Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	5	Lamă Multifuncțională	Dacă este necesar, încercați să procesați în reprize de câte 5 secunde, repetând de mai multe ori.
Temperatură (°C)	0		
Nivel de Putere	0		
Timp – Minute	1		

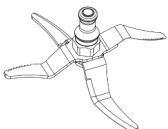
10.Iaurt: Pregătiți iaurturi făcute în casă cu ușurință. Thermo Cooker va menține amestecul la temperatura de fermentare, astfel încât iaurtul să fie gata de răcit și consumat a doua zi dimineață.

- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați ingredientele în vas.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

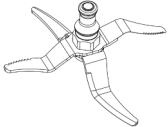
Notă: Programul are două etape, durata totală este de 8 ore. Timpul poate fi ajustat între 3 și 12 ore în timpul Etapei 2. Aparatul va trece automat la Etapa 2 după finalizarea Etapei 1.



Etapa 1

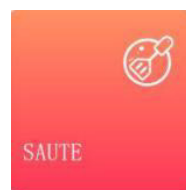
Setări Implicite	Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	N/a	Lamă Multifuncțională	Amestecați iaurtul sau starterul în lapte, apoi amestecați timp de jumătate de oră.
Temperatură (°C)			
Nivel de Putere			
Timp – Minute			

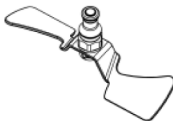
Etapa 2

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	Deși lama de tocat nu este necesară pentru Etapa 2, aceasta rămâne în vas pentru ca programul să nu fie întrerupt.
Temperatură (°C)	31			
Nivel de Putere	1			
Timp – Minute	7,5 ore	3-12 ore		

11. Sotare: Gătiți toate tipurile de mâncăruri, cum ar fi tocănițe, piul cu migdale sau ratatouille.

- Montați lama pentru sotare (Saute Blade).
- Adăugați ingredientele.
- Montați capacul vasului și cupa de măsurare, asigurându-vă că sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

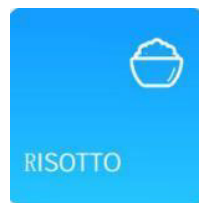


Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	1	1-2	Lamă pentru sotare	
Temperatură (°C)	20	N/a		
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	5	1-30		

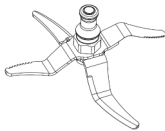
12. Risotto: Gătiți risotto. Ajustați cantitatea de apă după preferințele dumneavoastră.

- Montați lama multifuncțională.
- Adăugați în vas cantitățile recomandate de orez și apă.
- Asigurați-vă că capacul vasului și cupa de măsurare sunt bine fixate și blocate.
- Apăsăți pe “Start” pentru a începe.

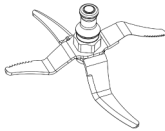
Notă: Acest program are două etape. Aparatul va trece automat la următoarea etapă după ce etapa precedentă s-a încheiat.



Etapa 1

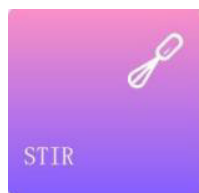
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Sugestii de ingrediente	Observație
Nivel de Viteză	1	N/a	Lamă Multifuncțională		
Temperatură (°C)	100				
Nivel de Putere	6				
Timp – Minute	Va trece la Etapa 2 după ce temperatura atinge 90°C.				


Etapa 2

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	1	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	96			
Nivel de Putere	4			
Timp – Minute	18			

13. Amestecare. Amestecă alimentele în timp ce se gătesc, pentru a asigura o încălzire uniformă și pentru a obține texturi profesionale. Gătește risotto delicios, salate de paste, cremă de ou sau prepară ciocolată caldă.

- Asamblează telul fluture.
- Atașează capacul vasului și paharul gradat și asigură-te că sunt bine fixate și blocate la locul lor.
- Apasă butonul de pornire pentru a începe.

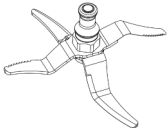


Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	2	0-3	Tel fluture	
Temperatură (°C)	100	90-120		
Nivel de Putere	10	N/a		
Timp – Minute	30	5-60		

14.Terci porridge: Folosește această setare pentru a prepara alimente mai moi, cum ar fi fasolea sau terciul. Este ideală pentru alimente care necesită lapte sau apă pentru a fi gătit.

- Asamblează lama multifuncțională.
- Adaugă ingredientele în vas.
- Atașează capacul vasului și paharul gradat și asigură-te că sunt bine fixate și blocate la locul lor.*
- Apasă butonul Start pentru a începe.

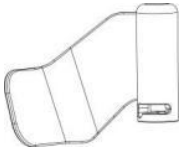


Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	2	1-2	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	90	N/a N/a		
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	12	10-30		

15.Frământare. Pentru prepararea aluatului de pâine.

- Asamblează lama de frământare.
- Adaugă ingredientele.
- Atașează capacul vasului și paharul gradat și asigură-te că sunt bine fixate și blocate la locul lor.
- Apasă butonul Start pentru a începe.



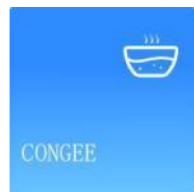
Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Sugestii de ingrediente	Observație
Nivel de Viteză	3	N/a	Lamă de frământare	Max 500g flour + 300g water	
Temperatură (°C)	0	0 or 37			
Nivel de Putere	0	N/a			
Timp – Minute	6	3-20			

RO

16. Congee: Acest program poate prepara terciul de orez perfect.

- Montează lama multifuncțională.
- Adaugă ingredientele în vas.
- Montează și asigură capacul vasului și paharul gradat, astfel încât să fie bine fixate și blocate.
- Apasă pe butonul “Start” pentru a începe.

Notă: Acest program are două etape. Aparatul va trece automat la Pasul 2 după finalizarea Pasului 1. Timpul total este de 46 de minute și 30 de secunde.



Etapa 1

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	1	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	120			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	6,5			

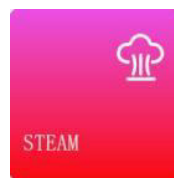
Etapa 2

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	1	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	98			
Nivel de Putere	5			
Timp – Minute	40	30-60		




17. Abur: Această funcție este ideală pentru prepararea celor mai sănătoase rețete la abur.

Permite economisirea timpului datorită aburitorului cu 2 niveluri, deoarece poți găti mai mult de un fel de mâncare simultan.

- Montează accesoriul pentru gătit la abur.
- Adaugă ingredientele.
- Adaugă în vas maximum 1,5 litri de apă rece (nu fierbinte și nici foarte rece din frigider).
- Montează capacul vasului și asigură-te că este bine fixat și blocat.
- Scoate paharul gradat de pe capacul vasului, dacă este montat.
- Așază aburitorul deasupra capacului vasului și asigură-te că și capacul aburitorului este montat.
- Apasă butonul “Start” pentru a începe.



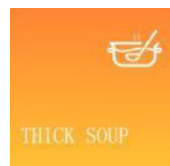
RO

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Aburitor	
Temperatură (°C)	120			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	20	15-60		

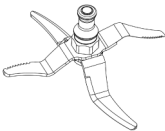
18. Supă cremă: Gătire lentă pentru control absolut asupra temperaturii și timpului, obținând rezultate perfect gătite și fragede.

- Montează lama multifuncțională.
- Montează și asigură capacul vasului și paharul gradat, astfel încât să fie bine fixate și blocate.
- Apasă pe butonul “Start” pentru a începe.

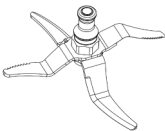
Notă: Acest program are opt etape. Aparatul va trece automat la următoarea etapă după finalizarea celei precedente.



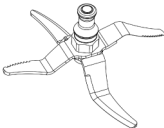
Etapa 1

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	100			
Nivel de Putere	10			
Timp – Minute	Va trece la Etapa 2, la 1–2 minute după ce începe fierberea			

Etapa 2

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	0	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	110			
Nivel de Putere	4			
Timp – Minute	20			

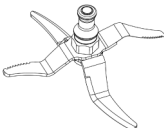
Etapa 3

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	3	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	Vezi nota de mai jos			

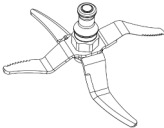
Notă: Etapa 3 va continua să funcționeze până când ingredientele vor scădea temperatura la 90°C sau mai puțin, apoi va trece automat la Etapa 4.

Nu există un timp prestabilit pentru Etapa 3, deoarece depinde de temperatura ambientală, de tipul ingredientelor și de cantitatea acestora, întrucât se vor răci în ritmuri diferite.

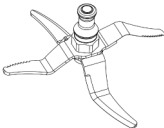
Etapa 4

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	6	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	5			

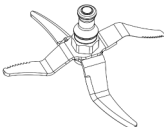
Etapa 5

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	7	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	5			

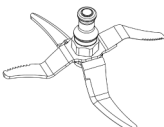
Etapa 6

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	8	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	5			

Etapa 7

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	9	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	5			

Etapa 8

Setări Implicite		Reglabil	Accesorii	Observație
Nivel de Viteză	10	N/a	Lamă Multifuncțională	
Temperatură (°C)	0			
Nivel de Putere	0			
Timp – Minute	1			

RO

Gătit DIY (Gătit Manual)

Secțiunea de gătit DIY se află pe ecranul principal și îți permite să ajustezi manual temporizatorul, viteza, temperatura și puterea de încălzire în timpul funcționării aparatului.

Aceasta este metoda perfectă pentru a găti în stil liber, după propriul tău gust.



Temporizatorul

Afișajul va arăta orele, minutele și secunde.

1. Apăsăți pe orele, minutele sau secunde afișate pe ecranul temporizatorului pentru a selecta timpul dorit.
2. Când apăsați pe ore, ecranul va afișa un meniu derulant de la 00 la 12, permițându-vă să setați numărul de ore necesar pentru gătit. Pentru a selecta ora dorită, puteți folosi fie ecranul tactil, fie butonul de control.
3. Pentru a folosi butonul de control, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a derula în josul listei. Rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni în susul listei.
4. După ce ați ales ora dorită, apăsați pe opțiunea "OK".
5. Repetați pașii pentru minute și secunde.

Notă: În timpul funcționării, apăsați butonul "▶" situat în colțul din dreapta jos al dispozitivului, iar acesta va începe automat numărătoarea inversă.

Notă: Timpul afișat pe ecranul temporizatorului reflectă doar timpul de gătit. Timpul de pregătire a alimentelor este suplimentar.

Viteză

Afișajul vă va permite să reglați viteza lamelor din vasul de gătit.

1. Apăsăți pe opțiunea VITEZĂ (SPEED) pentru a selecta viteza dorită.
2. Când apăsați pe funcția de viteză, ecranul va afișa un meniu derulant de la 0 la 10. "0" fiind viteza mică, iar "10" viteza mare. Aceasta vă permite să setați viteza lamelor necesare pentru gătit. Pentru a selecta viteza dorită puteți folosi fie ecranul tactil, fie butonul de control.
3. Pentru a folosi butonul de control, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a derula în josul listei. Rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni în susul listei.
4. După ce ați ales viteza dorită, apăsați pe opțiunea "OK".

Notă: În timpul funcționării, apăsați butonul "▶" situat în colțul din dreapta jos al dispozitivului, iar acesta va începe automat numărătoarea inversă.

Dacă temporizatorul nu a fost setat în modul DIY pentru viteză, timpul presetat va funcționa.

Viteze 1-4	Timp maxim setat până la 1 oră
Viteze 5-10	Timp maxim setat până la 5 minute

Temperatură

Afișajul vă va permite să reglați setările de temperatură.

1. Apăsați pe opțiunea TEMPERATURE pentru a selecta temperatura dorită pentru gătit.
2. Când apăsați pe funcția de temperatură, ecranul va afișa un meniu derulant de la 37 la 120°C. Aceasta vă permite să setați temperatura necesară pentru gătit. Pentru a selecta temperatura dorită puteți folosi fie ecranul tactil, fie butonul de control.
3. Pentru a folosi butonul de control, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a derula în josul listei. Rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni în susul listei.
4. După ce ați ales temperatura dorită, apăsați pe opțiunea "OK".

Notă: În timpul funcționării, apăsați butonul situat "▶" în colțul din dreapta jos al dispozitivului, iar acesta va începe automat numărătoarea inversă.

Notă: Pictograma temperaturii se va schimba în culoarea albastră atunci când aparatul ajunge la temperatura setată.

Putere de încălzire

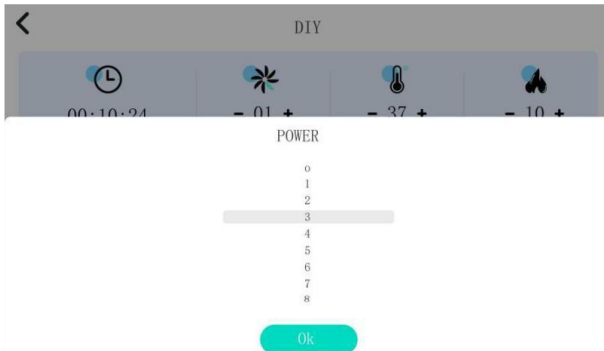
Afișajul vă va permite să reglați puterea de încălzire a aparatului.

1. Apăsați pe opțiunea PUTERE pentru a selecta puterea de încălzire dorită.
2. Când apăsați pe funcția de putere, ecranul va afișa un meniu derulant de la 0 la 10. "0" reprezintă puterea mică, iar "10" puterea mare. Aceasta vă permite să setați puterea de încălzire necesară pentru gătit. Pentru a selecta puterea dorită puteți folosi fie ecranul tactil, fie butonul de control.
3. Pentru a folosi butonul de control, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a derula în josul listei. Rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni în susul listei.
4. După ce ați ales puterea dorită de încălzire, apăsați pe opțiunea "OK".

Notă: În timpul funcționării, apăsați butonul "▶" situat în colțul din dreapta jos al dispozitivului, iar acesta va începe automat numărătoarea inversă.

Notă: Se recomandă alegerea unei puteri de încălzire mici atunci când gătiți alimente grase pentru a evita arderea.

Notă: Funcția de putere de încălzire nu se va activa decât dacă temperatura este setată.





Secțiunea “Creațiile Mele” se află pe ecranul principal și afișează rețetele create de tine în Thermo Cooker.



Creează altele noi

Pentru a crea rețete noi în Thermo Cooker, urmați pașii de mai jos:

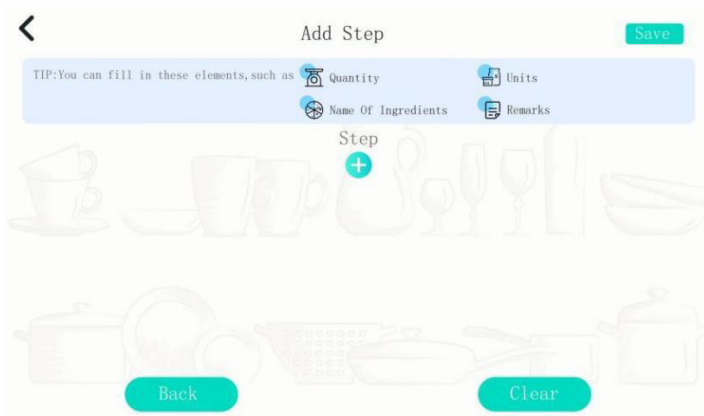
1. Apăsați pe opțiunea “Make New Ones” pentru a intra în meniul “Briefing for New Recipe”.
2. Apoi puteți completa titlul, data creației, autorul, accesoriile, numărul de porții și descrierea rețetei, după preferințe.
3. Apăsați pe opțiunea “+” de sub secțiunea “Ingredients”; va apărea o fereastră în care trebuie să introduceți ingredientul dorit, apoi apăsați pe “Yes” pentru a salva ingredientul. Repetați acești pași pentru toate ingredientele.
4. Apăsați pe opțiunea “Next” din colțul din dreapta jos al ecranului pentru a intra în meniul “Add Step”.

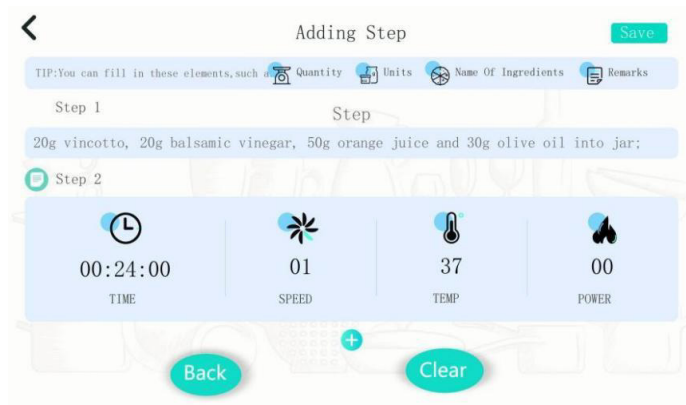


5. Apăsați pe opțiunea “+” de sub secțiunea “Step”; va apărea o fereastră cu opțiunile “Adding Ingredient” și “Add Action”.

Apăsați pe “Adding Ingredient”; va apărea o casetă de introducere. Apăsați pe aceasta și se va deschide o fereastră unde trebuie să introduceți ingredientul, apoi apăsați pe opțiunea “Yes” pentru a salva ingredientul.

Apăsați pe “Add Action”; aici puteți seta timpul, viteza, temperatura și puterea de încălzire după preferințe. Repetați acești pași pentru toți pașii rețetei.





Notă: Vă recomandăm să adăugați ingredientul pentru pasul 1.

Notă: Adăugarea ingredientului și adăugarea acțiunii sunt pași independenți. Trebuie să introduceți ingredientele într-un pas și să setați viteza, temperatura, timpul și puterea de încălzire într-un alt pas.

6. Apăsăți pe opțiunea "Save" pentru a salva rețeta, apoi o puteți găsi în secțiunea "Rețetele mele".

Notă: Înainte de a salva rețeta, este necesar să introduceți titlul rețetei, altfel salvarea nu va fi posibilă.

Notă: Apăsăți pe opțiunea "Back" din colțul din stânga jos al ecranului pentru a reveni la pagina anterioară.

Notă: Apăsăți pe opțiunea "Clear" din colțul din dreapta jos al ecranului pentru a șterge toate informațiile și datele introduse.

Notă: Vă recomandăm să salvați rețeta la timp pentru a evita pierderea datelor.

Rețetele Mele

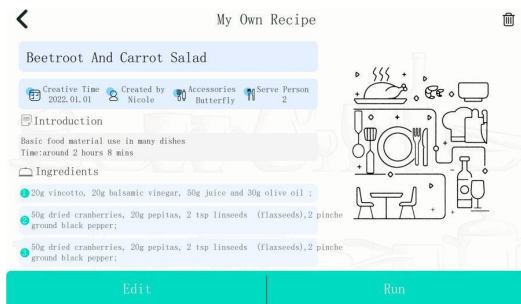
Rețetele Mele va înregistra toate rețetele pe care le-ați salvat în secțiunea “Make New Ones”.

Apăsați pe “My Own Recipes”, veți vedea toate rețetele salvate. Apăsați pe una dintre ele pentru a intra în conținutul ei.

Apăsați pe opțiunea “Run” și Thermo Cooker va începe să execute rețeta.

Apăsați pe “Edit” pentru a continua editarea rețetei. Pentru editare, consultați secțiunea “Make New Ones”.

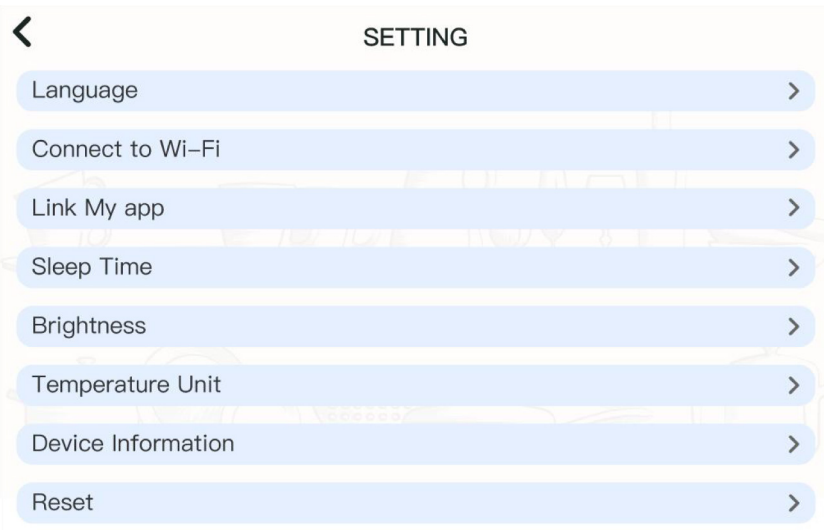
Apăsați pe pictograma din “☰” colțul din dreapta sus al ecranului pentru a șterge rețeta.



7.5 Configurare

Apăsați opțiunea „Configurare” situată în colțul din dreapta jos al ecranului tactil pentru a accesa meniul de configurare și setări.

Opțiunile de configurare vor fi afișate astfel:



Limba

Limba implicită este setată pe engleză. Apăsați pe opțiunea “Language” dacă doriți să schimbați limba implicită în spaniolă, franceză, germană etc.

Conectare la Wi-Fi

Afișează conexiunea rețelei Wi-Fi. Consultați secțiunea “7.3 Wi-Fi connection” pentru instrucțiuni privind configurarea și conectarea la rețeaua Wi-Fi.

Conectare aplicație

Aplicația de control trebuie descărcată pe un dispozitiv inteligent pentru a controla de la distanță Thermo Cooker-ul.

Aplicația necesită o conexiune activă la Wi-Fi pentru a opera aparatul.

Notă: Dispozitivul nu acceptă conexiuni 5G sau rețele cu criptare WEP.

Instalare aplicație

1. Deschideți Apple® App Store sau Google Play Store.
2. În câmpul de căutare, introduceți "Smart Life".
3. Descărcați aplicația care afișează pictograma Smart Life.

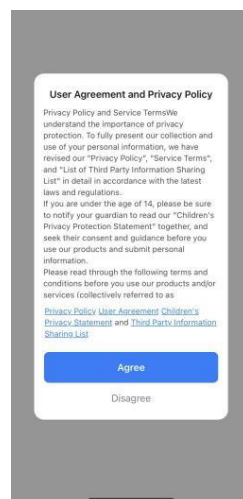


Conectarea dispozitivului inteligent

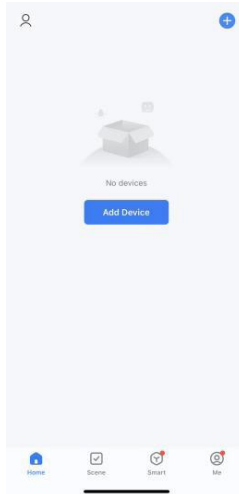
Pentru a conecta Thermo Cooker-ul la aplicația de control prin Wi-Fi, urmați pașii de mai jos:

1. Deschideți aplicația de control "Smart Life" pe dispozitivul dumneavoastră inteligent și selectați opțiunea "sign up" pentru a crea un cont.

2. Apăsăți pe opțiunea "agree" după ce ați citit și înțeles acordul de utilizare și politica de confidențialitate.



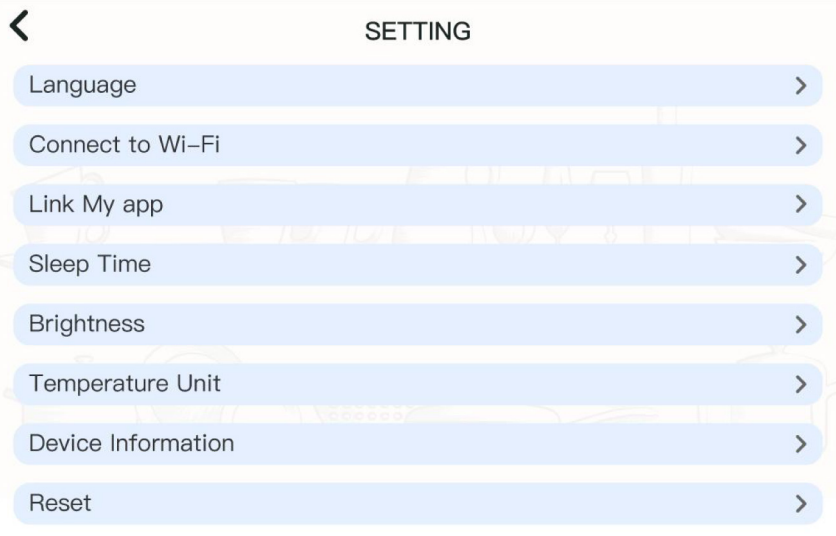
3. Introduceți o adresă de e-mail validă sau un număr de telefon mobil pentru a crea un nume de cont și apăsați pe opțiunea "Get Verification Code" pentru ca un cod de verificare să fie trimis pe adresa de e-mail.
4. Un cod de verificare va fi trimis prin e-mail sau SMS. Introduceți codul pentru a continua.
5. Creați o parolă care trebuie să aibă minimum 6 caractere și să conțină cel puțin o literă și un număr. După ce ați introdus parola dorită, apăsați pe opțiunea "Done".
6. După ce v-ați conectat la contul dumneavoastră, apăsați pe opțiunea "+ Add Device" situată în colțul din dreapta sus al ecranului principal al aplicației. Veți fi direcționat către următorul ecran cu instrucțiuni suplimentare.



7. Apăsați pe opțiunea "Scanare manuală" situată în colțul din dreapta sus al aplicației de control.

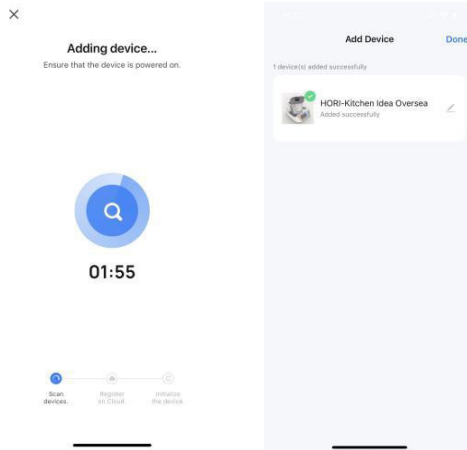


8. Apăsați pe opțiunea "Setup" situată în colțul din dreapta jos al ecranului tactil al aparatului Thermo Cooker. Apoi apăsați pe "Link my app", iar un cod QR va fi afișat pentru scanare.



9. După ce ați selectat "Manual Scan" pe dispozitivul dumneavoastră inteligent, țineți camera direct deasupra codului QR afișat pe Thermo Cooker pentru a-l scana.

10. Aplicația va începe să adauge dispozitivul, iar acest proces poate dura până la 2 minute. Veți primi o notificare cu mesajul "added successfully" odată ce conectarea s-a finalizat.



11. După ce aplicația de control a terminat încărcarea, veți putea controla Thermo Cooker-ul de pe dispozitivul dumneavoastră inteligent.

Notă: Doar un singur dispozitiv inteligent poate fi conectat la Thermo Cooker în același timp.

Notă: Thermo Cooker va funcționa prin aplicația de control doar atunci când dispozitivul inteligent este conectat la rețeaua Wi-Fi.

Instrucțiuni pentru aplicație

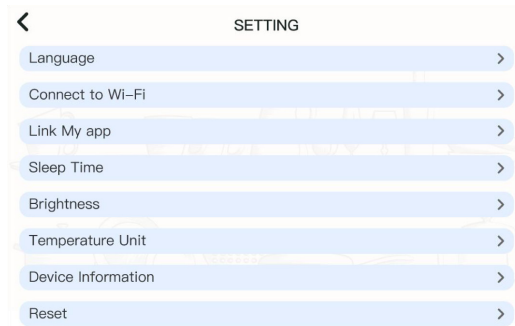


1	Pictogramă Editare Nume	6	Pictogramă Programe Simplu Chef
2	Secțiune Istoric Gătire	7	Ecran Principal
3	Secțiune Gătit Personalizat (DIY)	8	Secțiune Rețete din Cloud
4	Secțiune Programe Simplu Chef	9	Secțiune Rețetele Mele Preferate
5	Pictogramă Rețete din Cloud		

Eliminarea dispozitivului inteligent

Pentru a elimina dispozitivul inteligent conectat în prezent la Thermo Cooker, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați pe opțiunea "Setup" situată în colțul din dreapta jos al ecranului tactil al Thermo Cooker-ului.
2. Apăsați pe opțiunea "Link My App", unde va fi afișat dispozitivul inteligent conectat în prezent.



3. Apăsați pe opțiunea "Remove Device" situată în partea de jos a ecranului tactil al Thermo Cooker-ului.



Timp de repaus

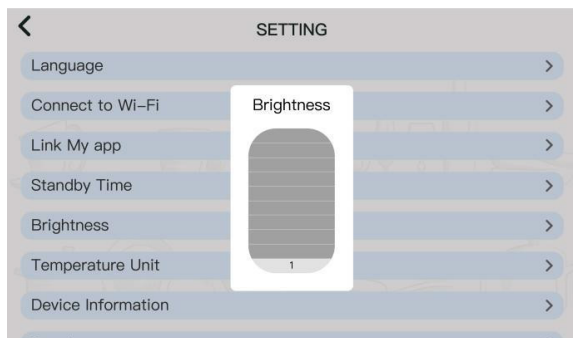
Thermo Cooker are o setare pentru timpul de repaus, care este echivalentul modului standby. Setarea timpului de repaus poate fi ajustată în funcție de preferințele personale. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos:

Apăsați pe opțiunea "Sleep Time" pentru a schimba timpul de standby al Thermo Cooker-ului.

Notă: Timpul implicit de standby este setat la 10 minute.

Luminozitate

Thermo Cooker are o setare pentru luminozitate, care poate fi ajustată în funcție de preferințele personale. Opțiunile sunt de la 1 la 10, unde 1 este cel mai întunecat și 10 cel mai luminos.



Unitate de temperatură

Thermo Cooker are o setare pentru unitatea de temperatură, cu două opțiuni disponibile: °C și °F. Aceasta poate fi ajustată în funcție de preferințele personale. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos: Apăsați pe opțiunea “Unitate de temperatură” pentru a schimba unitatea de temperatură pentru Thermo Cooker.

Notă: Unitatea de temperatură implicită este °C.

Informații despre versiune

Aceasta afișează versiunea curentă a plăcii de bază, versiunea software-ului, adresa MAC și versiunea Android a Thermo Cooker-ului.

Resetare

Această funcție va restaura setările din fabrică. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos: Apăsați pe opțiunea “Reset”, va apărea o notificare cu mesajul “Do you want to reset this device?”. Apăsați pe “Yes” pentru a reseta Thermo Cooker-ul sau pe “No” pentru a renunța.

Notă: Toate datele și informațiile din Thermo Cooker vor fi șterse după resetare.

7.6 Cântare

Thermo Cooker are cântare încorporate și poate cântări de la 1 până la 4.999 grame, cu creștere de 1 gram.

Thermo Cooker trebuie să fie în modul pauză sau standby pentru a folosi funcția de cântărire.

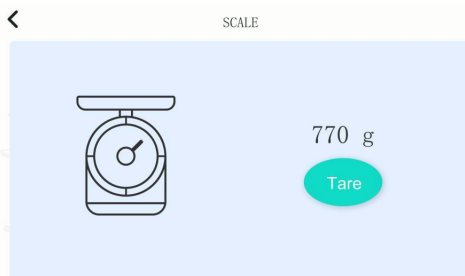
Apăsați pe pictograma Cântar pentru a intra în funcția de cântărire.

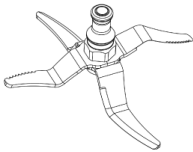
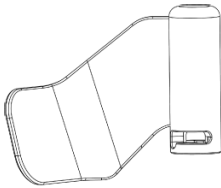
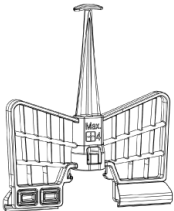

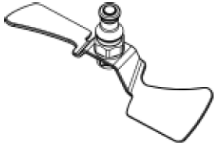
Ingredientele vor fi cântărite pe măsură ce sunt adăugate în vas, iar afișajul va arăta valoarea în grame.

Notă: Dacă în vas sunt deja ingrediente și se adaugă altele noi, cântarul va însuma ambele valori, iar afișajul va arăta greutatea totală din vas.

Notă: Adăugarea ingredientelor după ce ați ieșit din funcția cântar și ați reintrat nu va afișa greutatea combinată. Va afișa doar greutatea ingredientelor adăugate nou și doar în modul Cântar.

Prin urmare, afișajul poate arăta valori negative când alimentele sunt scoase din vas.


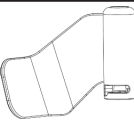









Accesorii	Imagine	Funcție	Viteză	Capacitate	Timp de funcționare
Lamă multi funcțională		Toca (+)	5	Capacitate maximă 3 L, alimente cu dimensiunea de 1-2 cm înainte de tocare	1 minut
		Toca (++)	10		
Lamă pentru frământat Nu asamblați și nu folosiți simultan lama pentru frământat și coșul pentru strecurat/ aburire		Frământarea aluatului pentru pâine, pizza etc.	2-3	Maxim 800 g aluat	5-20 Minute
		Frământarea aluatului pentru tăței	3	Maxim 600 g aluat	3 Minute
Tel tip fluture		Amestecă	1-3	3 litri maxim	30 Minute
		Bate albușurile sau frișca	4		10 Minute
Coș pentru abur		Gătește legumele la abur	N/a	3,5 litri maxim	15 minute
		Gătește carnea la abur	N/a		20-30 minute
Lamă pentru sotate		Sotează	1-2	3 litri maxim	5-20 Minute
		Amestecare	1-2		

9 Curățare

Ștergeți baza motorului cu o cârpă ușor umedă și detergent delicat, apoi uscați bine, asigurându-vă că zona de contact electric este complet uscată. Folosiți o cârpă moale și uscată pentru uscare.

- Curățarea pieselor imediat după utilizare asigură un timp de curățare mai rapid, prelungeste durata de viață a aparatului și accesoriilor și reduce petele pe părțile din plastic.

Articol	Imagine	Compatibil cu mașina de spălat vase	
		Da Setări de temperatură joasă (45°-60°) Only	Nu
Lamă multi funcțională		✓	-
Lamă pentru frământat		✓	-
Tel tip fluture		✓	-
Coș pentru abur		✓	-
Vas		✓	-
Capacul vasului		✓	-
Pahar gradat / capac		✓	-
Spatulă		✓	-
Coș mic pentru abur		✓	-

10 Eliminare

Când eliminați aparatul, folosiți un centru autorizat de colectare a deșeurilor.

Contactați autoritățile locale pentru mai multe informații.

11 Depanare

Cod eroare	Descriere	Cauze posibile	Soluție
E01	Comutatorul de siguranță nu a fost activat	Capacul vasului nu este montat corect sau nu este blocat în poziție. Vasul nu este așezat corect pe bază. Vasul nu este la locul său, nu este fixat corect sau conexiunea senzorului de temperatură de la baza vasului este deteriorată.	Asigurați-vă că capacul vasului este montat corect și blocat în poziție. Asigurați-vă că vasul este așezat corect pe bază.
E02	Senzorul de temperatură nu a fost detectat	Vasul nu este la locul său, nu este așezat corect sau conexiunea senzorului de temperatură de la baza vasului este deteriorată.	Asigurați-vă că vasul este așezat corect pe bază. Asigurați-vă că pini de conectare de sub vas nu sunt îndoiți sau deteriorați.
E03	Motorul și/sau lamele sunt blocate	S-au adăugat prea multe ingrediente în vas. Ingredientele sunt prea mari.	Reduceți volumul alimentelor din vas. Tăiați alimentele în bucăți mai mici și porniți din nou aparatul.
E04	Temperatura prea ridicată	Nu există alimente în vas sau nu sunt suficiente alimente atunci când se selectează o temperatură ridicată pentru o perioadă lungă.	Adăugați alimente în vas sau adăugați mai multe alimente
E05	Temperatura motorului prea ridicată	Aparatul a funcționat la o sarcină mare (de exemplu, frământarea aluatului) sau la viteză mare pentru o perioadă prea lungă fără o perioadă de răcire.	Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l reporni. Consultați secțiunea "Viteză" din acest manual pentru timpii de utilizare și perioadele de răcire.
E07	Defecțiune la cutia de viteze	Cutia de viteze schimbă treapta atunci când se trece de la grupa de viteză 1-5 la grupa de viteză 6-10. Dacă treapta nu se schimbă din orice motiv, va apărea o eroare.	Opriti aparatul, apoi reporniți-l.
E08	Defecțiune a senzorului de temperatură al motorului	Dacă senzorul de temperatură al motorului nu este detectat la pornire, va apărea o eroare.	Opriti aparatul, apoi reporniți-l.

E11	Utilizarea unei viteze mari în același timp cu o temperatură ridicată	Temperatura din vas depășește 90°C, în timp ce se utilizează nivelul de viteză 4 sau mai mare simultan.	Răciți alimentele până la 90°C sau mai jos, sau utilizați o viteză mai mică decât nivelul 4.
E12	Supraîncărcare în greutate	Greutatea adăugată este mai mare decât limita maximă de 4.999 grame	Îndepărtați ingredientele pentru a reduce greutatea totală la 4.999 grame sau mai puțin.

24 Luni garanție

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat produsul de la firma Zilan;

Zilan vă va oferi posibilitatea de a alege între rambursarea contravalorii, repararea sau schimbul (acolo unde este posibil) pentru acest produs dacă acesta devine defect în perioada de garanție. Această garanție nu se va mai aplica în cazul în care defectul este rezultatul unei modificări, accidente, utilizări necorespunzătoare, abuz sau neglijențe.

Vă rugăm să păstrați bonul fiscal ca dovadă a achiziției și să contactați Centrul nostru de Relații cu Clienții.

Importator:

- S.C. Zilanrom Trading S.r.l. Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)
- S.C. Scule si Unelte Design S.r.l. Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanoofficial.ro)



www.zilan.com.tr



@zilanhome