



kin
kitchen+innovation

STIRIO

Hands-Free Stirrer



User manual





English

Congratulations on your new Stirio[®] Hands-Free Pot stirrer!

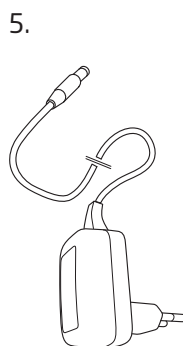
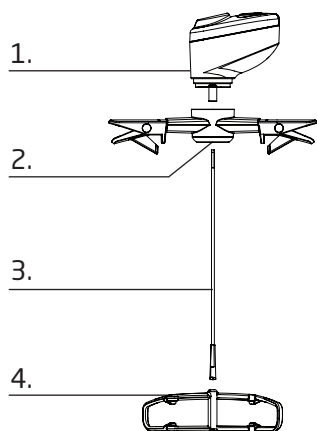
The Stirio Hands-Free stirrer ensures nothing gets burned in your pots ever again! It is easy to use and easy to clean. It fits in your drawer for easy access. Stirio is perfect for porridge, risotto, stew etc. It has a powerful motor with long lasting battery. We think you will be very pleased with your new helper in the kitchen!

Kiin is a brand from Norway that aspires to help you overcome all your kitchen obstacles by introducing incredibly functional and smart products.





1. What is included with your Stirio



1. STIRIO motor unit
2. STIRIO bridge
3. STIRIO axle
4. STIRIO stirring blade
5. STIRIO charger
6. User Manual (you're holding it)

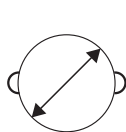
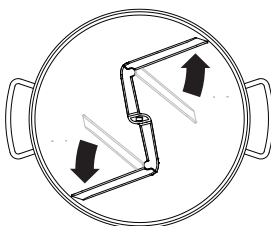
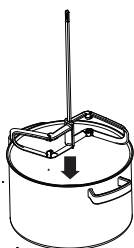
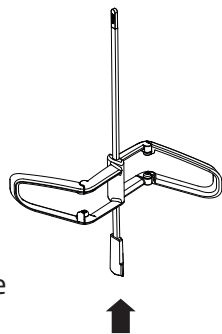




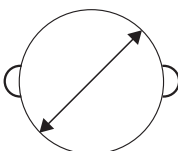
English

2. Using the Stirio

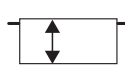
1. Insert the axle into the stirring blade from the bottom and pull it until it sits securely. You will need to fully charge the motor unit before using it the first time (see point 4 for how to do this)
2. Insert the axle and stirrer blade into the pot. You can do this either before or after adding food. If you insert the blades after adding food twist the stirring blade into the pot as far as possible until it reaches the bottom. The blades will "dig into the food" once the motor unit is attached and starts turning. Make sure that the blade wings touch the side of the pot. The stirring action will ensure the wings stay in contact with the pot walls.



Diameter
min: 150 mm



Diameter
max: 250 mm

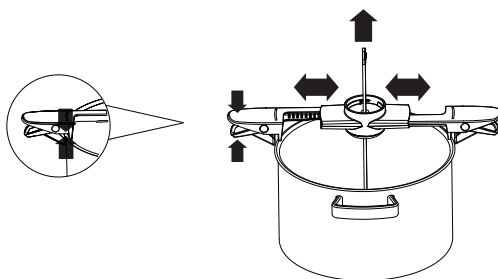


Height
min: 75 mm



Height
max: 177 mm

3. Attach the bridge while ensuring that the axle comes through the center hole. Use your thumb and remaining fingers to squeeze open the clamp on both sides to place the bridge over the edge of the pot. Make sure you press the bridge thoroughly down so the bridge touches the edge of the pot.





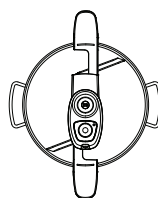
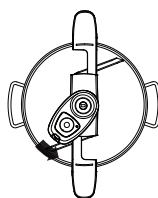
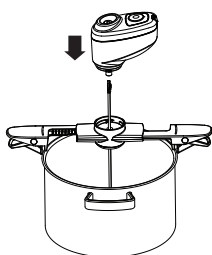
4. Let go of the clamp and it will fasten around the edge of the pot and secure the bridge firmly.

NB! NEVER lift the pot by the bridge! It may cause serious injury. Always use the pot's designated handles for moving the pot!

5. Attach the motor unit by threading it onto the axle as shown in the drawing, and twist the unit counterclockwise until it aligns with the bridge.

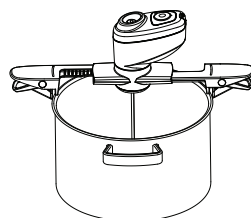
NB! Do not drop the motor unit on concrete floors or other hard surfaces as this may damage the unit.

6. You are ready to stir!



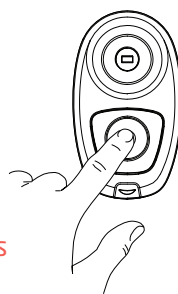
NB! Do not expose the bridge handles to direct fire, like for example using a small and very low pot on a large gas flare, as this may damage the bridge. Do not put the Stirio in an oven.

NB: Always make sure there is some liquid in the pot before turning on any heat. Follow your recipe and do not use excessive heat on ingredients like milk etc.



7. To start stirring simply press the On/Off button. In some extreme cases where very heavy food is to be stirred the unit may need a slight push on the stirring blade to overcome the initial resistance.

NB: All gears need some time to run themselves in. The sound from the Stirio motor unit will decrease after some use.



TIP

Use a spatula to sometimes scoop down sides as the rotary motion may cause pileup along the edges that will not be stirred. This is not necessary for a good result but may reduce cooking time.

8. The LED light indicates if you start to run out of battery. It will flash red. In this case the unit will also sound an alarm sound. To stop the alarm insert the charging plug in the motor unit's charging socket. The alarm will stop even if the charger is not plugged to the outlet.
9. To stop the Stirio simply press the On/Off button again.





10. Remove the motor unit by turning it clockwise and lifting it up from the bridge.
11. Remove the bridge from the pot by squeezing the clamping mechanism on both sides and lifting it off the pot.
NB! Do not leave the bridge on the pot between uses as the friction rubber material may stick and deform slightly over time. This will not damage the product or the pot, but will make the rubber pads look less delicate.
12. Carefully lift the stirring blade out of the pot holding the axle. Be careful of dripping hot food.

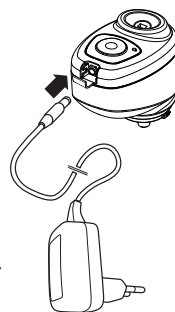
TIP

When making dishes requiring that ingredients “boil in” to very little fluid (as with Risotto or some Porridges) you may experience that the ingredients collect around the stirring blades as they rotate. Since the Stirio prevents the ingredients from burning in your pot this is not a problem. Once the ingredients start to swell, or more fluid is added as the recipe dictates, the content will start to move around and mix freely. Optionally you can assist the stirring with a spatula.

3. Charging the motor unit

To charge the motor unit insert the charging plug into the motor unit's charging socket and insert the charger into the outlet. The charging socket is located under the rubber plug on the top of the motor unit.

The LED light will light up in a red steady color. When fully charged the LED will change to green. Charge for about 5 hours. The Unit will stir for minimum 1 hour (potentially more dependent on the viscosity of the food being stirred).



4. Cleaning and storing your Stirio

MOTOR UNIT: Wipe with damp cloth. Do not submerge in water or put in the dishwasher

BRIDGE: Can be washed in the dishwasher. Recommended max temperature is 60 C°.

AXLE AND STIRRING BLADE: Can be washed in the dishwasher. Recommended max temperature is 60 C°. For best cleaning we recommend you disassemble the axle from the stirring blades.





5. Warnings

NB! This is not a toy. Keep away from children. Use only for intended purpose and follow the instructions carefully. Dispose of in an orderly manner.

NB! NEVER lift the pot by the bridge! It may cause serious injury. Always use the pot's designated handles for moving it!

NB! If the unit fails to start check first if the food you want to stir is extremely heavy. In such a case the unit may need a slight push on the stirring blade to overcome the initial resistance. If this does not help, try to recharge the unit.

NB! All gears need some time to run themselves in. The sound from the Stirio motor unit will decrease after some use.

NB! Do not leave the bridge on the pot between uses as the friction rubber material may stick and deform slightly over time. This will not damage the product or the pot, but will make the rubber pads look less delicate.

NB! Do not drop the motor unit on concrete floors or other hard surfaces as this may damage the unit.

NB! Do not expose the bridge handles to direct fire like for example using a small and very low pot on a large gas flare as this may damage the bridge. Do not put the Stirio in an oven.

NB! Always make sure there is some liquid in the pot before turning on any heat. Follow your recipe and do not use excessive heat on ingredients like milk etc.

6. Product information

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia, Asker, Norway

Made in China

www.kitcheninnovation.no

TO RECYCLE: Use a hammer/screwdriver to remove the top lid and take out the batteries from the motor housing





Norsk

Gratulerer med ditt kjøp av en Stirio® automatisk rører!

Stirio automatisk rører sørger for at du aldri brenner fast mat i grytene dine igjen! Den er enkel å bruke og enkel å rengjøre. Den passer i alle skuffer så den kan være lett tilgjengelig. Den passer perfekt for å røre i grøt, risotto, gryterett ol. Den har en kraftig motor og batteriene har lang levetid.

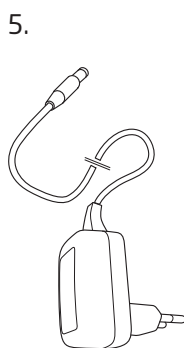
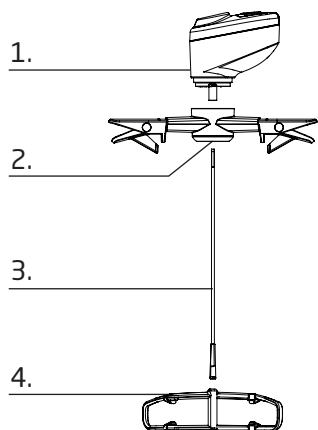
Vi tror du kommer til å bli veldig fornøyd med din nye kjøkkenassistent!

Kiin er et norsk varemerke som streber etter å hjelpe deg å overkomme alle hindringer og utfordringer du har på kjøkkenet ved å introdusere fantastisk funksjonelle og smarte produkter.





1. Dette følger med din Stirio

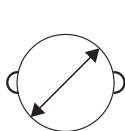
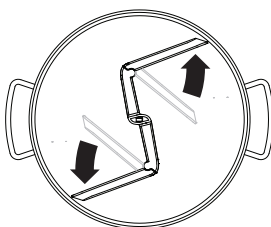
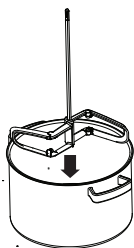
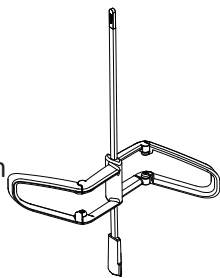


1. STIRIO motorhus
2. STIRIO bro
3. STIRIO aksel
4. STIRIO røreblad
5. STIRIO lader
6. Brukerveiledning

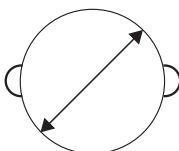


2. Kom i gang

1. Plasser akselen i rørebladet fra bunnen av. Dytt det gjennom til den sitter sikkert. Batteriet må lades helt opp før du bruker din STIRIO første gang (se punkt 4 for å hvordan dette gjøres).
2. Plasser akselen og rørebladet i kjelen. Dette kan gjøres enten med eller uten mat i kjelen. Hvis det er mat i kjelen, pass på å dytte rørebladet helt ned, slik at det når bunnen på kjelen. Rørbladene vil "grave" seg ned i maten når motorhuset er har blitt festet og blir skrudd på. Pass på at rørebladene rører siden på kjelen. Røringen vil sikre at rørebladet holder kontakt med kjeleveggen.



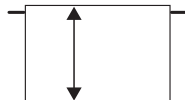
Diameter
min: 150 mm



Diameter
max: 250 mm

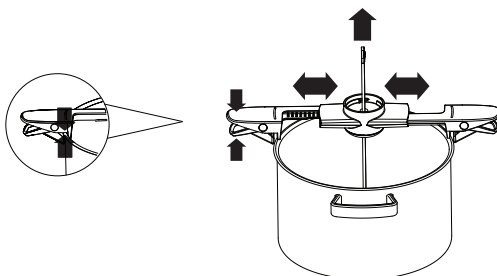


Height
min: 75 mm



Height
max: 177 mm

3. Sett på broen mens du sørger for at akslingen kommer gjennom hullet i midten. Bruk tommelen og de resterende fingrene til å klemme inn og åpne klypene på begge sider av produktet for å plassere broen på kantene av kjelen din. Pass på at du presser broen ordentlig ned på gryten så gumioverflatene på broen er nær kantene på kjelen.





- Slipp klypene så de kan feste seg rundt kanten på kjelen og sikre at broen sitter godt fast.

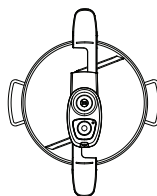
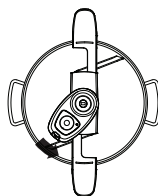
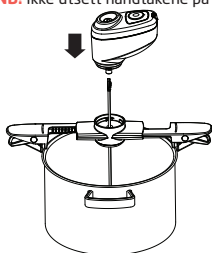
NB! Løft ALDRI gryten etter broen! Dette kan forårsake alvorlige skader. Bruk alltid håndtakene som sitter på gryten og er tiltenkt til dette formålet for å flytte på gryten.

- Fest motorhuset ved å tre den på akselen som vist på tegningen. Vri motorhuset mot klokken til den står jevnt med broen.

NB! Ikke mist motorhuset i betonggulv eller andre harde overflater som kan skade produktet.

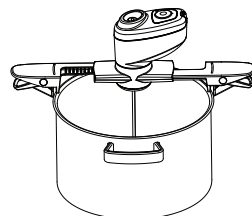
- STIRIO er klar for røring!

NB! Ikke utsett håndtakene på broen for direkte flammer ved for eksempel å bruke en liten og veldig



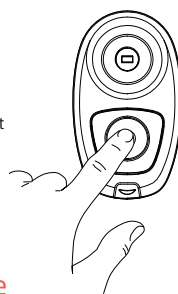
lav kasserolle på en stor gasskokeplate, da dette kan skade broen. Ikke sett STIRIO inn i ovnen.

NB: Pass på at det alltid er noe væske i gryten før du skrur på varmen. Følg instruksjonene i oppskriften nøye, og ikke bruk for høy varme på ingredienser som melk osv.



- Trykk inn På/Av knappen for å starte STIRIO. Hvis maten som skal røres er svært tung kan det i noen ekstreme tilfeller være behov for å gi rørebladene en liten dytt for å at de skal komme i gang.

NB: Alle gir trenger litt tid til å kjøre seg inn. Lyden som STIRIO lager kommer til å reduseres etter at motoren er kjørt en periode og giret får kjørt seg inn.



TIPS

Den roterende bevegelsen kan føre til oppsamling av mat på kantene som dermed ikke røres. Bruk en sleiv innimellom for å dytte ned det som har samlet seg på sidene. Dette er ikke nødvendig for å oppnå et godt resultat, men kan redusere koketiden

- LED-lyset indikerer at enheten begynner å gå tom for batteri. I dette tilfellet vil det også aktiveres en alarm. For å skru av alarmen må man laderen til motorhuset. Alarmen vil stoppe uavhengig av om laderen er satt inn i strømmettet eller ikke.
- Trykk På/Av-knappen igjen for å skru av Storio.





10. For å løsne motorhuset, skru det med klokken og løft det løs fra broen.
11. Fjern broen fra kjelen ved å klemme inn klypemekanismen på begge sider, og deretter løfte den av gryten.
NB! Ikke la broen sitte på kjelen mellom bruk da friksjonsgummimateriale kan sette seg fast og dermed deformeres over tid. Dette vil ikke skade produktet eller kjelenn, men det kan føre til at gummiputene ser mindre delikate ut.
12. Løft rørebladet forsiktig ut av kjelen ved å holde i akslingen. Vær forsiktig så ikke varm mat drypper.

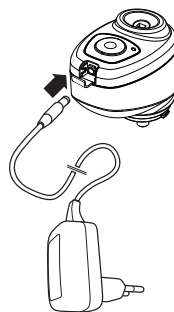
TIPS

Når du lager retter som krever at ingrediensene “koker inn” til veldig lite væske (som med Risotto eller visse grøter) kan det hende at ingrediensene samler seg rundt rørebladene når de roterer. Siden STIRIO forhindrer at ingrediensene brenner seg fast i bunnen av gryten, er ikke dette noe problem. Når ingrediensene begynner å ese ut, eller man tilsetter mer væske etter oppskrift, vil innholdet begynne å bevege seg fritt rundt og blandes. Du kan også hjelpe reringen med en sleiv hvis du ønsker.

3. Lading av motoren

For å lade motorhuset sett ladekabelen inn i motorens ladekontakt og koble laderen til en stikkontakt. Ladekontakten finner du under gummipluggen øverst på motorhuset.

LED-lyset vil tennes. Når batteriet er fullt oppladet vil LEDlampen lyse grønt. Full ladetid er ca 5 timer. Når den er fullt oppladet vil STIRIO vil røre i minst 1 time (potensielt mer avhengig av viskositeten på maten som blir rørt).



4. Rengjøring og oppbevaring av Stirio

MOTORHUSET: Tørk av med en fuktig klut. Ikke legg motorhuset i vann. Må ikke vaskes i vaskemaskin.

BRO: Kan vaskes i oppvaskmaskinen på opptil 60 C°.

AKSEL OG RØREBLAD: Kan vaskes i oppvaskmaskin på opptil 60 C°. For best effekt anbefales det at du løsner akslingen fra rørebladet.





6. Advarsler

NB! Dette er ikke en leke. Bruk kun til tiltenkt formål og følg instruksjonene. Kast på forsvarlig måte.

NB! Løft ALDRI gryten etter broen! Dette kan forårsake alvorlige skader. Bruk alltid håndtakene som sitter på gryten og er tiltenkt til dette formålet for å flytte på gryten.

NB! Ikke mist motorhuset i betonggulv eller andre harde overflater som kan skade produktet.

NB! Ikke utsett håndtakene på broen for direkte flammer ved for eksempel å bruke en liten og veldig lav kasserolle på en stor gasskokeplate, da dette kan skade broen. Ikke sett STIRIO inn i ovnen.

NB: Pass på at det alltid er noe væske i gryten før du skrur på varmen. Følg instruksjonene i oppskriften nøye, og ikke bruk for høy varme på ingredienser som melk osv.

NB: Alle gir trenger litt tid til å kjøre seg inn. Lyden som STIRIO lager kommer til å reduseres etter at motoren er kjørt en periode og giret får kjørt seg inn.

NB! Ikke la broen sitte på kjelen mellom bruk da friksjonsgummimateriale kan sette seg fast og dermed deformeres over tid. Dette vil ikke skade produktet eller kjelen, men det kan føre til at gummitutene ser mindre delikate ut.

7. Produktinformasjon

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia Asker, Norge

Made in China

www.kitcheninnovation.no

ÅTERVINNING: Använd en hammare eller skruvmejsel för att öppna toplocket och ta ut batterierna från motorhuset.





Dansk

Tillykke med din nye Stirio® håndfri rører!

Den håndfri rører Stirio sikrer, at ingenting brænder på i dine gryder! Den er let at anvende samt rengøre. Den passer i køkkenskuffen, så du let kan få fat på den! Den er perfekt til grød, risotto, gryderetter, osv. Den har en kraftig motor med langtidsholdbart batteri.

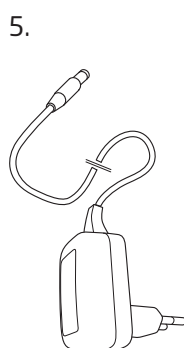
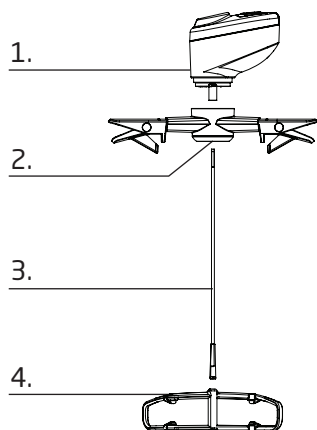
Vi tror, du bliver rigtig glad for din nye køkkenhjælper!

Kiin er et norsk mærke, som hjælper dig med at klare alle dine køkkenudfordringer via utroligt funktionelle og smarte produkter.





1. Hvad følger med Stirio

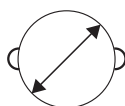
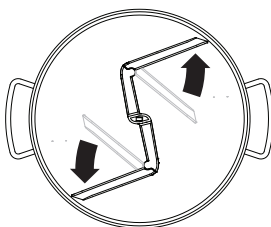
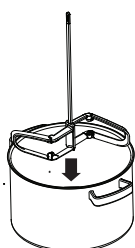
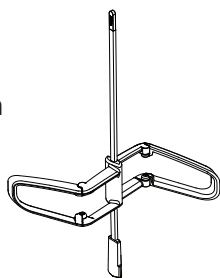


1. STIRIO motorenhed
2. STIRIO bro
3. STIRIO aksel
4. STIRIO røreblade
5. STIRIO oplader
6. Brugsanvisning

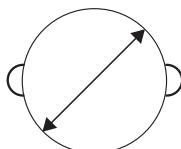


2. Brug af Stirio

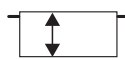
1. Sæt akslen ind i omrøringsbladet fra bunden og træk det, indtil det sidder forsvarligt. Du bliver nødt til at oplade motorenheden helt inden enheden tages i brug første gang. (se punkt 3 for, hvordan du gør dette)
2. Placér aksel og røreblad i gryden. Dette kan gøres før eller efter, at maden tilsættes. Hvis du indsætter rørebladene efter, at maden tilsættes, drejes rørebladene så langt som muligt ned i gryden, indtil de når bunden. Rørebladene bevæger sig ned i maden, når motorenheden er tilsluttet og begynder at dreje. Vær sikker på at bladenes vinger rører grydens sider. Rørefunktionen sikrer, at vingerne er i kontakt med siderne



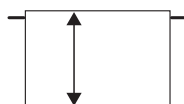
Diameter
min: 150 mm



Diameter
max: 250 mm

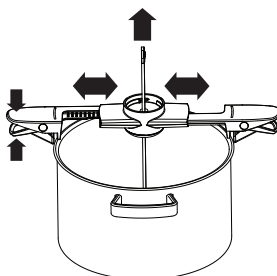
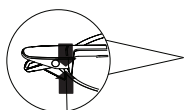


Height
min: 75 mm



Height
max: 177 mm

3. Tilslut broen og tjek at akslen går gennem midterhullet. Brug tommelfingeren og de resterende fingre til at åbne klemmen på begge sider af broen for at placere den over grydens kant. Sørg for at du trykker broen grundigt ned, så broen får kontakt med grydens kant.





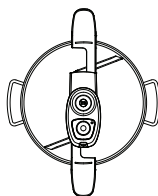
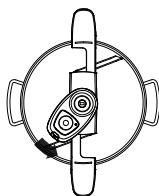
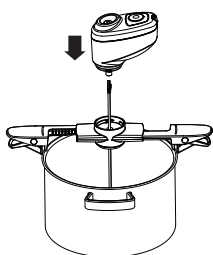
4. Slip klemmen som herefter vil fæstne sig til grydens kant og fastforankre broen.

OBST! Efterlad ikke broen på gryden mellem anvendelse, da friktionen kan medføre, at gummimaterialet sidder fast og deformeres over tid. Dette vil ikke skade produktet eller gryden, men gummi-materialet vil forandre udseende.

5. Fastgør motorenheden ved at skrue den på akslen som vist på tegningen, og drej enheden mod uret indtil den flugter med broen.

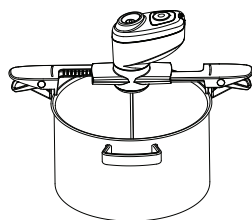
NB! Pas på du ikke taber motoren på et betongulv eller andre hårde overflader, da det kan skade den.

6. Du er klar til at røre!



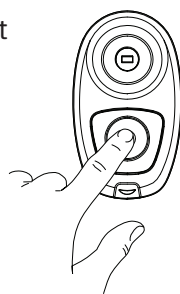
NB! Ikke utsett håndtakene på broen for direkte flammer ved for eksempel å bruke en liten og veldig lav kasserolle på en stor gasskokeplate, da dette kan skade broen. Ikke sett STIRIO inn i ovnen.

NB: Pass på at det alltid er noe væske i gryten før du skrur på varmen. Følg instruksjonene i oppskriften nøye, og ikke bruk for høy varme på ingredienser som melk osv.



7. For at starte med at røre, tryk på "On/Off"-knappen. I ekstreme tilfælde, hvor meget tyktflydende fødevarer skal omrøres er det muligvis nødvendigt at give enheden et lille skub på omrøringsbladet, så den bedre kommer i gang.

OBST! Alt udstyr behøver noget tid til at køre sig i gang. Lyden fra Stirios motorenhed vil mindskes efter nogen brug

**TIP**

Brug en spatel til jævnlige at skubbe mad ned fra siderne, da den roterende beægel-se kan forårsage, at maden krænges op langs kanten, og denne derfor ikke vil blive rørt. Dette er ikke nødvendigt for et godt resultat, men det kan redu-cere tidsforbruget ved madlavning.

8. LED-lyset blinker rødt, hvis du er ved at løbe tør for batteri. I det tilfælde vil enheden også give en alarmlyd fra sig. For at stoppe alarmen sættes ladestikket i motorenhedens opladestation. Alarmen vil stoppe uanset om opladestationen er tilsluttet strømkilde eller ej.





9. For at stoppe Stirio trykkes p& "On/Off"-knappen igen.
10. Fjern motorenheden ved at dreje den med urets retning og løfte den op fra broen.
11. Fjern broen fra gryden ved at trykke på klemmemekanismen på begge sider og løft herefter broen af gryden.
OBS! Efterlad ikke broen p& gryden mellem anvendelse, da friktionen kan medføre, at gummimaterialet sidder fast og deformeres over tid. Dette vil ikke skade produktet eller gryden, men gummi-materialet vil forandre udseende
12. 12. Løft forsigtigt rørebladet op af gryden, mens du holder om akslen. Vær forsigtig med varm, dryppende mad.

TIPS

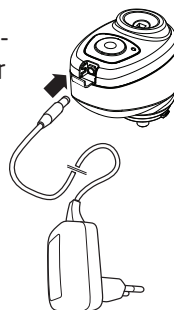
Når der laves retter, hvor ingredienser koger ind (som f.eks. risotto eller grød), kan du opleve, at ingredienserne samles rundt om rørebladene, når de roterer. Da Stirio sørger for, at ingredienserne ikke bænder på, er dette ikke noget problem. Når ingredienserne begynder at blødes op, eller når mere væske tilsættes, vil indholdet begynde at bevæge sig rundt og blandes. Du kan eventuelt hjælpe til med en spatel.

3. Opladning af motorenheden

For at oplade motorenheden indsættes ladestikket i motorenhedens opladestation, og ladestationen tilsluttes en strømkilde. Ladeudtaget er placeret under gummistikket på toppen af motorenheden

LED-lyset vil lyse rødt. Når apparatet er fuldt opladet, vil LED-lyset lyse grønt.

Oplad i ca. 5 timer. Enheden kan røre i minimum 1 time (muligvis længere tid afhængigt af hvor tykt-flydende maden er).



4. Rengøring og opbevaring af Stirio

MOTORENHED: Tør over med en fugtig klud. Nedsæk ikke enheden i vand og put den ikke i opvaskemaskinen.

BRO: Kan vaskes i opvaskemaskinen. Anbefalet maksimal temperatur er 60 grader.

OPLADESTATION: Kan vaskes i opvaskemaskinen, hvis opladeren demonteres først. Anbefalet maksimal temperatur er 60 grader. Vask aldrig opladeren!

AKSEL OG RØREBLADE: Kan vaskes i opvaskemaskinen. Anbefalet maksimal temperatur er 60 grader. For at kunne rengøre akslen bedst muligt anbefales det, at den afkobles rørebladene.





6. Advarsler

OBS! Dette er ikke legetøj. Hold apparatet på afstand af børn. Brug kun til rette formål og følg instruktionerne omhyggeligt. Bortskaftes på rette måde.

OBS! Løft aldrig gryden i broen! Dette kan medføre alvorlig skade. Brug altid grydens håndtag til at flytte gryden!

OBS! Hvis enheden ikke starter kontroller først, om de fødevarer, du ønsker at røre, er meget tunge. I det tilfælde bør du give enheden et lille skub på omrøringsbladet for at hjælpe den i gang. Hvis dette ikke hjælper, så prøv at genoplade enheden.

OBS! Alt udstyr behøver noget tid til at køre sig i gang. Lyden fra Stirios motorenhed vil mindskes efter nogen brug.

OBS! Efterlad ikke broen på gryden mellem anvendelse, da friktionen kan medføre, at gummimaterialet sidder fast og deformeres over tid. Dette vil ikke skade produktet eller gryden, men gummimaterialet vil forandre udseende.

OBS! Tab ikke motorenheden på betongulve eller andre hårde overflader, da dette kan skade enheden. OBS! Udælt ikke broens håndtag for direkte ild, som f.eks. ved brug af en lille og meget lav gryde på en stor gaskogeplade, da dette kan skade broen. Put ikke Stirio i ovnen.

OBS! Du bør altid forsikre dig om, at der er væske i gryden, når varmekilden tændes. Følg instruktionerne i opskrifter og brug ikke overdreven varme ved ingredienser som mælk osv.

7. Produktinformation

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia Asker, Norge

Made in China

www.kitcheninnovation.no

GENBRUG: Brug en hammer/skrue-trækker til at fjerne toplåget og fjern batterierne fra motorhuset





Svenska

Grattis till din nya Stirio® automatiska grytrörare!

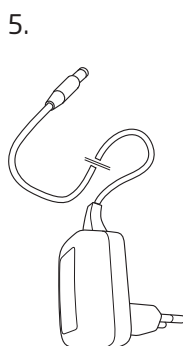
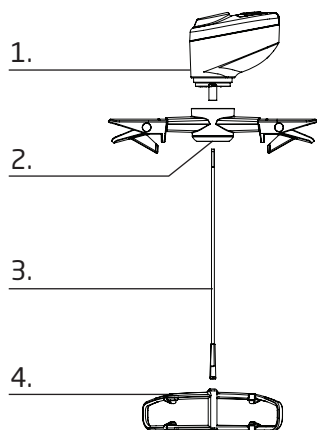
Din Stirio automatiska grytrörare gör att ingenting bränns fast i dina grytor igen! Den är lätt att använda och lätt att rengöra. Den passar i dina lådor för enkel förvaring och Stirio är perfekt till gröt, risotto, gryträtter etc. Den har en kraftfull motor med ett långvarigt batteri. Vi tror att du kommer att bli mycket nöjd med din nya hjälpreda i köket!

Kiin är ett varumärke från Norge som strävar efter att hjälpa dig att övervinna alla dina köksutmaningar, genom att utveckla oerhört funktionella och smarta produkter.





1. Detta följer med din Stirio

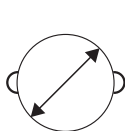
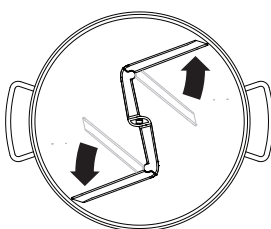
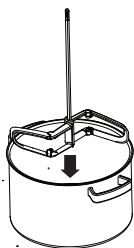
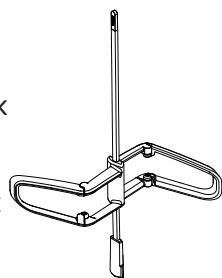


1. STIRIO motorenhet
2. STIRIO bro
3. STIRIO axel
4. STIRIO rörarblad
5. STIRIO laddare
6. Bruksanvisning

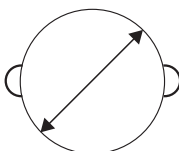


2. Komma igång

1. Placera axeln i rörarbladet från botten. Tryck igenom den tills den sitter säker. Batteriet måste laddas upp helt innan du använder STIRIO för första gången (se punkt 4 för att se hur man gör detta).
2. Placera axeln och rörarbladet i grytan. Detta kan göras antingen med eller utan mat i grytan. Om det är mat i grytan, se till att trycka ned rörarbladet helt ned i botten så att det når botten av grytan. Rörarbladen kommer att gräva ner sig i maten när motorhuset är fäst och apparaten sätts igång. Roteringsen gör så att rörarbladet håller kontakt med grytans väggar.



Diameter
min: 150 mm



Diameter
max: 250 mm

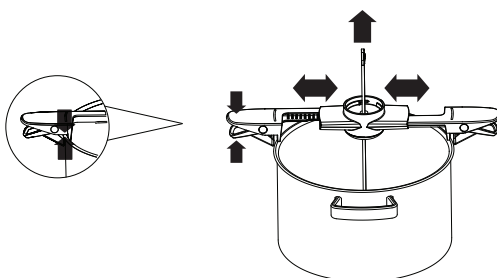


Height
min: 75 mm



Height
max: 177 mm

3. Sätt på bron samtidigt som du ser till att axeln kommer genom hålet i mitten. Använd tummen och övriga fingrar för att klämma på och öppna klämmorna på båda sidorna av produkten, för att placera bron på grytkanten. Se till att du trycker bron ned ordentligt på grytan, så att brons gummiytor ligger mot grytkanten.





- Släpp klämman så att den fäster sig runt grytkanten och säkrar bron ordentligt.

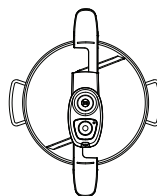
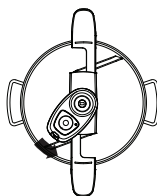
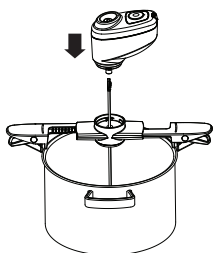
OBS! Lyft aldrig grytan med bron! Det kan orsaka allvarliga skador. Använd alltid grytans handtag för att flytta på grytan.

- Fäst motorhuset genom att trä på den på axeln som visat på bilden. Vrid motorhuset motsols så att den står jämnt med bron.

OBS! Tappa inte motordelen på betonggolv eller andra hårda ytor eftersom det kan skada enheten.

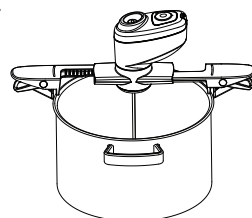
- STIRIO är nu klar för att användas!

OBS! Utsätt inte brohandtagen för direkt eld, som till exempel genom att använda en låg och väldigt



liten gryta på en stor gasflamma, eftersom detta kan skada bron. Placera inte Stirio i ugnen.

OBS! Se till att det alltid finns tillräckligt mycket vätska i grytan innan du slår på värmen. Följ recepten noga och använd inte för hög värme värme på ingredienser såsom mjölk, etc.

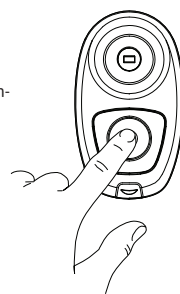


- Tryck in på/av-knappen för att starta STIRIO. Om maten som ska röras om är väldigt tung kan man i vissa tillfällen behöva ge rörarbladet en liten knuff så att den startar.

OBS! Alla redskap behöver lite tid att köra in sig. Ljudet från Stirios motorenhet minskar efter en tids användning.

TIPS

Använd en slickepott för att skrapa ner grytväggarna då och då, eftersom den roterande rörelsen ibland kan orsaka uppsamling dit rörbladen inte når. Detta är inte nödvändigt för ett bra resultat, men kan minska koktiden och få ett jämnare resultat.



- Led-ljuset indikerar att batteriet håller på att bli urladdat. I det tillfället aktiveras också ett alarm. För att stänga av alarmet måste man ansluta laddaren till motorhuset. Alarmen kommer att stänga av sig oavsett om laddaren är kopplad till strömnätet eller ej.
- Tryck på På/Av-knappen för att stänga av STIRIO.





10. För att ta loss motorhuset, skruva det medsols och lyft loss det från bron.
11. Ta bort bron från grytan genom att trycka på klämmekanismen på bägge sidor och därefter lyft den av grytan.
OBS! Låt inte bron sitta på grytan över en längre tid då gummimaterialet kan sätta sig fast och därmed deformeras. Detta skadar inte produkten, men gör så att gummikuddarna ser mindre trevliga ut.
12. Lyft rörbladet försiktigt upp ur grytan genom att hålla i axeln. Var försiktigt med varm droppande mat.

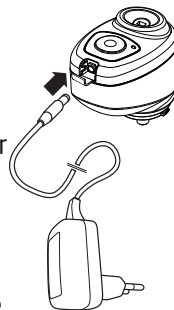
TIPS

När du gör rätter som kräver att ingredienser "kokar in" till väldigt lite vätska (som med risotto eller några gröttyper) kan du uppleva att ingredienserna samlas runt rörbladen när de roterar. Eftersom Stirio förhindrar att ingredienserna bänner fast i botten, är inte detta ett problem. När ingredienserna börjar svälla, eller mer vätska tillsättes som receptet dikterar, kommer innehållet att flyta runt och blandas fritt.

3. Laddning av motorn

För att ladda motorhuset sätts laddkabeln in i motorns laddkontakt och laddaren kopplas till strömuttag. Ladduttaget finner du under gummipluggen överst på motorhuset.

Led-ljuset kommer att tändas. När batteriet är fullt uppladdat kommer Led-ljuset att lysa grönt. Full laddningstid är ca 5 timmar. När den är fullt uppladdad kommer STIRIO att röra i minst 1 timme, detta är något beroende på matens viskositet.



4. Rengöring och förvaring av STIRIO

Motorhuset: Torka av med en fuktad trasa. Lägg inte motorhuset i vatten. Får ej diskas i diskmaskin.

Bron: Kan diskas i diskmaskin på upptil 60 C.
Axel och rörarblad: Kan diskas i diskmaskin på upptil 60 C. För bäst effekt rekommenderar vi att du tar loss axeln från rörarbladet.





6. Varningar

OBS! Detta är inte en leksak. Förvaras oåtkomligt för barn. Använd endast för avsett ändamål och följ instruktionerna noga. Återvinnes på ett ordnat sätt.

OBS! Lyft aldrig grytan med bron! Det kan orsaka allvarliga skador. Använd alltid grytans egna avsedda handtag för att flytta grytan!

OBS! Om maten som ska röras om är väldigt tung kan man i vissa tillfällen behöva ge rörarbladet en liten knuff så att den startar.

OBS! Alla redskap behöver lite tid att köra in sig. Ljudet från Stirios motorenhet minskar efter några användningar

OBS! Lämna inte bron på grytan mellan användningarna eftersom gummimaterialet kan deformeras något över tid. Detta kommer inte att skada produkten eller grytan men gör att gummipads ser mindre delikata ut.

OBS! Tappa inte motordelen på betonggolv eller andra hårda ytor eftersom detta kan skada enheten. OBS! Utsätt inte brohandtagen för direkt eld, som till exempel genom att använda en låg och väldigt liten gryta på en stor gasflamma, eftersom detta kan skada bron. Placera inte Stirio i ugnen.

OBS! Se till att det alltid finns tillräckligt mycket vätska i pannen innan du slår på värmen. Följ recepten noga och använd inte överdriven värme på ingredienser som mjölk, etc.

7. Produktinformation

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia Asker, Norge

Made in China

www.kitcheninnovation.no

ÅTERVINNING: Använd en hammare eller skruvmejsel för att öppna topplocket och ta ut batterierna från motorhuset.





Onnittelut Stirio – automaatti- hämmentimen hankinnasta!

Automaattinen Stirio -hämmentin pitää huolen siitä, etteivät ruoat kattiloissasi enää koskaan pala pohjaan. Laitetta on helppo käyttää ja sen puhdistuskin on helppoa. Se sopii keittiön laatikkoon ja on vaivattomasti otettavissa käyttöön. Se sopii erinomaisesti puurojen, risottojen, pataruokien jne. valmistamiseen. Siinä on voimakas moottori ja pitkään kestävä akku.

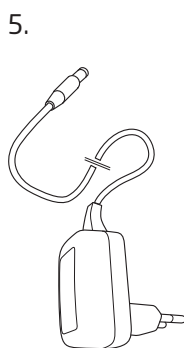
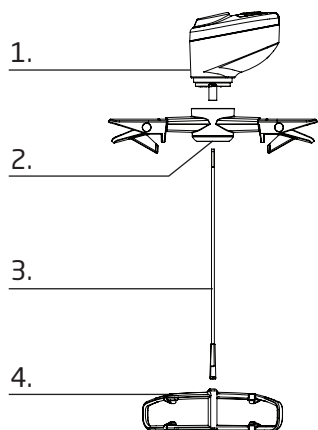
Uskomme, että olet hyvin tyytyväinen uuteen keittiöapulaiseesi.

Kiin on norjalainen tavaramerkki, jonka tavoitteena on auttaa sinua voittamaan keittiössäsi ilmeneviä ongelmia tuomalla markkinoille erittäin käytännöllisiä ja toimivia tuotteita.





1. Stirion osat



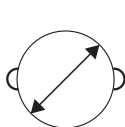
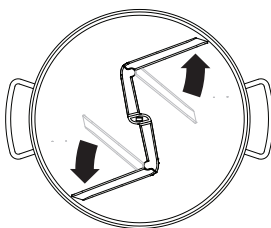
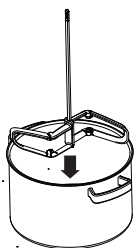
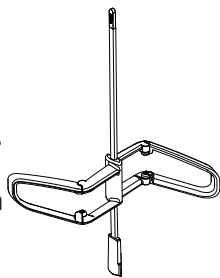
1. STIRIO moottoriyksikkö
2. STIRIO kiinnitysosa
3. STIRIO akseli
4. STIRIO hämmennysterä
5. STIRIO laturi
6. Käyttöohjeet



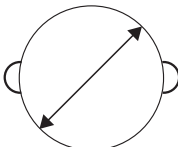


2. Stirion käyttö

1. Kiinnitä akseli hämmennysterään terän pohjasta. Vedä terää, kunnes se istuu tiukasti. Akun on oltava täyteen ladattu, kun käytät Stiriota ensimmäisen kerran (katso kohdasta 3 latausohjeet).
2. Laita akseli ja hämmennysterä kattilaan. Sen voit tehdä joko ennen ruoan lisäämistä tai sen jälkeen. Jos laitat terän kattilaan ruoan lisäämisen jälkeen, pidä huoli siitä, että työntät terän kattilan pohjaan saakka. Terät "kaivautuvat ruokaan", kun moottoriyksikkö on kytketty ja terä alkaa pyöriä. Varmista, että hämmennysterät koskettavat kattilan laitoja. Hämmennystoiminto pitää sitten huolen siitä, että terät pysyvät kosketuksissa kattilan laitoihin.



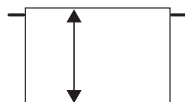
Diameter
min: 150 mm



Diameter
max: 250 mm

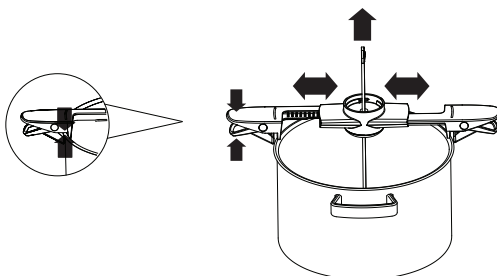


Height
min: 75 mm



Height
max: 177 mm

3. Aseta kiinnitysosa paikoilleen varmistaen, että akseli tulee läpi osan keskellä olevasta reiästä. Väännä sormin auki kiinnityspuristimet osan molemmista puolilta ja aseta kiinnitysosa kattilan reunoille. Paina kiinnitysosa kunnollisesti alas niin, että kumipinnat osuvat kattilan reunoille.





4. Päästä irti puristimesta, jolloin se kiinnittyy kattilan reunaan ja pitää kiinnitysosan lujasti paikoillaan..

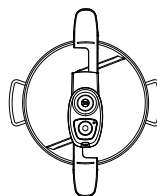
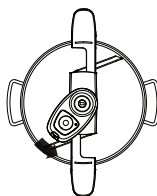
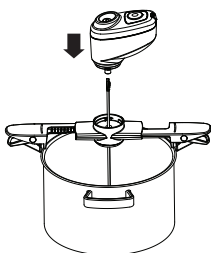
HUOMI! ÄLÄ KOSKAAN nosta kattilaa kiinnitysosasta. Siitä voi aiheutua vakavia vahinkoja. Käytä kattilan liikuttamiseen aina sen omia kädensijoja.

5. Kiinnitä moottoriyksikkö pujottamalla se akseliin kuvan osoittamalla tavalla. Käännä moottoriyksikköä vastapäivään, kunnes se on samansuuntainen kiinnitysosan kanssa.

OBS! Tappa inte motordelen på betonggolv eller andra hårda ytor eftersom det kan skada enheten.

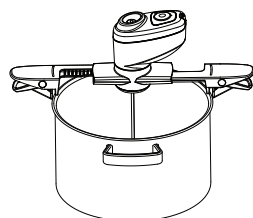
6. STIRIO on valmis hämmentämään!

HUOMI! Varo, etteivät kiinnitysosan kiinnittimet joudu suoraan alttiiksi tulelle esim. siten, että pientä



ja hyvin matalaa kattilaa käytetään ison kaasuliekin päällä. Se voi vahingoittaa laitetta. Älä laita STIRIOta uuniin.

HUOMI! Varmista aina, että kattilassa on nestettä, kun lämpö kytketään päälle. Noudata reseptien ohjeita äläkä käytä liiallista kuumuutta maidolle tai vastaaville aineille.



7. Käynnistä hämmennys painamalla On/Off -painiketta. Jos hämmennettävä ruoka on hyvin paksua, voi poikkeuksellisesti olla tarvetta kevyesti työntää hämmennysterää, jotta se lähtee liikkeelle.

HUOMI! Aika kaikki kojeet tarvitsevat hieman sisäänajoaikaa. STIRION moottoriyksikön ääni muuttuu hiljaisemmaksi, kun sitä on jonkin aikaa käytetty.

VINKKI

Pyörivä liike voi aiheuttaa ruoan keräytymistä kattilan laidoille hämmennyksen ulottumattomiin. Työnnä laidoille jäänyttä ruokaa aika ajoin lastalla alas. Tämä ei ole välttämätöntä hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi, mutta voi lyhentää keittoaikaa.



8. LED-valo ilmaisee, kun akku alkaa olla tyhjä. Silloin laitteesta kuuluu myös hälytysääni. Hälytyksen pysäyttämiseksi laita laturin pistoke moottoriyksikön latausaukkoon. Hälytys lakkaa siitä riippumatta, kytketäänkö laturi verkkovirtaan vai ei.
9. STIRION sammuttamiseksi paina uudelleen On/Off -painiketta.





10. Irrota moottoriyksikkö kiertämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla pois kiinnitysosasta.
11. Irrota kiinnitysosa kääntämällä puristusosat auki kattilan molemmista reunoista ja nostamalla se irti kattilasta.
HUOMI! Älä jätä kiinnitysosaa kattilaan käyttökertojen välillä, jotta kiinnittimien kumi ei muuttuisi tahmeaksi ja menettäisi muotoaan ajan kuluessa. Tämä ei vahingoita tuotetta eikä kattilaa, mutta kumityynyjen ulkonäkö muuttuu epämieluisammaksi.
12. Nosta hämmennysterä kattilasta varovaisesti akselistakiinni pitäen. Varo tiputtamasta kuumaa ruokaa.

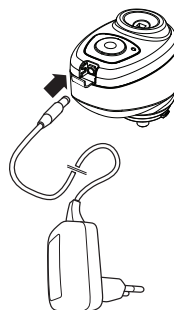
VINKKI

Kun teet ruokaa, jossa aineiden on "kiehuttava kokoon" vähässä nesteessä (kuten risottoa tai tiettyjä puuroja), saatat havaita, että ainekset keräytyvät pyörivien hämmennysterien ympärille. Koska STIRIO estää aineiden pohjaan palamisen, tästä ei ole haittaa. Kun ainekset alkavat paisua tai kun lisätään nestettä reseptin mukaisesti, kattilan sisältö alkaa liikkua ja sekoittua. Halutessasi voit myös auttaa hämmennystä lastalla.

3. Moottoriyksikön lataus

Moottoriyksikön lataamiseksi laita laturin pistoke moottoriyksikön latausaukkoon ja kytke laturi verkkovirtaan. Moottoriyksikön latausaukko on yksikön yläosassa kumitulpan alla.

LED-valo syttyy. Valo muuttuu vihreäksi, kun akku on täynnä. Täyteen lataus kestää noin 5 tuntia. Täysin ladattu STIRIO toimii vähintään 1 tunnin (riippuen hämmennettävän ruuan sakeudesta).



4. Stirion puhdistus ja säilytys

MOOTTORIYKSIKKÖ: Pyyhi kostealla liinalla. Älä upota veteen äläkä laita astianpesukoneeseen.

KIINNITYSOSA: Voidaan pestä astianpesukoneessa. Suositeltava enimmäislämpötila 60 astetta.

AKSELI JA HÄMMENNYSTERÄ: Voidaan pestä astianpesukoneessa. Suositeltava enimmäislämpötila 60 astetta. Parhaan pesutuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa irrottaa akseli ja terä toisistaan.





5. VAROITUKSET

HUOM! Tämä laite ei ole lelu. Käytä sitä vain suunniteltuun tarkoitukseen. Hävitä vastuullisesti.

HUOM! ÄLÄ KOSKAAN nosta kattilaa kiinnitysosasta. Siitä voi aiheutua vakavia vahinkoja. Käytä kattilan liikuttamiseen aina sen omia kädensijoja.

HUOM! Jos laite ei käynnisty, tarkista ensin, onko hämmennettäväksi aiottu ruoka poikkeuksellisen paksua. Siinä tapauksessa hämmennysterä saattaa tarvita kevyen työnnon vastuksen voittamiseksi. Jos tämä ei auta, lataa akku uudelleen.

HUOM! Kaikki kojeet tarvitsevat hieman sisäänajoaikaa. STIRION moottoriyksikön ääni muuttuu hiljaisemmaksi, kun sitä on jonkin aikaa käytetty.

HUOM! Älä jätä kiinnitysosaa kattilaan käyttökertojen välillä, jotta kiinnittimien kumi ei muuttuisi tahmeaksi ja menettäisi muotoaan ajan kuluessa. Tämä ei vahingoita tuotetta eikä kattilaa, mutta kumityynyjen ulkonäkö muuttuu epämieluisammaksi.

HUOM! Varo pudottamasta moottoriyksikköä kivilattialle tai muille koville pinnoille, sillä se voi vahingoittaa yksikköä.

HUOM! Varo, etteivät kiinnitysosan kiinnittimet joudu suoraan alttiiksi tulelle esim. siten, että pientä ja hyvin matalaa kattilaa käytetään ison kaasuliekin päällä. Se voi vahingoittaa laitetta. Älä laita STIRIota uuniin.

HUOM! Varmista aina, että kattilassa on nestettä, kun lämpö kytketään päälle. Noudata reseptien ohjeita äläkä käytä liiallista kuumuutta maidolle tai vastaaville aineille.

6. Tuotetiedot

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia Asker, Norge

Made in China

www.kitcheninnovation.no

KIERRÄTYS: Poista moottoriyksikön kansi käyttäen vasaraa/ruuvimeisseliä ja ota akut pois moottoritilasta.





Español

¡Felicidades por tu nuevo removedor automático!

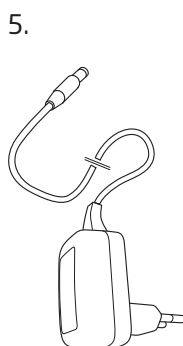
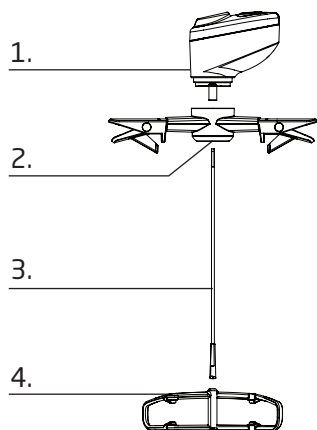
Con el removedor automático Stirio nunca más se te quemará la comida. Es muy fácil de usar y de limpiar. Además, cabe perfectamente en un cajón, lo que facilita su almacenaje. El Stirio es perfecto para tus guisos, cocidos, risottos, etc... Dispone de un potente motor y de una batería de larga duración. Estamos seguros de que este nuevo ayudante en la cocina te va a encantar.

Kiin es una marca noruega y nuestro objetivo es ayudarte a superar ciertas dificultades con productos inteligentes e increíblemente funcionales.





1. Tu Stirio incluye

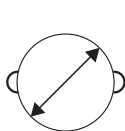
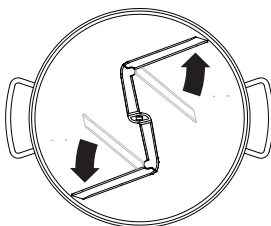
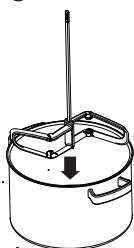
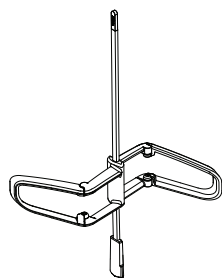


1. Motor Stirio
2. Eje Stirio
3. Pivote Stirio
4. Aspas Stirio
5. Cargador Stirio
6. Manual de instrucciones (lo tienes entre las manos)

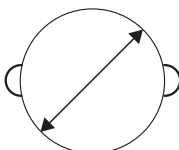


2. Cómo usar el Stirio

1. Introduce el pivote por la parte inferior de las aspas removedoras hasta que quede totalmente encajado. Deberás cargar la batería por completo antes de usar el Stirio (ir al punto 4 para más información)
2. Introduce el eje y las aspas removedoras en la olla. Puedes hacerlo antes o después de haber introducido los alimentos. Si lo haces después de los alimentos, asegúrate de que las aspas tocan el fondo de la olla. Las aspas quedarán totalmente sumergidas en el contenido de la olla una vez se haya colocado el motor y esté funcionando. Asegúrate de que las aspas tocan los laterales de la olla. La rotación de las mismas hace posible que éstas se mantengan en contacto con la pared de la olla.



Diámetro mínimo:
150 mm



Diámetro máximo:
250 mm

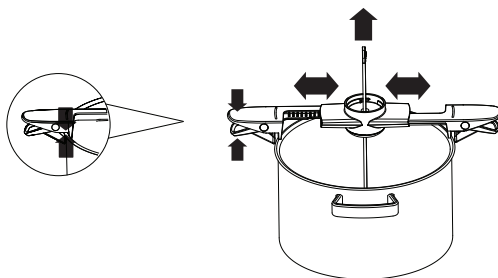


Altura mínima min:
75 mm



Altura máxima
max: 177 mm

3. Coloca el pivote de tal manera que éste quede insertado en el orificio central del eje. Ahora tira de ambos extremos del eje y encaja la pinza en el borde de la olla.



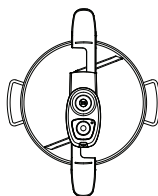
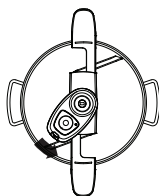
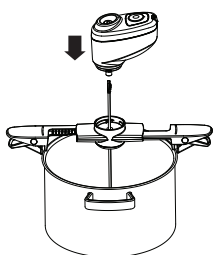


4. Suelta la pinza y el eje quedará firmemente encajado en el borde de la olla.

NB: No levantar nunca la olla agarrando el eje ya que podría causar daños importantes. Usar siempre las asas de la olla para moverla.

5. Colocar el motor introduciéndolo en el eje, tal y como muestra el esquema inferior, y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede totalmente alineado con el eje.

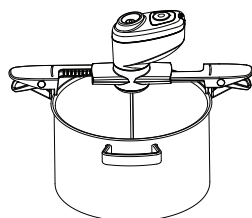
NB: Evitar las caídas del motor sobre suelos de cemento u otras superficies duras ya que podría causar daños en el mecanismo.



6. ¡Ya puedes empezar a remover!

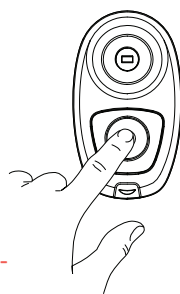
NB: No exponer las asas del eje directamente al fuego, como por ejemplo con una olla demasiado pequeña y baja en un fogón de gas grande ya que podría dañar el eje. No introducir el Stirio en el horno.

NB: Asegurarse siempre de que hay líquido en la olla antes de encender el fuego. Se recomienda seguir la receta de manera normal y no utilizar demasiado calor con ingredientes lácteos.



7. Para empezar a remover, presionar el botón de On/Off. En los casos excepcionales en que la comida sea muy espesa, se recomienda empujar ligeramente las aspas para comenzar la rotación.

NB: Todos los engranajes necesitan un tiempo de ajuste. El sonido inicial del motor ira decreciendo con el uso.



CONSEJO

Puedes usar una espátula para retirar la cantidad que pueda quedar en los laterales. No es imprescindible para su funcionamiento pero puede reducir el tiempo de cocción.

8. La luz LED indica que la batería se está empezando a agotar, en cuyo caso también sonará una alarma. Para detener la alarma conecte el cable del cargador. La alarma se detendrá incluso aunque no haya conectado el cargador a la corriente.
9. Para detener el Stirio presiona de nuevo el botón On/Off.





10. Gira el motor en el sentido de las agujas del reloj y tira hacia arriba para separarlo del eje.
11. Suelta las pinzas laterales del eje y tira hacia arriba.
NB: Retirar el eje de la olla cada vez después de su uso ya que el material antiadherente podría pegarse a la olla y deformarse ligeramente con el tiempo. Esto no dañaría el producto ni la olla pero podría empeorar la imagen de las gomas.
12. Tira con cuidado hacia arriba del pivote para retirar las aspas de la olla. Ten cuidado de no derramar comida demasiado caliente.

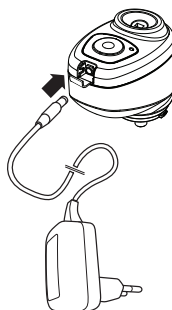
CONSEJO

En el caso de preparar platos que requieran ebullición con poco líquido (por ejemplo un risotto), puede que la mezcla se acumule en las aspas giratorias. Esto no supondrá ningún problema debido a que el Stirio previene que la comida se queme. Una vez que los ingredientes comiencen a aumentar de tamaño o se tenga que añadir agua, según indique la receta, el contenido comenzará a moverse y quedará mezclado. Puedes usar una espátula para ayudar a remover un poco de manera opcional.

3. Carga del motor

Para cargar el motor, introducir la clavija en el orificio del motor y conectar el enchufe a la corriente. El orificio del motor se encuentra en bajo el tapón de goma situado en la parte superior del motor.

El indicador de LED se iluminará con una luz roja constante. Cargar alrededor de 5 horas. La unidad funcionará alrededor de una hora dependiendo de la consistencia de los ingredientes.



4. Limpieza y almacenamiento

MOTOR: Limpiar con una bayeta húmeda. No sumergir en agua ni introducirlo en el lavavajillas.

EJE: Puede introducirse en el lavavajillas. La temperatura recomendada son 600 C.

PIVOTE Y ASPAS GIRATORIAS: Pueden introducirse en el lavavajillas. La temperatura recomendada son 600 C. Para optimizar la limpieza se recomienda separar las aspas del pivote.





5. Precauciones

NB: Mantener fuera del alcance de los niños. Usar únicamente para el propósito indicado en las instrucciones. Usar de manera correcta.

NB: No levantar NUNCA la olla agarrando el eje ya que podría causar daños importantes. Usar siempre las asas de la olla para moverla.

NB: Si el motor no se enciende, comprobar que la comida no sea demasiado espesa. En dicho caso, puede que las asas necesiten un poco de asistencia para iniciar la rotación. Si esto no ayuda, cargue el motor.

NB: Todos los engranajes necesitan un tiempo de ajuste. El sonido inicial del motor ira decreciendo con el uso.

NB: Retirar el eje de la olla cada vez después de su uso ya que el material antiadherente podría pegarse a la olla y deformarse ligeramente con el tiempo. Esto no dañaría el producto ni la olla pero podría empeorar la imagen del las gomas.

NB: Evitar las caídas del motor sobre suelos de cemento u otras superficies duras ya que podría causar daños en el mecanismo.

NB: No exponer las asas del eje directamente al fuego, como por ejemplo con una olla demasiado pequeña y baja en un fogón de gas grande ya que podría dañar el eje. No introducir el Stirio en el horno.

NB: Asegurarse siempre de que hay líquido en la olla antes de encender el fuego. Se recomienda seguir la receta de manera normal y no utilizar demasiado calor con ingredientes lácteos.

6. Información del producto

RoHS   

BPA Safe | Patent pending

4,3V - 2,6A DC

MANUFACTURER:

Unikia Asker, Norge

Made in China

www.kitcheninnovation.no

PARA SU RECICLADO: Levante la tapa superior con la ayuda de un martillo o destornillador y extraiga la batería del motor.





Deutsch

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Stirio® Rührgeräts!

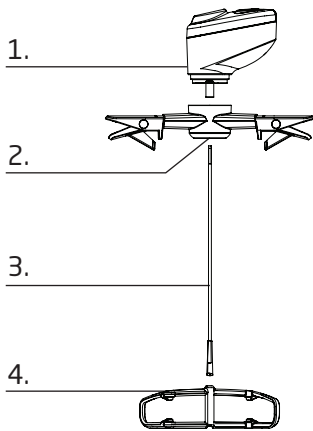
Mit Stirio, dem automatischen Handrührgerät, brennt Ihnen im Topf garantiert nichts mehr an! Es ist leicht zu bedienen und lässt sich problemlos reinigen. Es passt in jede Schublade und ist somit stets griffbereit. Stirio eignet sich perfekt zum Rühren von Brei, Risotto, Eintöpfen usw. Das Gerät verfügt über einen leistungsstarken Motor mit äußerst langlebigem Akku. Sie werden von Ihrem neuen Küchenhelfer begeistert sein!

Kiin ist eine Marke aus Norwegen, die Sie mit praktischen und intelligenten Produkten bei Ihren alltäglichen Herausforderungen in der Küche unterstützt.

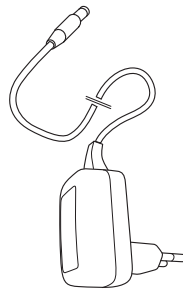




1. Lieferumfang Ihres Stirio



5.

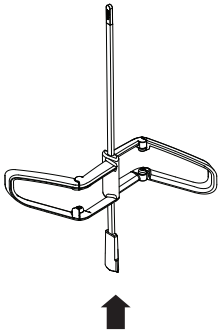


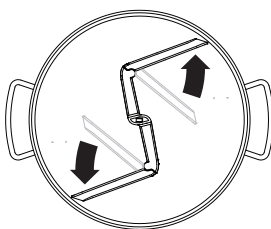
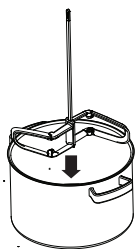
1. STIRIO-Gerät mit Motor
2. Haltesteg
3. Achse
4. Rührblatt
5. Ladegerät
6. Bedienungsanleitung (halten Sie in der Hand)



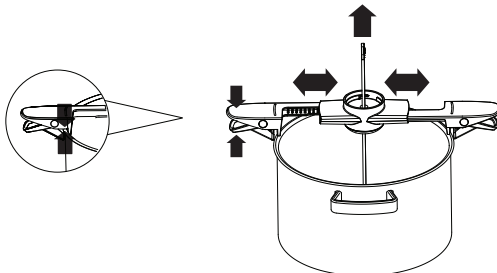


2. Verwenden des Stirio

1. Schieben Sie die Achse von unten in das Rührblatt und achten Sie darauf, dass sie sicher einrastet. Vor der erstmaligen Verwendung muss der Akku vollständig geladen werden (siehe Punkt 4). 
2. Stellen Sie das Rührblatt mit der Achse in den Topf. Die Zutaten können Sie entweder davor oder anschließend hinzugeben. Wenn sich bereits etwas im Topf befindet, drücken Sie das Rührblatt möglichst weit nach unten, bis es den Topfboden berührt. Die Rührblätter sinken problemlos nach unten, sobald Sie den Stirio-Motor aufgesetzt und eingeschaltet haben. Achten Sie darauf, dass die Rührblätter auch die Topfränder erreichen. Durch den Rührvorgang bleiben die Blätter mit den Topfrändern in Kontakt.



3. Befestigen Sie nun den Haltesteg. Die Achse wird dabei durch das Loch in der Mitte geführt. Öffnen Sie die Klemmen an beiden Seiten mit Daumen und Fingern, um den Haltesteg an der Topfkante zu befestigen. Drücken Sie den Haltesteg fest an, damit er sicher auf der Topfkante aufliegt.
4. Lassen Sie die Klemmen los und achten Sie darauf, dass der Haltesteg fest mit dem Topf verbunden ist.



Hinweis: Heben Sie den Topf niemals am Haltesteg an! Dies kann zu schweren Verletzungen führen. Verwenden Sie stattdessen immer die dafür vorgesehenen Griffe am Topf.

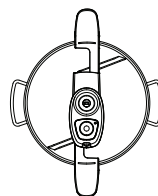
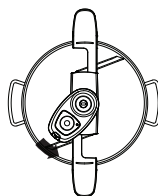
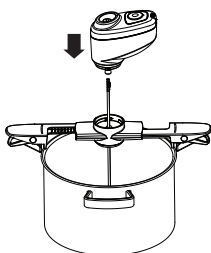




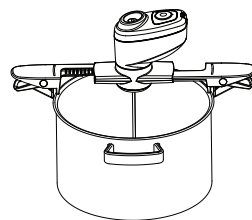
5. Schließen Sie den Motor an, indem Sie ihn wie in der Abbildung dargestellt auf die Achse drehen. Drehen Sie so lange gegen den Uhrzeigersinn, bis der Motor fest mit dem Haltesteg verbunden ist.

Hinweis: Lassen Sie den Motor unter keinen Umständen fallen, da dieser dadurch beschädigt werden kann.

6. Sie können loslegen!



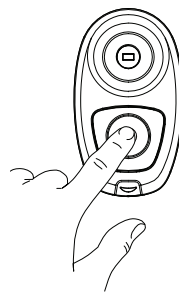
Hinweis: Setzen Sie die Griffe des Haltestegs keiner direkten Wärmequelle aus, beispielsweise durch die Verwendung eines kleinen oder sehr niedrigen Topfes auf einer großen Gasflamme. Der Haltesteg kann dadurch beschädigt werden. Verwenden Sie den Stirio nicht im Ofen.



Hinweis: Stellen Sie vor dem Einschalten stets sicher, dass sich etwas Flüssigkeit im Topf befindet. Halten Sie sich an Ihr Rezept und verwenden Sie keine übermäßige Hitze bei Zutaten, wie Milch etc.

7. Um den Rührvorgang zu starten, drücken Sie einfach die „On/Off“-Taste. Wenn der Topf schwere Zutaten enthält, kann es gelegentlich notwendig sein, das Rührblatt leicht anzuschieben, um den anfänglichen Widerstand zu überwinden.

Hinweis: Es kann eine Weile dauern, bis alle Stufen optimal eingelaufen sind. Die Lautstärke des Stirio nimmt dann allmählich ab.



TIPP

Mit einem Spatel können Sie Ränder entfernen, die sich beim Rühren gelegentlich an der Topfwand bilden und von den Rührblättern nicht mehr erreicht werden. Dies ist für ein gutes Rührergebnis nicht zwingend notwendig, kann aber die Kochzeit reduzieren.

8. Wenn das LED-Lämpchen rot blinkt, lässt die Akkuladung allmählich nach. In diesem Fall ertönt auch ein Warnsignal. Um das Warnsignal zu stoppen, verbinden Sie das Ladekabel mit dem Anschluss an der Motoreinheit. Das Signal wird unterbrochen, auch wenn das Ladekabel mit keiner Steckdose verbunden ist.
9. Um den Rührvorgang zu beenden, drücken Sie einfach wieder die „On/Off“-Taste.





10. Drehen Sie den Motor so lange im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn vom Haltesteg nehmen können.

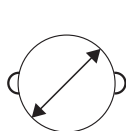
11. Lösen Sie auch den Haltesteg vom Topf, indem Sie die Klemmen an beiden Seiten zusammendrücken.

Hinweis: Belassen Sie den Haltesteg nicht unnötig lange auf dem Topf, da sich die Gummiauflage mit der Zeit verformen kann. Dies führt zwar nicht zu Schäden am Produkt oder Topf, kann aber nach einiger Zeit unschön aussehen.

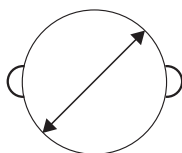
12. Nehmen Sie das Rührblatt vorsichtig an der Achse aus dem Topf. Achten Sie darauf, dass keine heißen Speisen heruntertropfen.

TIPP

Wenn Sie Gerichte zubereiten, bei denen die Flüssigkeit im Topf stark einreduziert werden muss (wie bei Risotto oder einigen Breigerichten), sammeln sich die Zutaten beim Rühren gelegentlich an den Rührblättern. Da das Stirio Rührgerät ein Einbrennen von Speisen verhindert, stellt dies aber kein Problem dar. Sobald die Zutaten quellen oder je nach Rezept mehr Flüssigkeit zugegeben wird, lässt sich der Inhalt wieder problemlos verrühren. Selbstverständlich können Sie auch jederzeit mit einem Spatel nachhelfen.



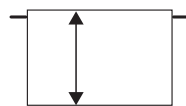
Durchmesser
min: 150 mm



Durchmesser
max: 250 mm



Höhe
min: 75 mm

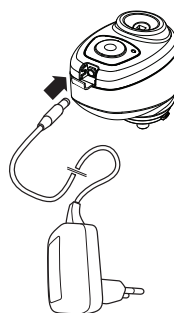


Höhe
max: 177 mm

3. Aufladen des Akkus

Um den Akku Ihres Stirio Rührgeräts aufzuladen, stecken Sie das Ladekabel in die dafür vorgesehene Buchse am Motor und verbinden Sie es mit einer Steckdose. Die Ladebuchse befindet sich unter der Gummiklappe an der Oberseite des Motors.

Beim Laden leuchtet die LED dauerhaft rot. Wenn der Akku vollständig geladen ist, wird das LED-Lämpchen grün. Der Ladevorgang dauert ca. fünf Stunden. Mit einem vollständig geladenen Akku rührt das Gerät mindestens eine Stunde (potenziell sogar länger, je nach Flüssigkeit der gerührten Speisen).





4. Reinigen und Aufbewahren des Stirio

MOTOREINHEIT: Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Bitte nicht in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.

HALTESTEG: Kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die empfohlene Höchsttemperatur beträgt 60 °C.

ACHSE UND RÜHRBLATT: Kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die empfohlene Höchsttemperatur beträgt 60 °C. Für eine optimale Reinigung empfehlen wir, Achse und Rührblätter auseinanderzunehmen.

5. Warnungen

Hinweis: Dieses Gerät ist kein Spielzeug und muss von Kindern ferngehalten werden. Es darf ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck gebraucht werden. Halten Sie sich genau an die Bedienungsanleitung. Das Gerät muss fachgerecht entsorgt werden.

Hinweis: Heben Sie den Topf niemals am Haltesteg an! Dies kann zu schweren Verletzungen führen. Verwenden Sie stattdessen immer die Griffe am Topf.

Hinweis: Sollte das Gerät nicht starten, überprüfen Sie zunächst, ob die Speisen im Topf zu schwer sind. In diesem Fall kann es gelegentlich notwendig sein, das Rührblatt leicht anzuschieben, um den anfänglichen Widerstand zu überwinden. Falls dies nicht ausreicht, laden Sie den Akku vollständig auf.

Hinweis: Es kann eine Weile dauern, bis alle Stufen optimal eingelaufen sind. Die Lautstärke des Stirio nimmt dann allmählich ab.

Hinweis: Belassen Sie den Haltesteg nicht unnötig lange auf dem Topf, da sich die Gummiauflage mit der Zeit verformen kann. Dies führt zwar nicht zu Schäden am Produkt oder Topf, kann aber nach einiger Zeit unschön aussehen.

Hinweis: Lassen Sie den Motor unter keinen Umständen fallen, da dieser dadurch beschädigt werden kann.

Hinweis: Setzen Sie die Griffe des Haltestegs keiner direkten Wärmequelle aus, beispielsweise durch die Verwendung eines kleinen oder sehr niedrigen Topfes auf einer großen Gasflamme. Der Haltesteg kann dadurch beschädigt werden. Verwenden Sie den Stirio nicht im Ofen.

Hinweis: Stellen Sie vor dem Einschalten stets sicher, dass sich etwas Flüssigkeit im Topf befindet. Halten Sie sich an Ihr Rezept und verwenden Sie keine übermäßige Hitze bei Zutaten, wie Milch etc.

6. Produktinformationen

RoHS   

BPA-sicher | Zum Patent angemeldet

4,3 V - 2,6 A DC

HERSTELLER:

Unikia, Asker, Norwegen

Made in China

www.kitcheninnovation.no

RECYCLING-HINWEISE: Entfernen Sie die obere Abdeckung mithilfe eines Hammers/Schraubenziehers und nehmen Sie die Batterien aus dem Motorgehäuse.





Félicitations pour votre nouvel agitateur Stirio® mains libres !

Grâce à l'agitateur mains libres Stirio, vos préparations n'attacheront plus ! Utilisation et nettoyage aisés. Se range aisément dans un tiroir. Stirio est parfait pour le porridge, les risottos, les ragoûts, etc. Son moteur puissant est équipé d'une batterie longue durée.

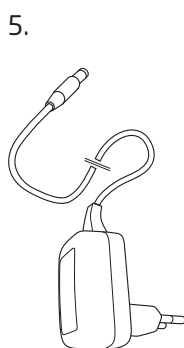
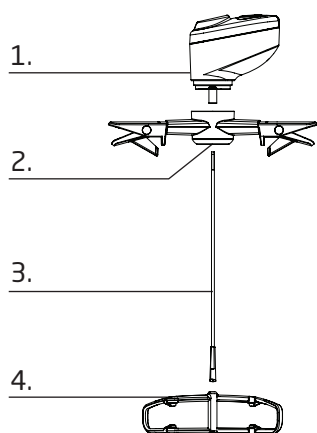
Nous sommes certains que vous serez très satisfait de votre nouvel assistant !

Kiin est une marque norvégienne dont la mission est de vous faciliter la vie dans la cuisine grâce à des produits incroyablement fonctionnels et intelligents.





1. Votre Stirio comprend



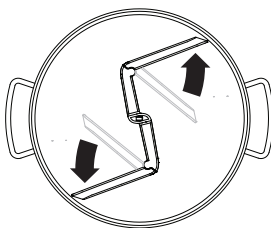
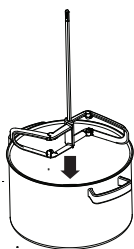
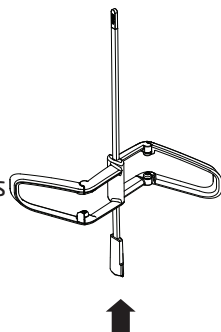
1. Groupe moteur STIRIO
2. Pont STIRIO
3. Axe STIRIO
4. Lame d'agitation STIRIO
5. Chargeur STIRIO
6. Manuel utilisateur (vous l'avez en main)



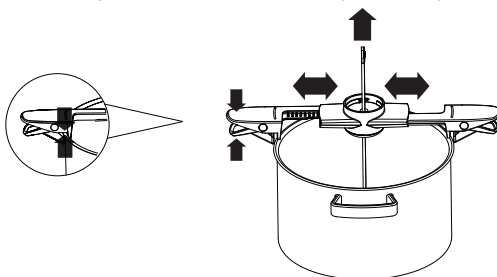


2. Utiliser Stirio

1. Introduire l'axe dans la lame d'agitation par le bas et tirer jusqu'à sa mise en place définitive. Charger complètement le groupe moteur avant la première utilisation (voir les instructions du point 4)
2. Introduire l'axe et la lame dans le récipient. Cette opération peut être effectuée avant ou après avoir ajouté la préparation. Si vous introduisez les lames dans la préparation, vérifiez que la lame touche le fond du récipient. Les lames «baigneront dans la préparation» dès que le groupe moteur commencera à fonctionner. Vérifier que les ailettes de la lame touchent les côtés du récipient. L'action d'agitation garantit le contact des ailettes avec les parois du récipient.



3. Fixer le pont afin de garantir que l'axe est au centre de la préparation. Avec les doigts, maintenir enfoncé les deux côtés du dispositif de mise en place et placer le pont sur le haut du récipient. Faire descendre avec précaution le pont en s'assurant qu'il touche le bord du récipient.
4. Relâcher le dispositif de mise en place, ce dernier se fixe sur le bord du récipient et maintient le pont en place.



N.B. Ne jamais soulever le récipient par le pont ! Risque de blessures graves. Toujours utiliser les poignées du récipient pour déplacer ce dernier !

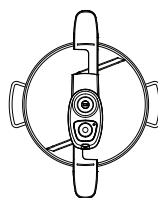
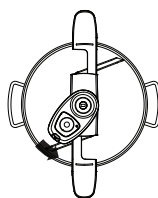
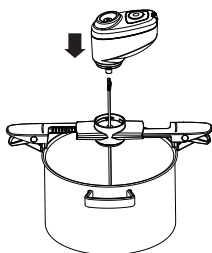




5. Fixer le groupe moteur en le vissant sur l'axe comme représenté sur la figure et tourner le groupe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'aligner avec le pont.

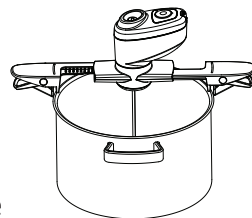
N.B. Ne pas laisser tomber le groupe moteur sur le sol ou sur une surface dure sous peine d'endommager le groupe.

6. Vous pouvez maintenant utiliser l'agitateur !



NB! Ne pas exposer les poignées du pont à une flamme nue, en utilisant par exemple un petit récipient très bas, pour éviter de l'endommager. Ne pas placer le Stirio au four.

N.B. Le récipient doit toujours contenir du liquide avant d'être mis à chauffer. Suivez les instructions de la recette et ne pas trop chauffer les ingrédients - lait, etc.



7. Pour démarrer l'appareil, appuyer sur le bouton On/Off. En cas de préparation particulièrement dense, exercer une pression légère sur la lame pour vaincre la résistance initiale.

N.B. Tous les appareils nécessitent un temps de rodage. Le bruit émis par le moteur du Stirio s'atténue avec l'usage.



DIAMÈTRE

Utiliser une spatule pour nettoyer les parois, le mouvement rotatif pouvant entraîner des dépôts sur ces dernières. Cette précaution n'est pas indispensable mais permet de réduire le temps de cuisson.

8. La LED indique que l'appareil sera bientôt à cours de batterie. La LED clignote alors en rouge. L'appareil émet également une alarme sonore. Pour interrompre l'alarme, introduire la fiche de chargement dans la prise du groupe moteur. L'alarme s'arrête également si le chargeur n'est pas branché.
9. Pour interrompre le fonctionnement du Stirio, appuyer à nouveau sur le bouton On/Off.
10. Retirer le groupe moteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et le soulever du pont.





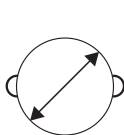
11. Retirer le pont du récipient en pressant les deux côtés du mécanisme de fixation et en le soulevant du récipient.

N.B. Ne pas laisser le pont sur le récipient après utilisation, le matériau de friction en caoutchouc risquant d'adhérer et de se déformer avec le temps. Cet inconvénient n'endommagera pas le produit ni le récipient mais compromettra l'aspect esthétique de la garniture en caoutchouc.

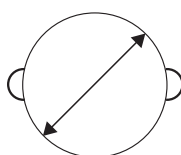
12. Soulever avec précaution la lame du récipient en la tenant par son axe. Attention aux projections chaudes.

DIAMÈTRE

Si la préparation exige que les ingrédients cuisent dans très peu de liquide (comme c'est le cas des risottos ou de certains porridges), ces derniers risquent de s'accumuler autour des lames en rotation. Le Stirio a pour fonction d'empêcher que les ingrédients ne brûlent, et il ne s'agit donc pas d'un problème. Lorsque la préparation commencera à gonfler, ou si la recette impose d'ajouter du liquide, le contenu se mélangera plus aisément. Vous pouvez également faciliter l'opération avec une spatule.



Diamètre
min. : 150 mm



Diamètre
max: 250 mm



Hauteur
min. : 75 mm

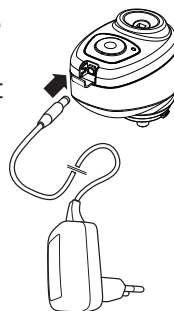


Hauteur
max: 177 mm

3. Chargement du groupe moteur

Pour charger le groupe moteur, introduire la fiche de chargement dans la prise du moteur et brancher le chargeur dans une prise. La fiche de chargement est située sous le coussinet en caoutchouc, en haut du groupe moteur.

La LED s'allume en rouge fixe. Une fois l'appareil chargé, la LED devient verte. Laisser en charge durant environ 5 heures. Le groupe fonctionnera durant 1 heure minimum (parfois davantage en fonction de la viscosité de la préparation).





4. Nettoyage et rangement du Stirio

GROUPE MOTEUR : Nettoyer avec un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau ni laver au lave-vaisselle

PONT : Peut être lavé au lave-vaisselle. Température max. conseillée 60 C°.

AXE ET LAME D'AGITATION : Peuvent être lavés au lave-vaisselle. Température max. conseillée 60 C°. Pour un nettoyage optimal, démonter l'axe des lames.

5. Avertissement

N.B. Ceci n'est pas un jouet. Conserver hors de portée des enfants. Utiliser uniquement pour l'usage prévu et en se conformant rigoureusement aux instructions fournies. Éliminer l'appareil selon les normes prévues en la matière.

N.B. NE JAMAIS soulever le récipient en le tenant par le pont ! Risque de blessures graves. Toujours utiliser les poignées du récipient pour le déplacer !

N.B. Si le groupe ne démarre pas, vérifier tout d'abord que la consistance de la préparation n'est pas trop épaisse. Dans un tel cas, exercer une légère poussée sur la lame pour vaincre la résistance initiale. Si le problème persiste, recharger l'appareil.

N.B. Tous les appareils nécessitent un temps de rodage. Le bruit émis par le moteur Stirio s'atténue avec le temps.

N.B. Ne pas laisser le pont sur le récipient après utilisation, le matériau de friction en caoutchouc risque d'adhérer et de se déformer avec le temps. Cet inconvénient n'endommagera pas le produit ni le récipient mais compromettra l'aspect esthétique de la garniture en caoutchouc.

N.B. Ne pas laisser tomber le groupe moteur sur un sol dur sous peine d'endommagement.

N.B. Ne pas exposer les poignées du pont à une flamme nue, en utilisant par exemple un petit récipient très bas sur une grande flamme sous peine d'endommager le pont. Ne pas placer le Stirio au four.

N.B. Le récipient doit toujours contenir du liquide avant d'être mis à chauffer. Suivez les instructions de la recette et ne pas trop chauffer les ingrédients - lait, etc.

6. Informations produit

RoHS   

BPA Safe | Brevet en cours

4,3 V - 2,6 A CC

FABRICANT :

Unikia, Asker, Norvège
Fabriqué en Chine

www.kitcheninnovation.no

RECYCLAGE : Utiliser un marteau et un tournevis pour retirer le couvercle et ôter les batteries de leur logement





Français







kiin
kitchen+innovation

STIRIO

Hands-Free Stirrer

