

CREATE

CHEFBOT TOUCH LARGE



SMART KITCHEN ROBOT WITH TOUCHSCREEN AND WiFi
ROBOT DE COCINA INTELIGENTE CON PANTALLA TÁCTIL Y WiFi

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Parts list	8
Home screen	9
Recipes	9
Display screen	9
Autoprogrammes	9
Settings before use	10
Control panel overview	12
Settings	14
Setting the time	14
Setting the temperature	14
Setting the speed	14
Start, pause and stop	15
Suggested usage	15
How to use the whisk	15
Accessories overview	16
Care and cleaning	16
Reset temperature control	17

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	30
Lista de peças	32
Tela principal	33
Receitas	33
Exibição visual	33
Programas automáticos	33
Ajustes antes de usar	34
Visão geral do painel de controle	36
Configurações	38
Definir hora	38
Defina a temperatura	38
Definir velocidade	38
Comece, pause e pare	39
Uso recomendado	39
Como usar o acessório batedor	39
Visão geral dos acessórios	40
Cuidado e limpeza	40
Reinicialização do controle de temperatura	41

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	18
Lista de partes	20
Pantalla principal	21
Recetas	21
Pantalla de visualización	21
Programas automáticos	21
Ajustes antes de usar	22
Descripción general del panel de control	24
Ajustes	26
Ajuste del tiempo	26
Establecer la temperatura	26
Establecer la velocidad	26
Inicio, pausa, stop	27
Uso recomendado	27
Cómo utilizar el accesorio batidor	27
Descripción general de los accesorios	28
Cuidado y limpieza	28
Reinicio del control de temperatura	29

FRANÇAIS

Instructions de sécurité	42
Liste des pièces	44
Écran principal	45
Recette	45
Affichage visuel	45
Programmes automatiques	45
Ajustements avant utilisation	46
Présentation du panneau de commande	48
Réglages	50
Temps de prise	50
Réglez la température	50
Régler la vitesse	50
Démarrer, mettre en pause, arrêter	51
Utilisation recommandée	51
Comment utiliser l'accessoire batteur	51
Aperçu des accessoires	52
Entretien et nettoyage	52
Réinitialisation du contrôle de température	53

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	54
Elenco delle parti	56
Schermo principale	57
Ricetta	57
Visualizzazione	57
Programmi automatici	57
Regolazioni prima dell'uso	58
Panoramica del pannello di controllo	60
Impostazioni	62
Tempo di impostazione	62
Imposta la temperatura	62
Imposta la velocità	62
Avvia, metti in pausa, ferma	63
Uso consigliato	63
Come utilizzare l'accessorio frusta	63
Panoramica degli accessori	64
Cura e pulizia	64
Reset del controllo della temperatura	65

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	78
Lijst met onderdelen	80
Hoofdscherm	81
Visuele weergave	81
keukenrecepten	81
Automatische programma's	81
Aanpassingen voor gebruik	82
Overzicht van het bedieningspaneel	84
Instellingen	86
Tijd zetten	86
Stel de temperatuur in	86
Stel snelheid in	86
Start, pauzeer, stop	87
Aanbevolen gebruik	87
Hoe het garde-accessoire te gebruiken	87
Accessoires overzicht	88
Verzorging en reiniging	88
Reset temperatuurregeling	89

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	66
Liste der Teile	68
Hauptbildschirm	69
Kochrezepte	69
Visuelle Darstellung	69
Automatische Programme	69
Einstellungen vor Gebrauch	70
Bedienfeldübersicht	72
Einstellungen	74
Zeit einstellen	74
Stellen Sie die Temperatur ein	74
Geschwindigkeit einstellen	74
Starten, pausieren, stoppen	75
Empfohlener Gebrauch	75
Verwendung des Schneebesen Zubehörs	75
Zubehörübersicht	76
Pflege und Reinigung	76
Temperaturregelung zurückgesetzt	77

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	90
Lista części	92
Główny ekran	93
Wyświetlacz	93
przepisach kulinarnych	93
Programy automatyczne	93
Regulacja przed użyciem	94
Omówienie panelu sterowania	96
Ustawienia	98
Czas wiązania	98
Ustaw temperaturę	98
Ustaw prędkość	98
Start, pauza, stop	99
Zalecane użycie	99
Jak korzystać z trzepaczki	99
Pielęgnacja i czyszczenie	100
Przegląd akcesoriów	100
Reset kontroli temperatury	101

ENGLISH

Thank you for choosing our cooking robot. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident-prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired.
- Do not exceed the maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Always close the filler cap when using the chopping function.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Do not use the blender lid to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.

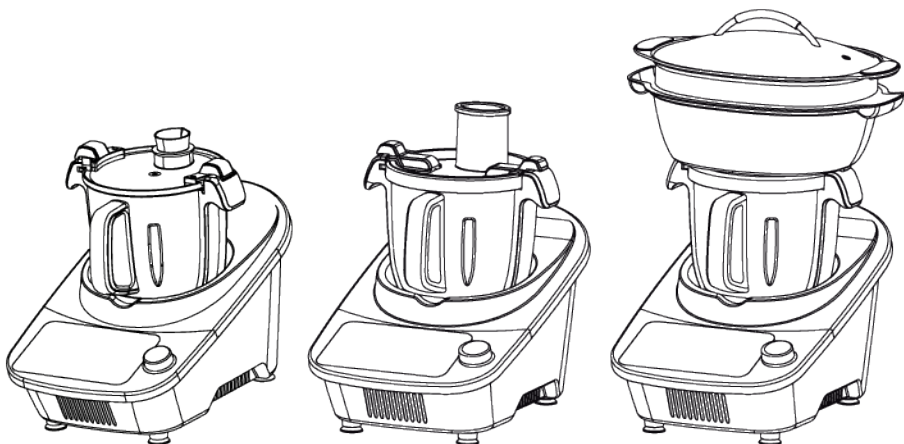
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance .
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.

Warning: Be careful when handling the sharp cutting blades ,emptying the bowl and during cleaning.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum load for blending function is 1200 g carrots / 1800 g water
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- The appliance is for household and indoor use only.
- Avoid spillage on the connector.
- Do not disassemble the base of cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
- Surfaces are liable to get hot during use .
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning .
- **CAUTION:** Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.
- Before plugging in make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

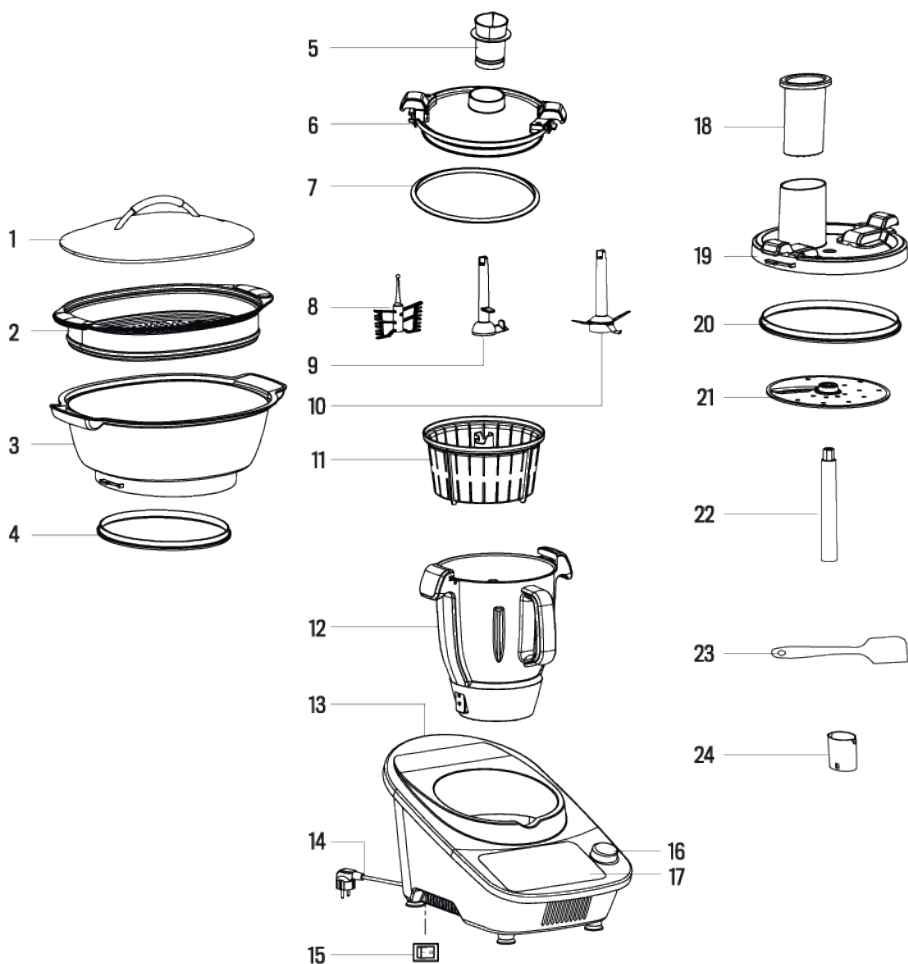
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The “Food Processor” lid is only suitable to be used with the grating discs, it is not designed for any other type of use (cooking, whisking, etc.). It should only be used as a food processor and must be replaced by the main lid to continue cooking.

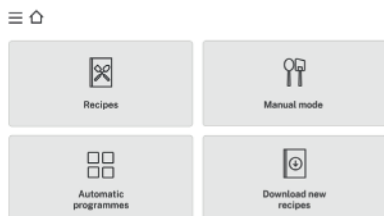


PARTS LIST

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Lid for steamer basket | 13. Base unit |
| 2. Steamer basket shallow | 14. Power cord |
| 3. Steamer basket deep | 15. Main switch |
| 4. Seal of deep steamer basket | 16. Knob |
| 5. Filler cap | 17. Display screen |
| 6. Mixer / cooker lid | 18. Pusher |
| 7. Mixer / cooker lid seal | 19. FP lid (Food Processor) |
| 8. Whisk | 20. Seal for FP lid |
| 9. Stir paddle | 21. Slicer / Shred |
| 10. Blade | 22. Driving shaft |
| 11. Steam basket | 23. Spatula |
| 12. Blender jug | 24. Measuring cup |

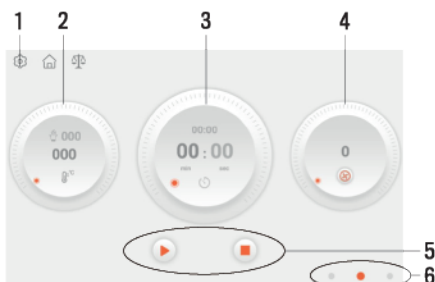


HOME SCREEN



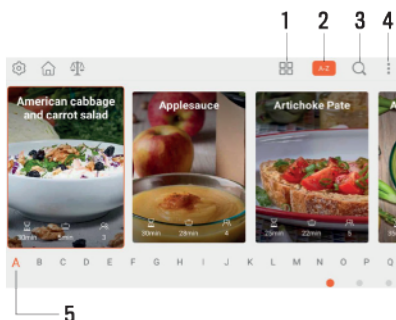
- Recipes
- Manual mode
- Automatic programmes
- Download new recipes

DISPLAY SCREEN



1. Setup button
2. Temperature button
3. Timer button
4. Speed button
5. Start / Pause / Stop button
6. Interface shift dot

RECIPES



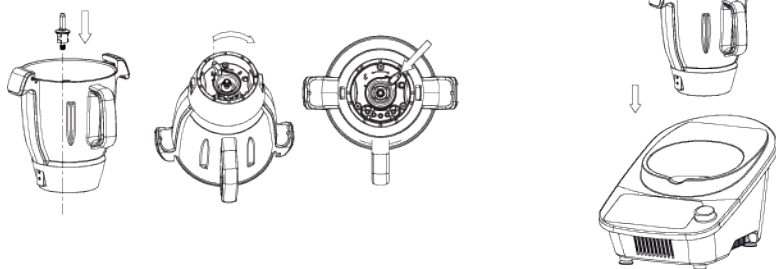
1. Sort management
2. A-Z
3. Search button
4. More button
5. A-Z button

AUTOPROGRAMMES

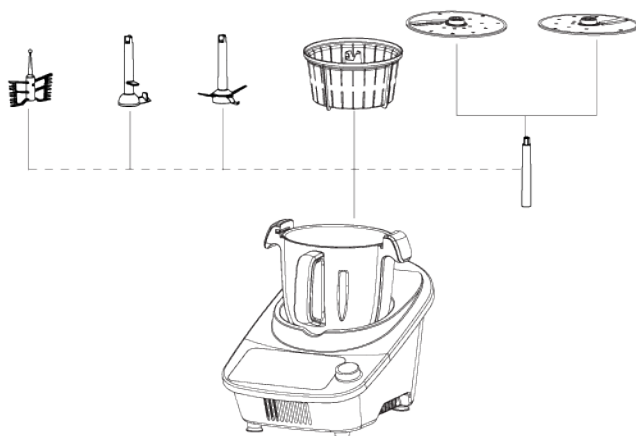


- Knead
- Steam
- Slow cook
- Boil
- Food processor
- Chop
- Turbo
- Weigh

SETTINGS BEFORE USE

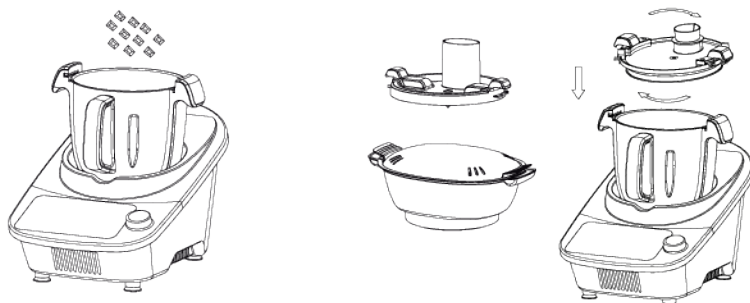


1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Insert the jug into the main unit. Press down firmly to lock into place.

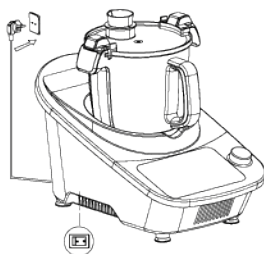


3. Choose different accessories for different cooking purpose.

Note: The whisk should be used with the blade.



4. Add the ingredients or water to the jug. If you need to use the food processor function, attach food processor lid and put ingredients directly through food dispenser.
5. Attach the blend lid, FP lid or steamer.



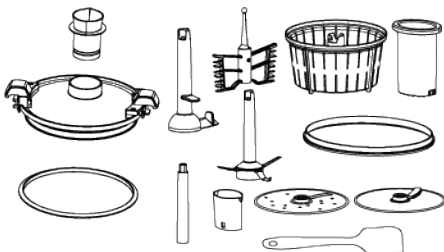
6. Plug the power cord into the main base and then switch on.



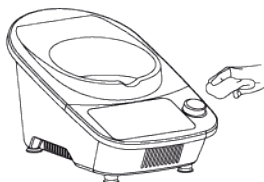
7. Slide the corresponding icon or rotate the knob to set the temperature, time and speed. Click the minute or second in the time icon to quickly set the exact time. Reverse function: Click the icon  to shift rotating direction.
8. Click  after setting the temperature, time and speed to start, then the icon will change to . The machine is working now. Click  or push the knob to pause working, click  or long press the push button in the knob to stop working and exit the program.
9. Slide left in the screen, click the right dot on the right lower corner of the screen or turn the knob in clockwise to go to common functions menu. Click  or click the middle dot on the right lower corner of the screen to go back to the initial step for reset.
10. Click the function icon in the common functions menu to go to the corresponding screen interface. Start working after completing the step 7 and 8. Click  to exit this interface. This icon is for steaming.
11. Slide right in screen or click the left dot on the right lower corner of the screen or turn the knob in anticlockwise to go to the recipes menu. Click  or click the middle dot on the right lower corner of the screen to go back to the initial step.
12. Click the recipe photo, enter into recipe interface, click     to check all the recipe details. Click  to start and  for favorite collection.
13. The recipe has preset parameters. Click  to start. The number in the circle on the lower part of the screen stand for each working step, click  to check all the recipe details.
14. After cooking, the screen will show End. Press the rotary knob and it will stop cooking. If you want to suspend it during cooking, press the rotary knob. Then press again and the cooker will continue cooking. The cooker will stop cooking if you long press the rotary knob.



15. The mixing bowl and food processor lid can be swabbed with a damp rag. But do not soak it in water. The chopping blade can be removed and cleaned apart.



16. Accessories which can be washed into the dishwasher.



17. Clean the main unit.

CONTROL PANEL OVERVIEW

ICON	FUNCTION
 Rotary knob	1. Can be used to set temperature, time, speed, autoprogrammes or recipes. 2. Confirm your choice or short press to pause during cooking. It will continue cooking if you press again. 3. Long press to stop cooking. 4. Press the knob to start working after all parameters are set. 5. Long press to exit during setting. 6. When finished cooking, the screen will show "end". Press the knob and the cooker will enter into standby mode.
	Reverse: The speed ranges, 1-3
	Speed: Click  to shift between clockwise and reverse Speed range: 0-12
	Display set time parameter (0-90 minutes) Operation time display (0-90 minutes)
	Display set temperature parameter Temperature range: 37 °C - 160 °C After 37 °C, rise in intervals of 1°

ICON	FUNCTION
	Close / Open icon
	Food/ingredients temp after 37°, rise in intervals of 1°
	Start, pause and stop
	Settings: Set or check robot cook info including: Wifi, System Version, Language, Register, etc.
	Home page
	Weight button
	Knead Time: 3 minutes (Range: 2-3) Temp: 000 °C (Range: 000-37) Speed: Not adjustable
	Steam Time: 20 minutes (Range: 1-60) Steam flow: Fast, medium and slow Time countdown starts from 95 °C
	Slow cook Time: 60 minutes (Range: 10-90) Temp: 100 °C (Range: 60-100) Speed: 1 (Range: 1-3)
	Boil Temp: 100 °C (Range: 60-100)
	Food processor Time: 30 seconds (Range: 10-60) Speed: 5 (Range: 4-6)
	Chop Time: 10 seconds (Range: 10 seconds-4 minutes) Speed: 6 (Range: 1-12)
	Turbo Time: 60 seconds Speed: 12 Press or press knob and release to stop
	Weigh Max: 5 kg 1 g interval
Tare	Tare
End	Ends weighing
	Sort management

ICON	FUNCTION
	A-Z
	Search
	More Including favorite collection and history
	Exit
	Favorite collection / History
	Ingredients
	Cooking step
	Chef's tips
	Check recipe info included

SETTINGS

SETTING THE TIME

1. Time range: 0-90 minutes.
2. Click , click min or sec, slide or rotate the knob to set time.

SETTING THE TEMPERATURE

1. Temperature range: 37-130 °C with 1° interval in DIY mode. It can be set to 160 °C in specific recipes.
2. Click , slide the picto or rotate the knob to set the temperature.

SETTING THE SPEED

1. Speed range: 0-12.
2. Click , Slide the picto or rotate the knob to set speed.

:

1. Click , shift to  with speed setting 1-3.
 -  Speed 1-3
 -  Speed 1-4
 -  Speed 1-12

START, PAUSE AND STOP

-  Start
-  Pause
-  Stop

During standby mode, white and red lights flash. Red light underneath knob is on when temperature is beyond 60 °C, and white light is on when temperature is below 60 °C at any working mode.

SUGGESTED USAGE

FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	MAXIMUM COOKING INGREDIENTS IN ONE TIME
Meat Chopping	Chopping blade	Speed 8 - 12	30 - 60 seg	800 g beef / pork without bone / tendon
Ice Crush	Chopping blade	Speed 8 - 12	10 - 20 seg	800 g ice cube
Blender	Chopping blade	Speed 12	1 min	Maximum Capacity: 3000 ml, 1200 g carrot, 1800 g water.
Chopping (Onion, shallot, celery, etc.)	Chopping blade	Speed 5	15 - 30 seg	800 g
Kneading	Chopping blade	Speed 1	2 min	500 g flour + 250 g water + 20 g oil
Slices, shreds (Carrot, cucumber, potato)	Slicing discs	Speed 5 - 6	30 seg	800 g
Soup	Stirring paddle	Speed 1	Choose Soup function. Or you can set the proper time, speed, temperature by your own.	Maximum capacity: 3000 ml

ACCESSORIES OVERVIEW

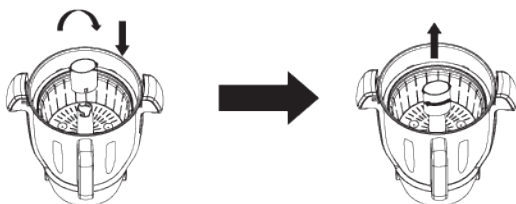
KEY PART	FUNCTION	SPEED	TIME	TEMPERATURE °C
 Whisk	Whip Egg white	4	2-4 minutes	---
	Whip Cream	3	3-5 minutes	---
 Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100
	Kneading	2	2-3 minutes	---
	Other ingredients that need to heat	1-2	As needed	As needed
 Blade	Meat chopping	8-12	30-60 sec	---
	Ice crush sugar	8-12	10-20 sec	--
	Blender	8-12	1-2 minutes	---
	Chopping (onion, shallot, celery, etc.)	5-7	15-60 sec	---
	Bean, soybean, nut, peanut, coffee bean, almond	12	2-3 minutes	---
 Steam basket	Rice, etc.	---	20-30 minutes	Steam programme: Small / Middle
 Slider/shred disc	Slices	4-6	30-60 sec	Only food processor programme
 Steamer	Fish, etc.	---	10-60 minutes	Steam programme: Middle / Big

CARE AND CLEANING

Always switch off and unplug before cleaning.

Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.

- **Power unit:** Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water. When there is any burn mark on the blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5-7 minutes, then remove the burn mark with a cloth.
- **Bowl/stirring paddle/blade:** Wash the parts, then dry thoroughly. If there is any food stuck or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow it to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.
- **How to take out steam basket:** Put the measuring cup into the steam basket slot and rotate until fix. Then, take out.

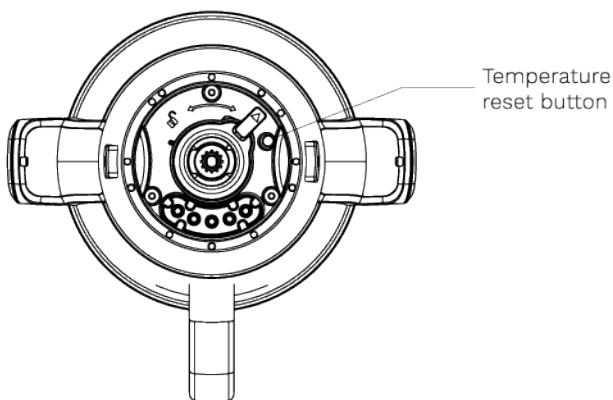


- Please unplug the power cord before cleaning. Use a dry and soft cloth to clean the power cord and the main unit. Do not wash them with water or put it into the dish-washing machine.
- DO NOT wash the bowl into the dishwasher because the electrical connections on the base will be damaged.
- The chopping blade can be removed and cleaned with water and detergent.
- Accessories such as the lid, measuring cup, blade, mixing paddle, steam basket, steamer, etc., can be washed by dish-washing machine.

CAUTION: Metal brushes, nylon brushes, household cleaners, diluents and other abrasive cleaning products will damage the surface of the product.

RESET TEMPERATURE CONTROL

When the jug is overheated, it won't work. You can press the temperature button to reset the temperature control. After the jug has cooled down, it can work again.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestro robot de cocina. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, se deberán respetar en todo momento las siguientes medidas de seguridad:

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles mientras se esté utilizando la unidad.
- Mantenga las extremidades, las joyas y la ropa holgada alejada de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios montados.
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación.
- Nunca utilice un aparato estropeado. Llévelo a revisar o reparar.
- No supere la marca de llenado máximo que figura en la parte interior del recipiente.
- No deje que la unidad eléctrica, el cable o el enchufe se mojen.
- Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier pieza del aparato cuando esté en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial el recipiente, la tapa y los utensilios, ya que pueden permanecer CALIENTES mucho tiempo después de que el aparato se haya apagado.
- Utilice las asas para retirar y transportar el recipiente. Utilice guantes de horno para manipular el recipiente y los utensilios cuando estén calientes.
- La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extreme las precauciones al manipular la unidad y utilice un salvamanteles si coloca el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del recipiente, especialmente al retirar la tapa o el tapón de llenado.
- No retire la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté en ebullición.
- Cierre siempre el tapón de llenado al utilizar la función de picar.
- Utilice únicamente el recipiente y los utensilios suministrados con este aparato. Nunca utilice el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga en marcha el aparato en el modo de cocinado con el recipiente vacío.
- No utilice la tapa de la batidora para operar el robot de cocina. El aparato resultará dañado y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
- Al utilizar este aparato cerciódese de que se coloca sobre una superficie nivelada y lejos del borde. No coloque la unidad debajo de armarios colgantes.
- Para conseguir un funcionamiento seguro y correcto, asegúrese de que la base del recipiente y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de iniciar la cocción.

PRECAUCIÓN: Para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, este aparato no se debe conectar a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito que se conecte y se desconecte según el uso.

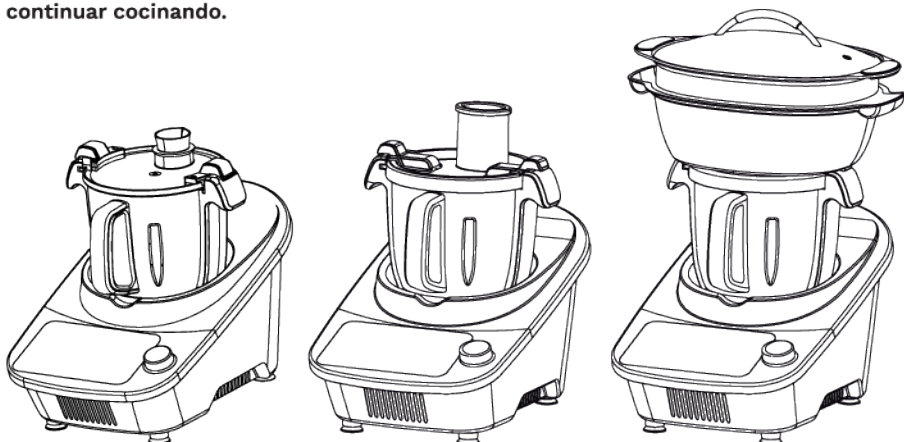
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocinados antes de comérselos.
- Los alimentos se deben consumir poco después de finalizar la cocción o dejar que se enfríen rápidamente y, a continuación, refrigerarlos lo antes posible.
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su uso seguro y entiendan los peligros potenciales asociados.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.

Advertencia: Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante las tareas de limpieza.

- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, el desmontaje y la limpieza.
- Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
- Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
- La capacidad máxima para mezclas es de 1200 g de sólidos / 1800 g de líquidos.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
- El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
- El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
- Evite derrames sobre el conector.
- No desmonte la base de la jarra (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza».

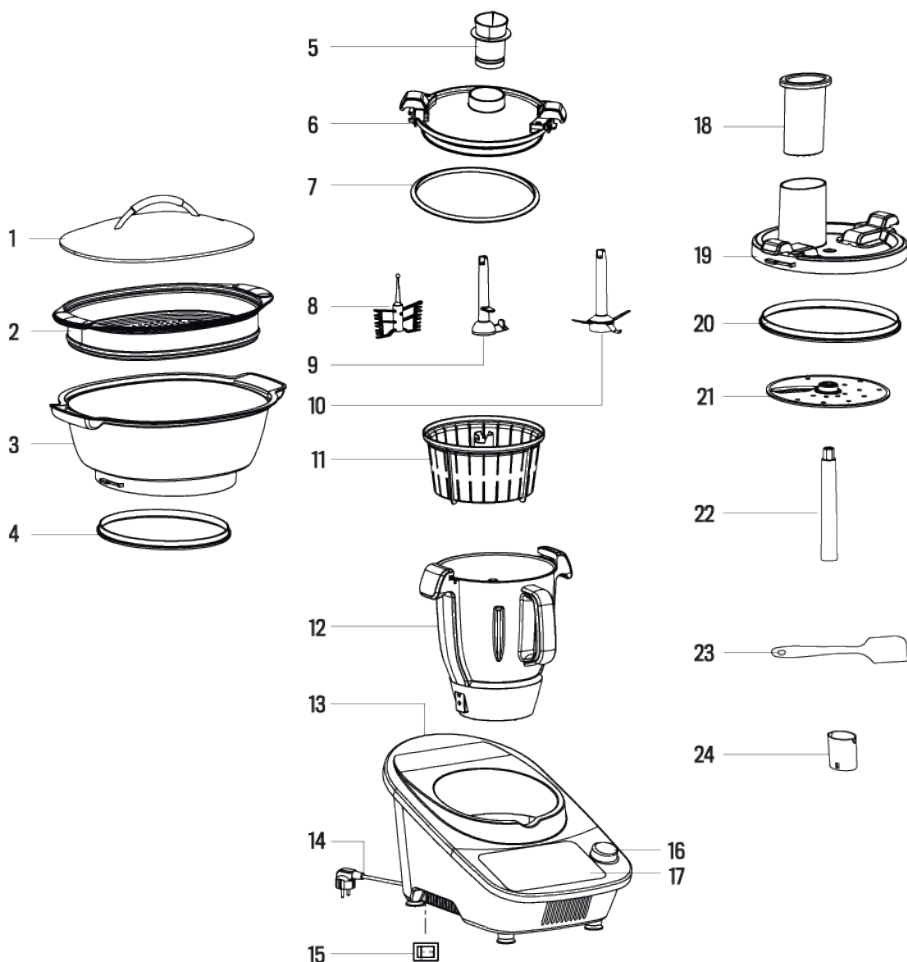
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte. Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UN ENCHUFE CON TOMA DE TIERRA. La tapa "Food Processor" solo es apta para utilizarla con los discos ralladores, no está diseñada para cualquier otro tipo de uso (cocinar, batir, etc.). Se debe utilizar únicamente como procesador de alimentos y se tiene que cambiar por la tapa principal para continuar cocinando.

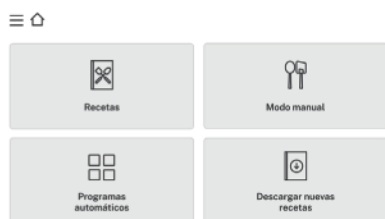


LISTA DE PARTES

1. Tapa de la cesta de vapor
2. Cesta de vapor (poco profunda)
3. Cesta de vapor (profunda)
4. Junta de la cesta de vapor
5. Tapón de liberación de vapor
6. Tapa para el modo mezcla/cocinado
7. Junta de la tapa para el modo mezcla/cocinado
8. Accesorio batidor
9. Paleta removedora
10. Cuchillas
11. Cestillo de vapor
12. Bol de mezcla/cocinado
13. Base principal
14. Cable de alimentación
15. Interruptor principal
16. Mando de control
17. Pantalla de visualización
18. Empujador
19. Tapa para el modo de procesador de alimentos
20. Junta de la tapa para el modo procesador de alimentos
21. Disco de rallar / rebanar
22. Eje para el disco rallador/rebanador
23. Espátula
24. Vaso medidor

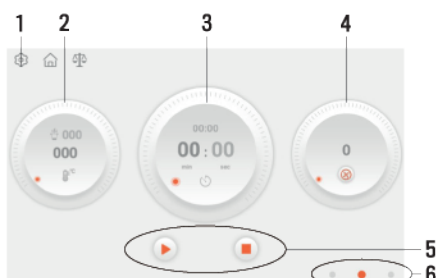


PANTALLA PRINCIPAL



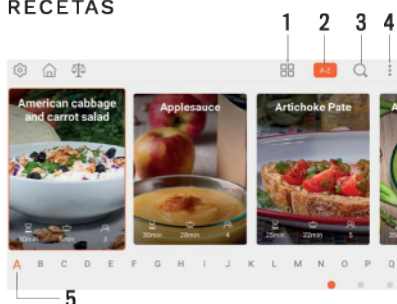
- Recetas
- Cocinado manual
- Programas automáticos
- Descargar

PANTALLA DE VISUALIZACIÓN



1. Botón de ajustes
2. Botón de temperatura
3. Botón temporizador
4. Botón de velocidades
5. Botones Inicio / Pausa / Stop
6. Cambio de interfaz

RECETAS



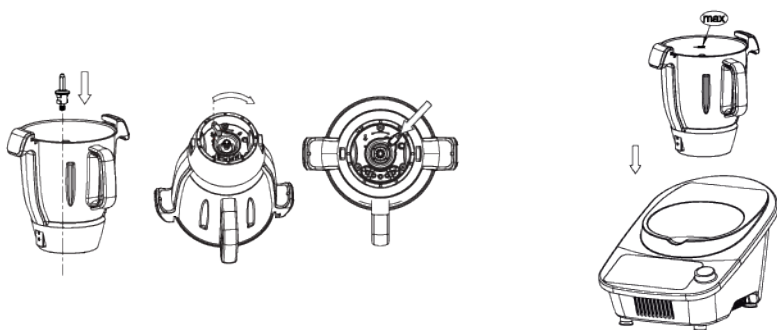
1. Gestión del orden
2. Orden alfabético
3. Botón de búsqueda
4. Botón más
5. Botones de búsqueda por letra de inicio

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

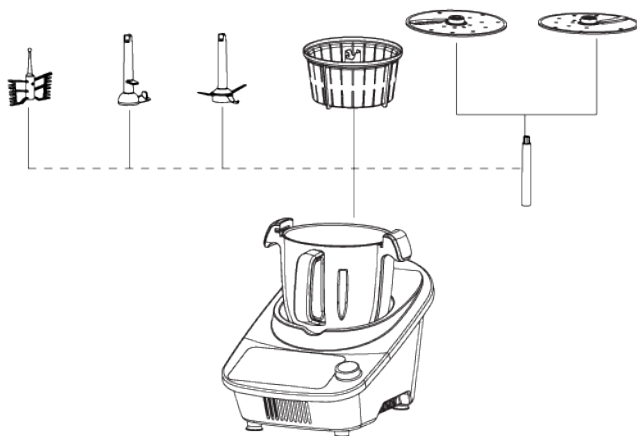


- Amasar
- Vapor
- Fuego lento
- Hervir
- Procesador de alimentos
- Picar
- Turbo
- Pesar

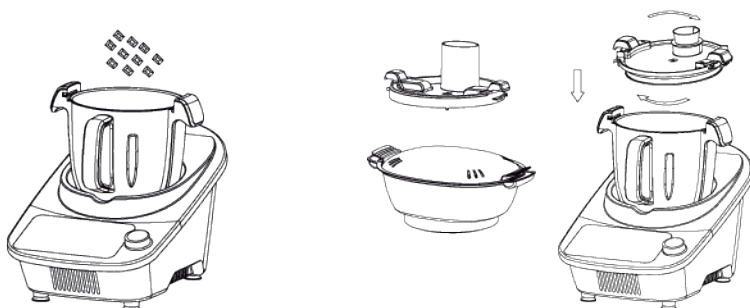
AJUSTES ANTES DE USAR



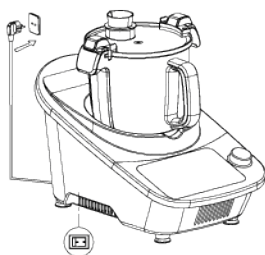
1. Coloque el eje de accionamiento correctamente fijado en el bol.
2. Inserte el bol en la unidad principal. Presione firmemente para fijarla en su lugar.



3. Seleccione los diferentes accesorios para las distintas funciones de cocinado.



4. Añada los ingredientes o el agua en el bol. Cuando no vaya a utilizar la función de procesador de alimentos, deberá utilizar la tapa de cocinado.
5. Fije la tapa de cocinado, la de procesador de alimentos o la vaporera.



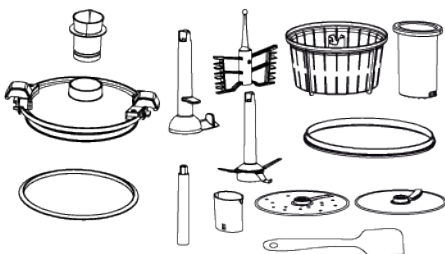
6. Conecte el cable de alimentación a la base principal y después encienda la unidad.



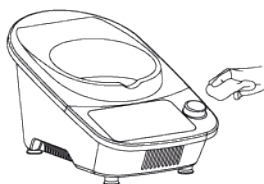
7. Deslice hacia el icono correspondiente o gire el mando de control para establecer la temperatura, el tiempo y la velocidad. Haga clic en los minutos o los segundos en el icono del tiempo para establecer de manera rápida el tiempo exacto necesario. Cambio de dirección: Haga clic en el icono  para cambiar el sentido del giro.
8. Haga clic en el icono  después de haber establecido la temperatura, el tiempo y la velocidad para iniciar el cocinado, el icono cambiará al de Pausa . El robot estará en funcionamiento. Haga clic en el icono  o pulse el mando de control para pausar el cocinado, haga clic en el icono  o mantenga pulsado el mando de control para detener el cocinado y salir del programa establecido.
9. Deslice hacia la izquierda en la pantalla, haga clic en el punto de la derecha en la esquina inferior derecha de la pantalla o gire el mando de control hacia la derecha para acceder al menú de funciones comunes. Haga clic en el icono  o en el punto central en la esquina inferior derecha de la pantalla para retroceder hasta el primer paso y resetear el programa.
10. Haga clic en el icono de función en el menú de funciones comunes para acceder a la interfaz correspondiente de la pantalla. El robot empezará a funcionar tras completar los pasos 7 y 8. Haga clic en el icono  para salir de la interfaz. Este icono es para cocinar al vapor.
11. Deslice hacia la izquierda en la pantalla o haga clic en el punto de la izquierda en la esquina inferior derecha de la pantalla o gire el mando de control hacia la izquierda para acceder al menú de recetas. Haga clic en el icono  o haga clic en el punto central en la esquina inferior derecha de la pantalla para retroceder al paso inicial.
12. Haga clic en la imagen de la receta, acceda a la interfaz de la receta, haga clic en los iconos     para comprobar los detalles de las recetas. Haga clic en el icono  para iniciar el cocinado y haga clic en el icono  para añadirla a su colección de recetas favoritas.
13. Cada receta tiene parámetros preestablecidos. Haga clic en el icono  para iniciar el cocinado. Los números que aparecen en círculos en la parte baja de la pantalla marcan las etapas de cocinado, haga clic en el icono  para comprobar los detalles de cada receta.
14. Tras el cocinado, la pantalla mostrará la palabra "End". Pulse el mando de control y se detendrá el cocinado. Si quiere interrumpir el cocinado, pulse el mando de control. Pulse de nuevo y el robot seguirá con el cocinado. El robot dejará de cocinar al mantener pulsado el mando de control.



15. El bol y la tapa procesadora de alimentos pueden limpiarse con un paño mojado. Pero no los sumerja en agua. Las cuchillas pueden retirarse para ser limpiadas aparte.



16. Estos accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.

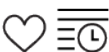


17. Limpie la unidad principal.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
 Mando de control	1. Puede ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad, los programas automáticos o las recetas. 2. Confirme su elección o pulse una vez para pausar el cocinado. Si vuelve a pulsar, se reanuda el cocinado. 3. Mantenga pulsado para detener el cocinado. 4. Pulse el mando de control para iniciar el cocinado una vez se han establecido todos los parámetros. 5. Mantenga pulsado para volver al inicio durante los ajustes. 6. Cuando haya terminado el cocinado, la pantalla mostrará la palabra "End". Pulse el mando de control y el robot entrará en modo de espera.
	Cambio de sentido de giro: La velocidad se puede regular del 1 al 3.
	Velocidad: Haga clic en el icono  para cambiar el sentido de giro. Rango de velocidad: 0-12
	Muestra el parámetro de tiempo establecido (0-90 minutos) Muestra el tiempo de funcionamiento restantes (0-90 minutos)

ICONO	FUNCIÓN
	Muestra el parámetro de temperatura establecido Rango de temperatura: 37 °C - 160 °C A partir de los 37 °C, se regula en intervalos de 1°
	Icono de apertura / cierre de la tapa
	Temperatura de los ingredientes / comida. A partir de 37 °C, se regula en intervalos de 1°
	Inicio, pausa y stop
	Ajustes: Establezca o compruebe la información del robot, incluyendo: Wifi, versión del sistema, idioma, registro, etc.
	Página de inicio
	Botón de peso
	Amasado Tiempo: 3 minutos (Rango: 2-3) Temp: 000 °C (Rango: 000-37) Velocidad: No ajustable
	Vapor Tiempo: 20 minutos (Rango: 1-60) Flujo de vapor: Rápido, medio y lento La cuenta atrás empieza a partir de los 95 °C
	Fuego lento Tiempo: 60 minutos (Rango: 10-90) Temp: 100 °C (Rango: 60-100) Velocidad: 1 (Rango: 1-3)
	Hervir Temp: 100 °C (Rango: 60-100)
	Procesador de alimentos Tiempo: 30 segundos (Rango: 10-60) Velocidad: 5 (Rango: 4-6)
	Picar Tiempo: 10 segundos (Rango: 10 segundos-4 minutos) Velocidad: 6 (Rango: 1-12)
	Turbo Tiempo: 60 segundos Velocidad: 12 Pulse el icono  o el mando de control y suéltelo para detener el robot.
	Pesar Máx: 5 kg Intervalo de 1 g
Tare	Tara del peso
End	Pesaje finalizado

ICONO	FUNCIÓN
	Gestión del orden
	Orden alfabético
	Buscar
	Más Incluyendo la colección de favoritos y el historial
	Salir
	Colección de favoritos / Historial
	Ingredientes
	Pasos de cocinado
	Consejos del chef
	Comprobar información de la receta

AJUSTES

AJUSTE DEL TIEMPO

1. Rango de tiempo: 0-90 minutos.
2. Haga clic en el icono , haga clic en los minutos o segundos, deslice o gire el mando de control para establecer el tiempo.

ESTABLECER LA TEMPERATURA

1. Rango de temperatura: De 37 a 130 °C con intervalo de 1° en modo manual. Se puede configurar hasta 160 °C en recetas específicas.
2. Haga clic en el icono , deslice o gire el mando de control para establecer la temperatura.

ESTABLECER LA VELOCIDAD

1. Rango de velocidad: 0-12.
2. Haga clic al icono , deslice o gire el mando de control para establecer la velocidad.



1. Haga clic en el icono , cambie a  ajustando la velocidad entre 1 y 3.

-  Velocidad 1-3
-  Velocidad 1-4
-  Velocidad 1-12

INICIO, PAUSA, STOP

-  Inicio
-  Pausa
-  Stop

Mientras se encuentre en modo de descanso, la luz blanca y roja parpadeará. La luz roja del mando de control permanecerá encendida mientras la temperatura sea inferior a 60 °C, y la luz blanca se enciende cuando la temperatura es superior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.

USO RECOMENDADO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla de picar	Vel. 8 - 12	30 - 60 seg	800 g ternera / cerdo deshuesado / tendón
Picar hielo	Cuchilla de picar	Vel. 8 - 12	10 - 20 seg	800 g cubitos de hielo
Batir	Cuchilla de picar	Vel. 12	1 min	Capacidad máxima: 3000 ml, 1200 g zanahoria, 1800 g agua.
Picar (Cebolla, chahota, apio, etc.)	Cuchilla de picar	Vel. 5	15 - 30 seg	800 g
Amasar	Cuchilla de picar	Vel. 1	2 min	500 g harina + 250 g agua + 20 g aceite
Cortar, rallar (Zanahoria, pepino, patata)	Cortar en rodajas	Vel. 5 - 6	30 seg	800 g
Sopa	Paleta removedora	Vel. 1	Ajuste el tiempo y la temperatura.	Capacidad máxima: 3000 ml

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

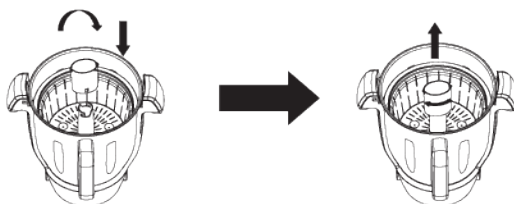
PIEZA	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA °C
 Batidor	Batir claras	4	2-4 minutos	---
	Batir nata	3	3-5 minutos	---
 Paleta removedora	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Amasar	2	2-3 minutos	---
	Otros ingredientes que necesitan calor	1-2	Según necesidad	Según necesidad
 Cuchillas	Picar carne	8-12	30-60 seg	---
	Picar hielo	8-12	10-20 seg	--
	batidora	8-12	1-2 minutos	---
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	5-7	15-60 seg	---
	Judías, soja, nueces, cacahuetes, granos de café, almendras	12	2-3 minutos	---
 Cesto de vapor	Arroz, etc.	---	20-30 minutos	Programa de vapor: Pequeño / Medio
 Disco de rallar	Rodajas	4-6	30-60 seg	Solo para la función de procesador de alimentos
 Vaporera	Pescado, etc.	---	10-60 minutos	Programa de vapor: Medio / Grande

CUIDADO Y LIMPIEZA

Apague y desenchufe el robot siempre antes de efectuar la limpieza.

Retire la tapa y los utensilios del bol antes de efectuar la limpieza.

- **Unidad eléctrica:** Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior del bol, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y elimine las marcas con un paño.
- **Recipiente/paleta removedora/cuchillas:** Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del bol, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el bol con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.
- **Cómo extraer el cesto de vapor:** Coloque el vaso medidor en la ranura del cesto de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.

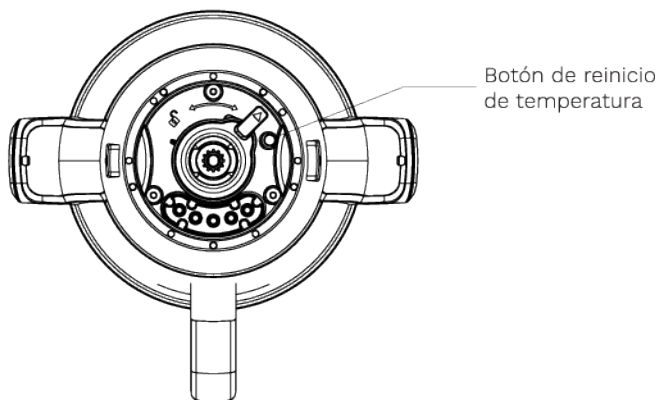


- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza. Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No la sumerja en agua ni la introduzca en el lavavajillas.
- El bol NO DEBE lavarse en lavavajillas porque se dañarán las conexiones eléctricas de la base.
- Las cuchillas pueden retirarse y limpiarse con agua y jabón.
- Los accesorios como la tapa, la taza medidora, las cuchillas, la paleta mezcladora, la cesta de vapor, etc., se pueden lavar en un lavavajillas.

PRECAUCIÓN: Los cepillos de metal, cepillos de nailon, limpiadores domésticos, diluyentes y otros productos de limpieza abrasivos dañarán la superficie del producto.

REINICIO DEL CONTROL DE TEMPERATURA

Cuando se sobrecalienta el bol, dejará de funcionar. Puede pulsar el botón de temperatura para reiniciar el control de temperatura. Una vez se haya enfriado el bol, ya puede volver a poner el robot en funcionamiento.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. . La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nosso processador de alimentos. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As medidas de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, quando devidamente seguidas. Guarde o manual em local seguro para referência futura, bem como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se possível, passe essas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Sempre siga as instruções básicas de segurança e as medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções por parte do usuário.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as seguintes medidas de segurança devem ser observadas em todos os momentos:

- Desligue e desconecte o aparelho antes de trocar os acessórios ou tocar nas peças móveis enquanto o aparelho estiver em uso.
- Mantenha membros, joias e roupas largas longe de peças móveis e utensílios / acessórios montados.
- Sempre remova a lâmina antes de despejar o conteúdo do recipiente.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente enquanto o aparelho estiver conectado à fonte de alimentação.
- Nunca use um aparelho danificado. Leve-o para verificar ou reparar.
- Não exceda a marca de preenchimento máximo no interior do recipiente.
- Não molhe a unidade elétrica, o cabo ou o plugue.
- Tenha muito cuidado ao tocar ou manusear qualquer parte do aparelho quando este estiver funcionando no modo de cozimento ou após o cozimento, especialmente a panela, a tampa e os utensílios, pois podem permanecer **QUENTES** por muito tempo depois de o aparelho ser aquecido.
- Use as alças para remover e transportar o recipiente. Use luvas de forno para manusear recipientes e utensílios quando estiverem quentes.
- O fundo da tigela permanecerá quente por muito tempo depois que a fonte de calor foi desligada. Seja extremamente cuidadoso ao manusear a unidade e use um tripé se colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do recipiente, especialmente ao remover a tampa ou a tampa de enchimento.
- Não remova a tampa ou o bujão de enchimento enquanto o líquido estiver fervendo.
- Sempre feche a tampa de enchimento ao usar a função de corte.
- Use apenas o recipiente e os utensílios fornecidos com este aparelho. Nunca use o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
- Nunca ligue o aparelho no modo de cozedura com o recipiente vazio.
- Não use a tampa da batedeira para operar o processador de alimentos. O aparelho ficará danificado e pode causar ferimentos se o mecanismo de bloqueio for sujeito a força excessiva.
- Ao usar este aparelho, certifique-se de colocá-lo em uma superfície nivelada e longe da borda. Não coloque a unidade sob armários suspensos.
- Para uma operação segura e correta, certifique-se de que a base da panela e os sensores de temperatura estejam limpos e secos antes de começar a cozinhar.

CUIDADO: Para evitar o perigo de reinicialização inadvertida do fusível térmico, este aparelho não deve ser conectado através de um dispositivo externo, como um temporizador ou um circuito que se conecta e desconecta de acordo com o uso.

- Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem cozinhados antes de comê-los.

- Os alimentos devem ser consumidos logo após o término do cozimento ou devem ser deixados esfriar rapidamente e, em seguida, refrigerados o mais rápido possível.
- O uso incorreto do seu aparelho pode causar ferimentos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, bem como por pessoas com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relacionadas com a sua utilização segura e compreendam os perigos potenciais associados.
- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca deixe o cabo pendurado em um lugar onde crianças possam alcançá-lo.

Aviso: Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.

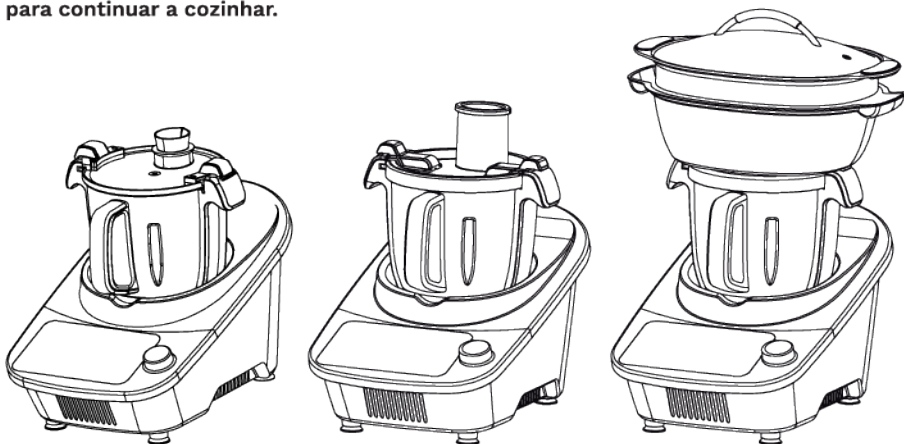
- Desligue sempre o aparelho da tomada se o deixar sem vigilância e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial disponível no fabricante ou em seu serviço oficial para evitar possíveis perigos.
- Use o aparelho apenas para o uso doméstico a que se destina. Declinamos qualquer responsabilidade por uso impróprio ou falha no cumprimento dessas instruções.
- A capacidade máxima de mistura é de 1200g de sólidos / 1800g de líquidos.
- Tenha cuidado se você derramar líquido quente no processador de alimentos ou na batedeira, pois ele pode ser expelido do aparelho devido à liberação repentina de vapor.
- O aparelho deve ser utilizado apenas com o suporte fornecido.
- O aparelho foi concebido apenas para uso doméstico no interior.
- Evite derramamento no conector.
- Não desmonte a base da jarra (incluindo o invólucro da alça), não é para manutenção do usuário.
- As superfícies podem ficar quentes durante o uso.
- Para limpar as superfícies que entram em contato com os alimentos, consulte o parágrafo "Cuidados e limpeza".

CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de removê-lo do suporte.

- Verifique se a fonte de alimentação corresponde à indicada na parte inferior do seu aparelho.

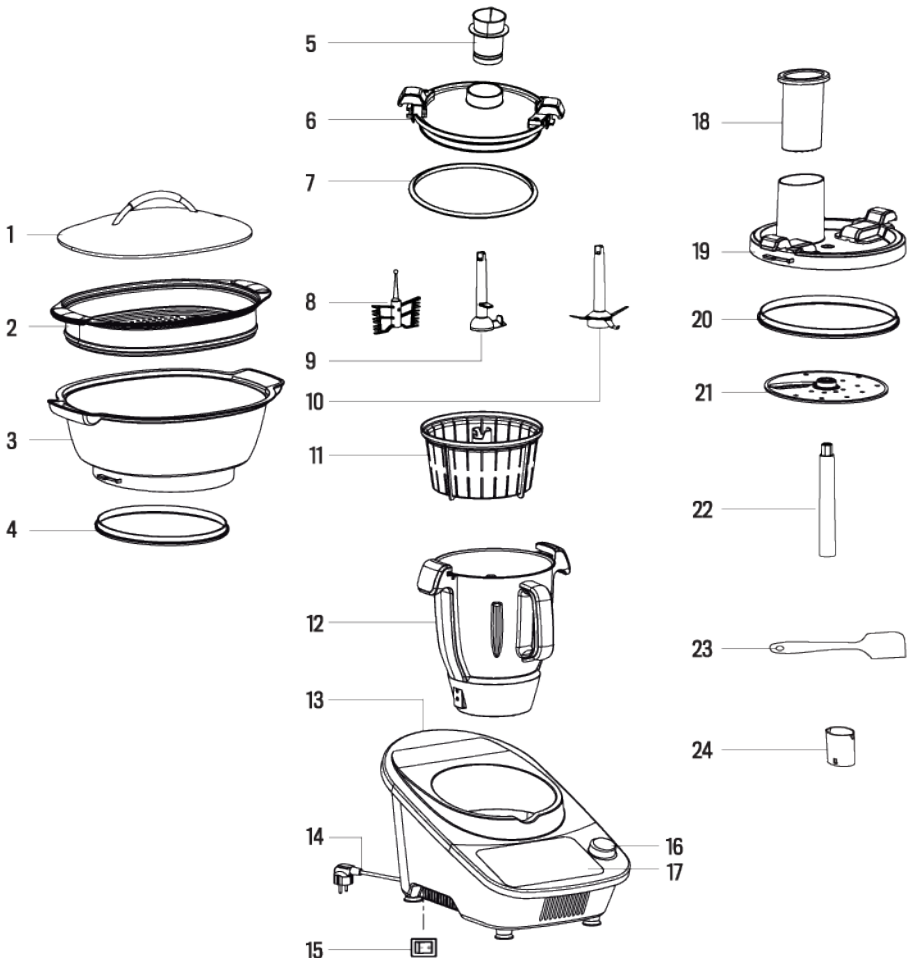
AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

A tampa "Processador de Alimentos" só é adequada para uso com os discos raladores, não se destina a nenhum outro tipo de uso (cozimento, mistura, etc.). Deve ser usada apenas como processador de alimentos e deve ser substituída pelo tampa principal para continuar a cozinhar.

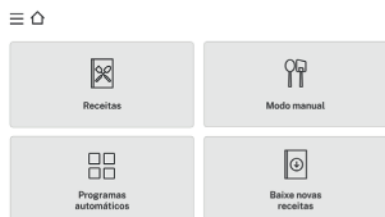


LISTA DE PEÇAS

- | | |
|---|---|
| 1. Tampa da cesta de vapor | 13. Base principal |
| 2. Cesta de vapor (rasa) | 14. Cabo de alimentação |
| 3. Cesta de vapor (fundo) | 15. Interruptor principal |
| 4. Junta da cesta de vapor | 16. Comando de controle |
| 5. Tampão de liberação de vapor | 17. Exibição visual |
| 6. Tampa para modo de mistura / cozimento | 18. Empurrador |
| 7. Selo da tampa para modo de mistura / cozimento | 19. Tampa para modo de processador de alimentos |
| 8. Acessório batedor | 20. Selo da tampa para modo de processador de alimentos |
| 9. Paleta removedor | 21. Disco de trituração / fatiamento |
| 10. Lâminas | 22. Eixo para disco ralador / fatiador |
| 11. Cesta de vapor | 23. Espátula |
| 12. Tigela de mistura / cozinha | 24. Vidro de medição |

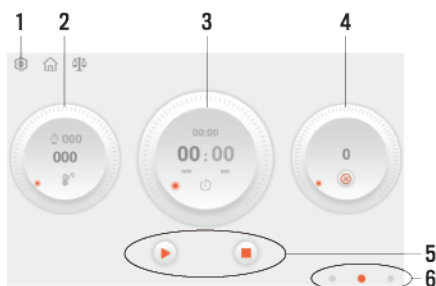


TELA PRINCIPAL



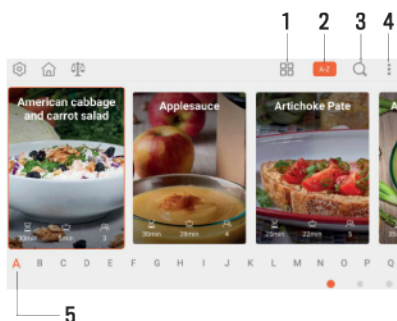
- Receitas
- Cozimento manual
- Programas automáticos
- Descarregar

EXIBIÇÃO VISUAL



1. Botão de configurações
2. Botão de temperatura
3. Botão do cronômetro
4. Botão de engrenagens
5. Botões Iniciar / Pausar / Parar
6. Mudança de interface

RECEITAS



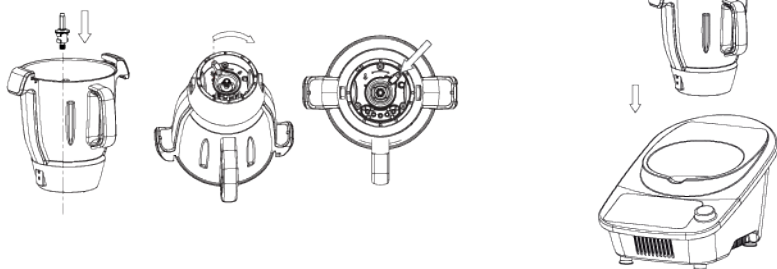
1. Gestão de pedidos
2. Ordem alfabética
3. Botão de busca
4. Botão mais
5. Botões de pesquisa por letra inicial

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

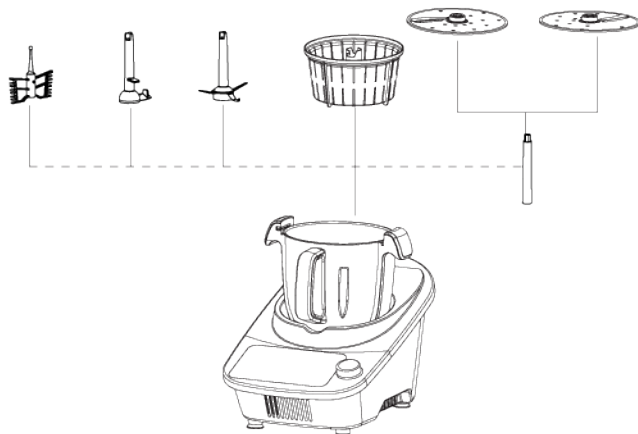


- Amassar
- Vapor
- Fogo lento
- Ferver
- Processador de alimentos
- Picar
- Turbo
- Pesar

AJUSTES ANTES DE USAR

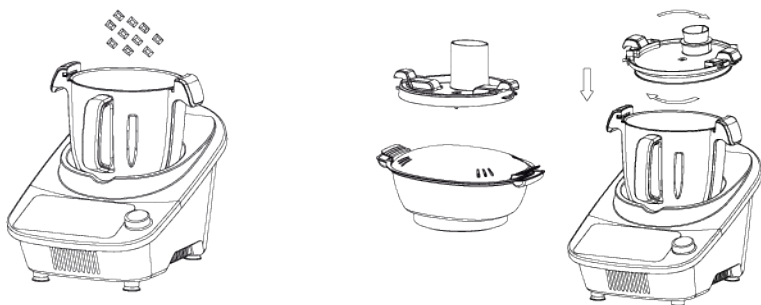


1. Coloque o eixo de acionamento corretamente fixado na tigela.
2. Insira a tigela na unidade principal. Pressione firmemente para travá-lo no lugar.

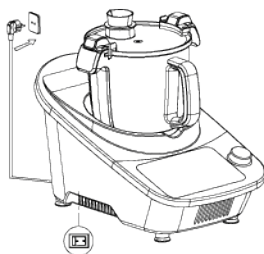


3. Selecione os diferentes acessórios para as diferentes funções de cozimento.

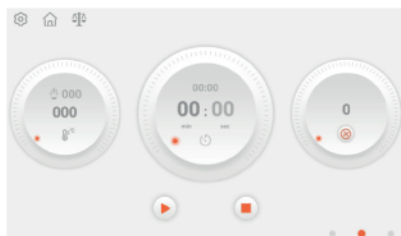
Observação: O acessório do batedor deve ser usado em conjunto com as lâminas.



4. Adicione os ingredientes ou água à tigela. Quando não estiver usando a função do processador de alimentos, você deve usar a tampa de cozimento.
5. Coloque a tampa do fogão, a tampa do processador de alimentos ou o vaporizador.



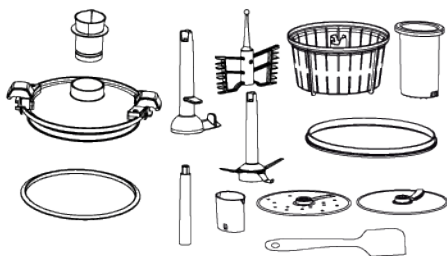
6. Conecte o cabo de alimentação à base principal e ligue a unidade.



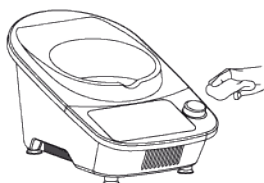
7. Deslize até o ícone correspondente ou gire o botão de controle para definir a temperatura, o tempo e a velocidade. Clique nos minutos ou segundos no ícone de tempo para definir rapidamente o tempo exato necessário. Mudança de endereço: Clique no ícone  para mudar o sentido de rotação.
8. Clique no ícone  depois de definir a temperatura, tempo e velocidade para começar a cozinhar, o ícone mudará para Pausa . O robô estará instalado e funcionando. Clique no ícone  ou pressione o botão de controle para pausar o cozimento, clique no ícone  ou pressione e segure o botão de controle para interromper o cozimento e sair do programa definido.
9. Deslize para a esquerda na tela, clique no ponto direito no canto inferior direito da tela ou gire o botão de controle para a direita para acessar o menu de funções comuns. Clique no ícone  ou no ponto central no canto inferior direito da tela para voltar à primeira etapa e redefinir o programa.
10. Clique no ícone de função no menu de funções comuns para acessar a interface correspondente na tela. O robô começará a trabalhar após concluir as etapas 7 e 8. Clique no ícone  para sair da interface. Este ícone é para cozinhar.
11. Deslize para a esquerda na tela. Clique no ponto direito no canto inferior direito da tela ou gire o botão de controle para a direita para acessar o menu de funções comuns. Clique no ícone  ou no ponto central no canto inferior direito da tela para voltar à primeira etapa e redefinir o programa.
12. Clique na imagem da receita, entre na interface da receita, clique nos ícones     para verificar os detalhes da receita. Clique no ícone  para começar a cozinhar e clique no ícone  para adicionar à sua coleção de receitas favoritas.
13. Cada receita possui parâmetros predefinidos. Clique no ícone  para mudar o sentido de rotação. Os números que aparecem em círculos na parte inferior da tela marcam as etapas do cozimento, clique no ícone  para verificar os detalhes de cada receita.
14. Após o cozimento, o display mostrará a palavra "Fim". Pressione o botão de controle e o cozimento será interrompido. Se você quiser interromper o cozimento, pressione o botão de controle. Pressione novamente e o robô continuará cozinhando. O robô irá parar de cozinhar quando você pressionar e segurar o botão de controle.



15. A tigela e a tampa “processador de alimentos” pode ser limpa com um pano úmido. Mas não o mergulhe na água. As lâminas podem ser removidas para serem limpas separadamente.



16. Estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

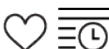


17. Limpe a unidade principal.

VISÃO GERAL DO PAINEL DE CONTROLE

ÍCONE	FUNÇÃO
 Comando de controle	1. Você pode definir a temperatura, tempo, velocidade, programas automáticos ou receitas. 2. Confirme sua escolha ou pressione uma vez para pausar o cozimento. Pressione novamente para retomar o cozimento. 3. Pressione e segure para parar de cozinhar. 4. Pressione o botão de controle para começar a cozinhar uma vez que todos os parâmetros tenham sido configurados. 5. Pressione e segure para retornar ao início durante os ajustes. 6. Após o cozimento, o display mostrará a palavra “Fim”. Pressione o botão de controle e o robô entrará no modo de espera.
	Mudança de direção de rotação: A velocidade pode ser regulada de 1 a 3.
	Velocidade: Clique no ícone  para mudar o sentido de rotação. Faixa de velocidade: 0-12
	Exibe o parâmetro de tempo definido (0-90 minutos) Exibe o tempo de operação restante (0-90 minutos)

ÍCONE	FUNÇÃO
	Exibe o parâmetro de temperatura definido Faixa de temperatura: 37 °C - 160 °C A partir de 37 °C, é regulado em etapas de 1°
	Ícone de abrir / fechar tampa
	Temperatura do ingrediente / alimento. A partir de 37 °C, é regulado em etapas de 1°
	Comece, pause e pare
	Configurações: Defina ou verifique as informações do robô, incluindo: Wifi, versão do sistema, idioma, registro, etc.
	Página inicial
	Botão de peso
	Amassar Tempo: 3 minutos (intervalo: 2-3) Temp: 000 °C (intervalo: 000-37) Velocidade: Não ajustável
	Vapor Tempo: 20 minutos (intervalo: 1-60) Fluxo de vapor: Rápido, médio e lento A contagem regressiva começa a partir de 95 °C
	Fogo lento Tempo: 60 minutos (intervalo: 10-90) Temp: 100 °C (intervalo: 60-100) Velocidade: 1 (intervalo: 1-3)
	Ferver Temp: 100 °C (intervalo: 60-100)
	Processador de alimentos Tempo: 30 segundos (intervalo: 10-60) Velocidade: 5 (intervalo: 4-6)
	Picar Tempo: 10 segundos (intervalo: 10 segundos a 4 minutos) Velocidade: 6 (intervalo: 1-12)
	Turbo Tempo: 60 segundos Velocidade: 12 Pressione o ícone  ou o joystick e solte-o para parar o robô.
	Pesar Max: 5 kg Intervalo de 1 g
Tara	Peso tara
Fim	Pesagem terminada

ÍCONE	FUNÇÃO
	Gestão de ordem
	Ordem alfabética
	Procurar
	Mais Incluindo coleção e história de favoritos
	Sair
	Coleção / História dos Favoritos
	Ingredientes
	Passos para cozinhar
	Dicas do Chef
	Verifique as informações da receita

CONFIGURAÇÕES

DEFINIR HORA

- Intervalo de tempo: 0 -90 min.
- Clique no ícone , clique nos minutos ou segundos, deslize ou gire o botão de controle para definir a hora.

DEFINA A TEMPERATURA

- Intervalo de temperatura: 37-130 °C com intervalo de 1° no modo manual. Pode ser definido para 160 °C em receitas específicas.
- Clique no ícone , deslize ou gire o botão de controle para definir a temperatura.

DEFINIR VELOCIDADE

- Intervalo de velocidade: 0-12
- Clique no ícone , deslize ou gire o botão de controle para definir a temperatura.



- Clique no ícone , troque para  ajustando a velocidade entre 1 e 3.
 -  Velocidade 1-3
 -  Velocidade 1-4
 -  Velocidade 1-12

COMECE, PAUSE E PARE

-  Começar
-  Pausa
-  Pare

No modo de espera, as luzes branca e vermelha piscarão. A luz vermelha no botão de controle permanecerá acesa enquanto a temperatura estiver abaixo de 60 ° C, e a luz branca acenderá quando a temperatura estiver acima de 60 ° C em qualquer modo de operação.

USO RECOMENDADO

Função	ACESSÓRIO	Velocidade:	Tempo	QUANTIDADE MÁXIMA DE INGREDIENTES
Carne cortada	Lâmina cortante	Vel. 8 - 12	30 - 60 min	800 g de boi / porco sem osso / tendão
Gelo picado	Lâmina cortante	Vel. 8 - 12	10 - 60 min	Cubo de gelo de 800 g
Sacudir	Lâmina cortante	Vel. 12	1 min	Capacidade máxima: 3000 ml, 1200 g de cenoura, 1800 g de água.
Picar (Cebola, chalta, aipo, etc.)	Lâmina cortante	Vel. 5	15 - 60 min	800 g
Amassar	Lâmina cortante	Vel. 1	2 min	500 g de farinha + 250 g de água + 20 g de óleo
Corte, rale (Cenoura, pepino, batata)	Corte em fatias	Vel. 5 - 6	30 - 60 min	800 g
Sopa	Paleta removedor	Vel. 1	Defina a hora e a temperatura.	Capacidade máxima: 3000 ml

VISÃO GERAL DOS ACESSÓRIOS

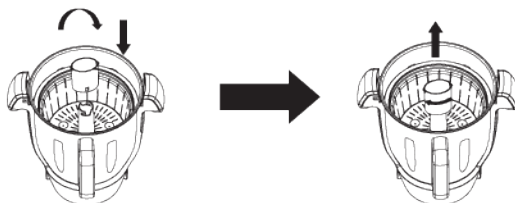
Peça	Função	Velocidade:	Tempo	TEMPERATURA °C
 Batedor	Batidas brancas	4	2-4 minutos	---
	Chantilly	3	3-5 minutos	---
 Paleta remo-vedor	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Amassar	2	2-3 minutos	---
	Outros ingredientes que precisam de calor	1-2	De acordo com a necessidade	De acordo com a necessidade
 Lâminas	Carne cortada	8-12	30-60 minutos	---
	Gelo picado	8-12	10-20 minutos	--
	Liquidificador	8-12	1-2 minutos	---
	Picar (Cebola, chalota, aipo, etc.)	5-7	15-60 minutos	---
	Feijão, soja, nozes, amendoim, café em grão, amêndoas	12	2-3 minutos	---
 Cesta de vapor	Arroz, etc.	---	20-30 minutos	Programa Steam: Pequeno médio
 Disco de trituração	Fatias	4-6	30-60 s	Apenas para função de processador de alimentos
 Vaporizador	Peixe, etc.	---	10-60 minutos	Programa Steam: Médio Grande

CUIDADO E LIMPEZA

Sempre desligue e desconecte o robô antes de limpá-lo.

Remova a tampa e os utensílios da tigela antes de limpar.

- **Unidade elétrica:** Limpe-o com um pano úmido e seque-o. Nunca use produtos abrasivos ou mergulhe a unidade em água. Se se formarem marcas de queimadura no fundo da tigela, coloque um pouco de ácido cítrico ou limão na água, aqueça por 5 a 7 minutos e use o produto para remover as marcas com um pano.
- **Tigela / pá / lâminas de agitação:** Lave as peças e seque-as completamente. Se a comida ficar presa ou queimar no interior da tigela, remova-a o mais rápido possível com uma espátula. Encha a tigela com água e sabão e deixe de molho. Remova os resíduos incrustados com uma escova de limpeza. A descoloração do recipiente não afetará seu desempenho.
- **Como retirar a cesta de vapor:** Coloque o copo medidor na fenda da cesta de vapor e gire para fixá-lo. Em seguida, extraia-o.

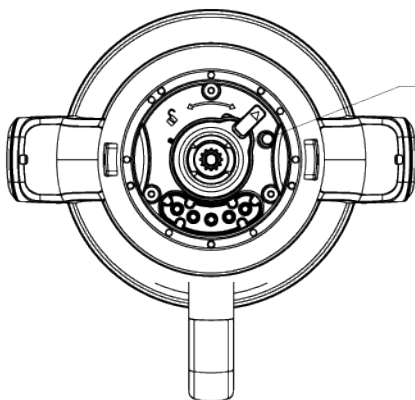


- Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar. Use um pano de prato para limpar a unidade principal. Não mergulhe em água nem coloque na máquina de lavar louça.
- A tigela NÃO DEVE ser lavada na máquina de lavar louça, pois as conexões elétricas na base serão danificadas.
- As lâminas podem ser removidas e limpas com água e sabão.
- Acessórios como tampa, copo medidor, lâmina, pá misturadora, cesto de vapor, vaporizador, etc., podem ser lavados na máquina de lavar louça.

CUIDADO: Escovas de metal, escovas de náilon, produtos de limpeza domésticos, diluentes e outros produtos de limpeza abrasivos podem danificar a superfície do produto.

REINICIALIZAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA

Quando a tigela superaquece, ela para de funcionar. Você pode pressionar o botão de temperatura para redefinir o controle de temperatura. Assim que a tigela esfriar, você pode colocar o robô de volta em operação.



Botão de redefinição de temperatura



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre robot culinaire. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les mesures de sécurité énumérées ici réduisent le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure lorsqu'elles sont correctement suivies. Conservez le manuel en lieu sûr pour référence ultérieure, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, transmettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les mesures de sécurité suivantes doivent être respectées à tout moment:

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer d'accessoires ou de toucher les pièces mobiles pendant que l'appareil est en cours d'utilisation.
- Gardez les membres, les bijoux et les vêtements amples à l'écart des pièces mobiles et des ustensiles / accessoires montés.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du récipient.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient lorsque l'appareil est connecté à la source d'alimentation.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Apportez-le pour vérifier ou réparer.
- Ne dépassez pas la marque de remplissage maximum à l'intérieur du contenant.
- Ne laissez pas l'unité électrique, le cordon ou la fiche se mouiller.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous touchez ou manipulez une partie de l'appareil lorsqu'il fonctionne en mode cuisson ou après la cuisson, en particulier la casserole, le couvercle et les ustensiles, car ils peuvent rester CHAUDS longtemps après que l'appareil est chauffé.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le conteneur. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le contenant et les ustensiles lorsqu'ils sont chauds.
- Le fond du bol restera chaud longtemps après l'arrêt de la source de chaleur. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation de l'appareil et utilisez un dessous de plat si vous placez le récipient sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur qui s'échappe du récipient, en particulier lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon de remplissage.
- Ne retirez pas le bouchon ou le bouchon de remplissage pendant que le liquide est en ébullition.
- Fermez toujours le bouchon de remplissage lorsque vous utilisez la fonction de hachage.
- Utilisez uniquement le contenant et les ustensiles fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le récipient avec une autre source de chaleur.
- Ne démarrez jamais l'appareil en mode cuisson avec un récipient vide.
- N'utilisez pas le couvercle du mixeur pour faire fonctionner le robot culinaire. L'appareil sera endommagé et peut causer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane et loin du bord. Ne placez pas l'appareil sous des armoires suspendues.
- Pour un fonctionnement sûr et correct, assurez-vous que la base de la casserole et les capteurs de température sont propres et secs avant de commencer la cuisson.

MISE EN GARDE: Pour éviter le risque de réinitialisation par inadvertance du fusible thermique, cet appareil ne doit pas être connecté via un appareil externe tel qu'une minuterie ou un circuit qui se connecte et se déconnecte en fonction de l'utilisation.

- Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Les aliments doivent être consommés peu de temps après la fin de la cuisson ou laisser refroidir rapidement, puis réfrigérés dès que possible.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ainsi que par des personnes en manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions relatives à son utilisation en toute sécurité et comprennent les dangers potentiels qui y sont associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon suspendu dans un endroit où les enfants peuvent l'atteindre.

Avertissement: Faites attention lors de la manipulation des lames tranchantes, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.

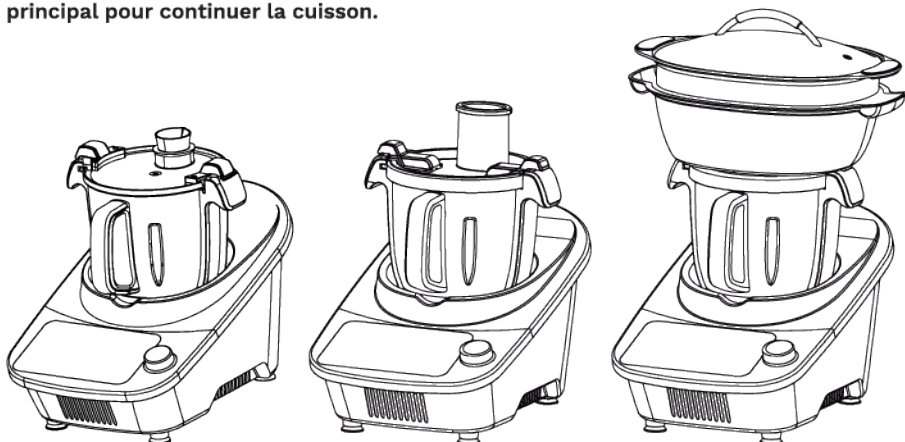
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage et le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service officiel pour éviter d'éventuels dangers.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique prévu. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de non-respect de ces instructions.
- La capacité maximale de mélange est de 1 200 g de solides / 1 800 g de liquides.
- Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire ou le batteur, car il pourrait être soufflé hors de l'appareil en raison du dégagement soudain de vapeur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- Évitez tout déversement sur le connecteur.
- Ne démontez pas la base de la carafe (y compris le boîtier de la poignée), ce n'est pas pour l'entretien de l'utilisateur.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, voir le paragraphe «Entretien et nettoyage».

MISE EN GARDE: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer du support.

- Vérifiez que votre alimentation correspond à celle indiquée au bas de votre appareil.

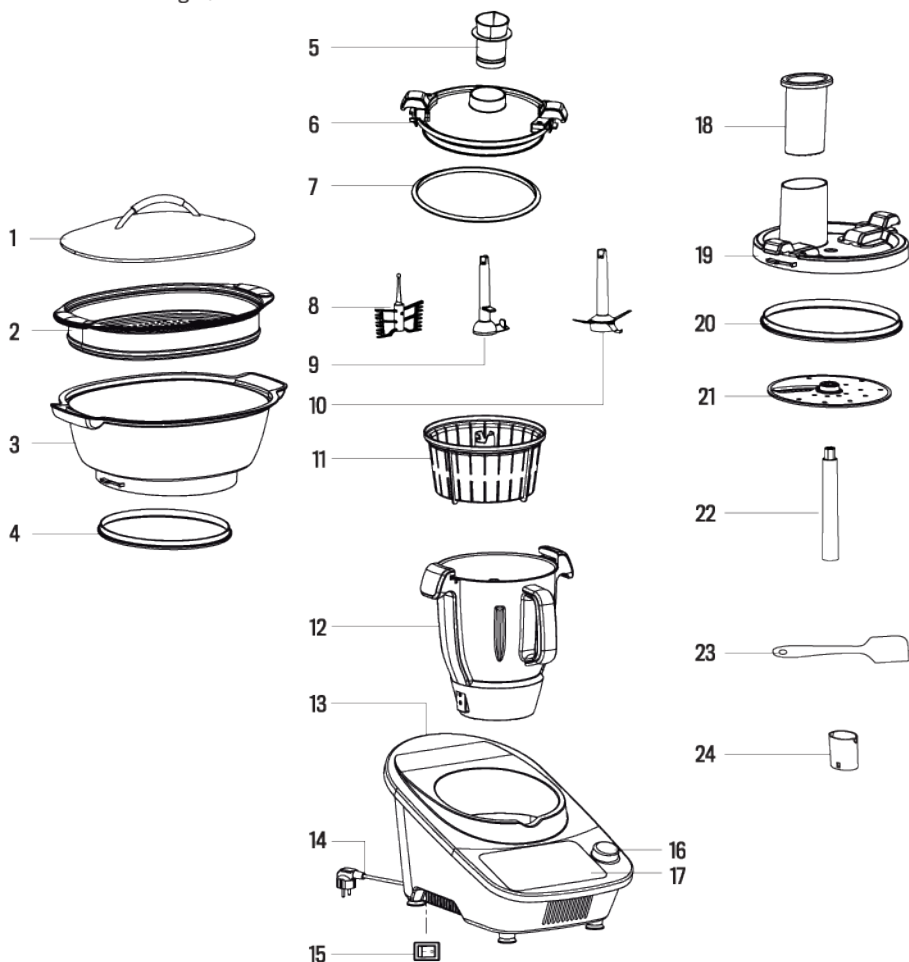
ATTENTION: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le couvercle «Robot culinaire» est uniquement destiné à être utilisé avec les disques à râper, il n'est pas conçu pour un autre type d'utilisation (cuisson, mixage, etc.). Il ne doit être utilisé que comme robot culinaire et doit être remplacé par le couvercle principal pour continuer la cuisson.



LISTE DES PIÈCES

- | | |
|--|---|
| 1. Couvercle du panier vapeur | 13. Base principale |
| 2. Panier à vapeur (peu profond) | 14. Cable d'alimentation |
| 3. Panier vapeur (profond) | 15. Interrupteur principal |
| 4. Joint du panier vapeur | 16. Commande de contrôle |
| 5. Bouchon anti-vapeur | 17. Affichage visuel |
| 6. Couvercle pour le mode mélange / cuisson | 18. Poussoir |
| 7. Joint de couvercle pour le mode mélange / cuisson | 19. Couvercle pour le mode robot culinaire |
| 8. Accessoire batteur | 20. Joint de couvercle pour le mode robot culinaire |
| 9. Palette de dissolvant | 21. Disque à déchiqueter / trancher |
| 10. Lames | 22. Arbre pour râpe / disque de trancheuse |
| 11. Panier vapeur | 23. Spatule |
| 12. Bol de mélange / cuisson | 24. Verre à mesurer |

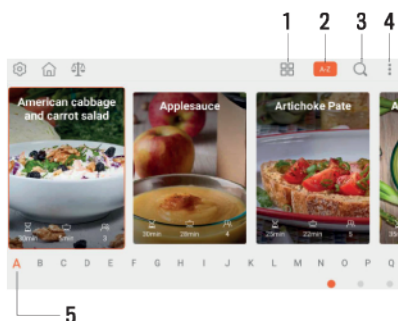


ÉCRAN PRINCIPAL



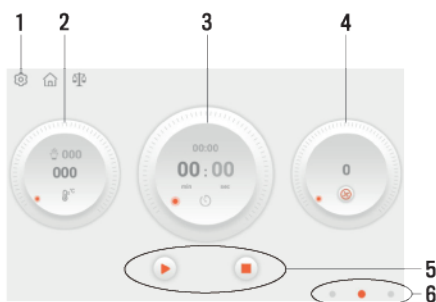
- Recette
- Cuisson manuelle
- Programmes automatiques
- Télécharger

RECETTE



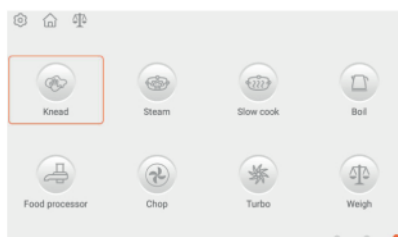
1. La gestion des commandes
2. Ordre alphabétique
3. Bouton de recherche
4. Bouton plus
5. Boutons de recherche par lettre de début

AFFICHAGE VISUEL



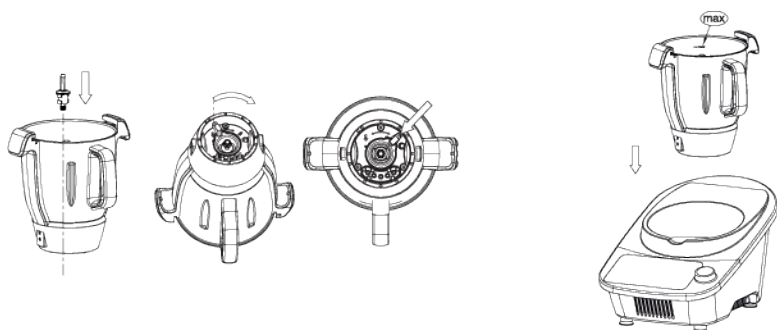
1. Bouton Paramètres
2. Bouton de température
3. Bouton de minuterie
4. Bouton d'engrenages
5. Boutons Départ / Pause / Arrêt
6. Changement d'interface

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

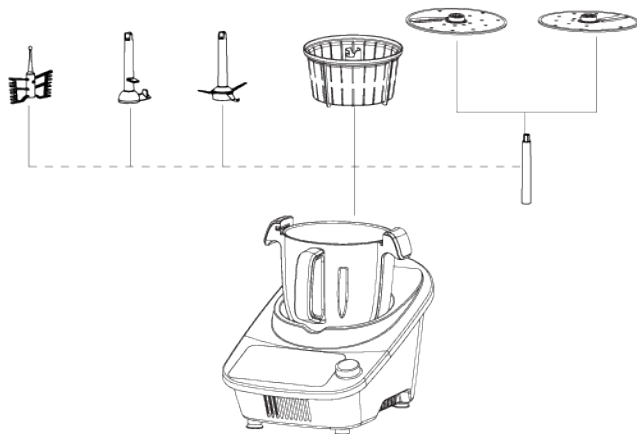


- Pétrir
- Vapeur
- Feu doux
- Ébullition
- Robot culinaire
- Hacher
- Turbo
- Peser

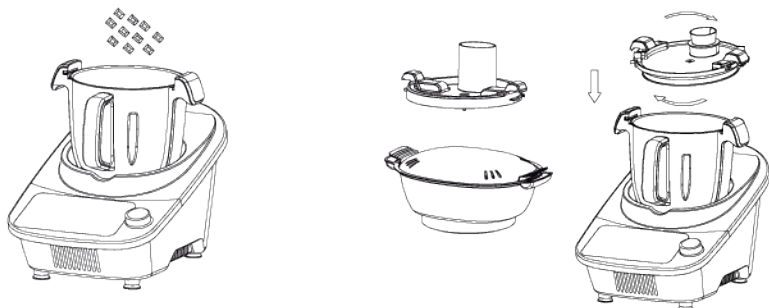
AJUSTEMENTS AVANT UTILISATION



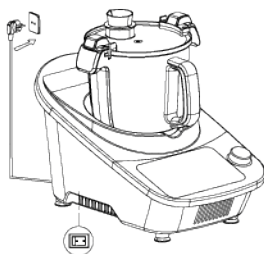
1. Placer l'arbre d'entraînement correctement fixé dans le bol.
2. Insérez le bol dans l'unité principale. Appuyez fermement pour le verrouiller en place.



3. Sélectionnez les différents accessoires pour les différentes fonctions de cuisson.
Noter: L'accessoire fouet doit être utilisé avec les lames.



4. Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans le bol. Lorsque vous n'utilisez pas la fonction de robot culinaire, vous devez utiliser le couvercle de cuisson.
5. Fixez le couvercle de cuisson, le couvercle du robot culinaire ou le cuiseur vapeur.



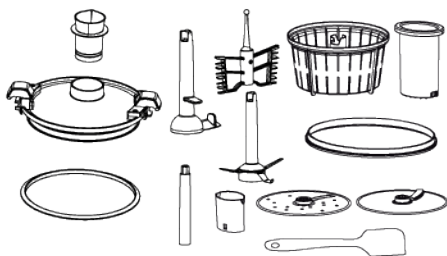
6. Connectez le cordon d'alimentation à la base principale, puis mettez l'appareil sous tension.



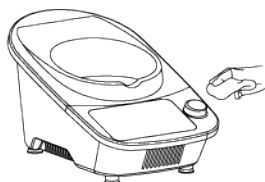
7. Faites glisser jusqu'à l'icône correspondante ou tournez le bouton de commande pour régler la température, l'heure et la vitesse. Cliquez sur les minutes ou les secondes sur l'icône de l'heure pour définir rapidement l'heure exacte requise. Changement de direction: Cliquez sur l'icône pour changer le sens de rotation.
8. Cliquez sur l'icône après avoir réglé la température, l'heure et la vitesse de démarrage de la cuisson, l'icône deviendra Pause . Le robot sera opérationnel. Cliquez sur l'icône ou appuyez sur le bouton de commande pour interrompre la cuisson, cliquez sur l'icône ou appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pour arrêter la cuisson et quitter le programme défini.
9. Balayez l'écran vers la gauche, cliquez sur le point droit dans le coin inférieur droit de l'écran ou tournez le bouton de commande vers la droite pour accéder au menu des fonctions communes. Cliquez sur l'icône ou au point central dans le coin inférieur droit de l'écran pour revenir à la première étape et réinitialiser le programme.
10. Cliquez sur l'icône de fonction dans le menu des fonctions communes pour accéder à l'interface correspondante à l'écran. Le robot commencera à fonctionner après avoir terminé les étapes 7 et 8. Cliquez sur l'icône pour quitter l'interface. Cette icône est destinée à la cuisson à la vapeur.
11. Faites glisser votre doigt vers la gauche sur l'écran ou cliquez sur le point gauche dans le coin inférieur droit de l'écran ou tournez le bouton de commande vers la gauche pour accéder au menu des recettes. Cliquez sur l'icône ou cliquez sur le point central dans le coin inférieur droit de l'écran pour revenir à l'étape initiale.
12. Cliquez sur l'image de la recette, entrez dans l'interface de la recette, cliquez sur les icônes pour vérifier les détails de la recette. Cliquez sur l'icône pour commencer la cuisson et cliquez sur l'icône à ajouter à votre collection de recettes préférées.
13. Chaque recette a des paramètres prédéfinis. Cliquez sur l'icône pour commencer à cuisiner. Les chiffres qui apparaissent en cercles en bas de l'écran marquent les étapes de cuisson, cliquez sur l'icône pour vérifier les détails de chaque recette.
14. Après la cuisson, l'écran affichera le mot «Fin». Appuyez sur le bouton de commande et la cuisson s'arrêtera. Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton de commande. Appuyez à nouveau et le robot continuera la cuisson. Le robot arrêtera la cuisson lorsque vous maintenez le bouton de commande enfoncé.



15. Le bol et le couvercle «robot culinaire» peut être nettoyé avec un chiffon humide. Mais ne le plongez pas dans l'eau. Les lames peuvent être retirées pour être nettoyées séparément.



16. Ces accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

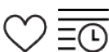


17. Nettoyez l'unité principale.

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	FONCTION
 Commande de contrôle	1. Vous pouvez régler la température, l'heure, la vitesse, les programmes automatiques ou les recettes. 2. Confirmez votre choix ou appuyez une fois pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau pour reprendre la cuisson. 3. Appuyez et maintenez pour arrêter la cuisson. 4. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la cuisson une fois que tous les paramètres ont été réglés. 5. Appuyez et maintenez pour revenir au début pendant les réglages. 6. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affichera le mot «End». Appuyez sur le bouton de commande et le robot passera en mode veille.
	Changement de sens de rotation: La vitesse peut être réglée de 1 à 3.
	La vitesse: Cliquez sur l'icône  pour changer le sens de rotation. Gamme de vitesse: 0-12
	Affiche le paramètre de temps réglé (0-90 minutes) Affiche le temps de fonctionnement restant (0-90 minutes)

ICÔNE	FONCTION
	Affiche le paramètre de température réglé Écart de température: 37 °C à 160 °C A partir de 37 °C, il est réglé par pas de 1°
	Icône d'ouverture / fermeture du couvercle
	Température des ingrédients / aliments. A partir de 37 °C, il est réglé par pas de 1°
	Démarrer, mettre en pause et arrêter
	Réglages: Définissez ou vérifiez les informations du robot, notamment: Wifi, version du système, langue, enregistrement, etc.
	Page d'accueil
	Bouton de poids
	Pétrissage Temps: 3 minutes (Plage: 2-3) Temp: 000 °C (Plage: 000-37) La vitesse: Non réglable
	Vapeur Temps: 20 minutes (Plage: 1-60) Flux de vapeur: Rapide, moyen et lent Le compte à rebours commence à 95 °C
	Feu doux Temps: 60 minutes (Plage: 10-90) Temp: 100 °C (Plage: 60-100) La vitesse: 1 (Plage: 1-3)
	Ébullition Temp: 100 °C (Plage: 60-100)
	Robot culinaire Temps: 30 secondes (plage: 10-60) La vitesse: 5 (Plage: 4-6)
	Hacher Temps: 10 secondes (plage: 10 secondes-4 minutes) La vitesse: 6 (Plage: 1-12)
	Turbo Temps: 60 secondes La vitesse: 12 Appuyez sur l'icône  ou le joystick et relâchez-le pour arrêter le robot.
	Peser Max: 5 kilogrammes Plage 1 g
Tare	Poids tare
Finir	Pesage terminé

ICÔNE	FONCTION
	Gestion d'ordre
	Ordre alphabétique
	Chercher
	Plus Y compris la collection de favoris et l'histoire
	sortir
	Collection de favoris / historique
	Ingrédients
	Étapes de cuisson
	Conseils du chef
	Vérifier les informations sur la recette

RÉGLAGES

TEMPS DE PRISE

1. Rang de temps: 0 à 90 minutes.
2. Cliquez sur l'icône , cliquez sur les minutes ou les secondes, faites glisser ou tournez le bouton de commande pour régler l'heure.

RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE

1. Écart de température: 37-130 °C avec intervalle de 1° en mode manuel. Il peut être réglé à 160 °C dans des recettes spécifiques.
2. Cliquez sur l'icône , faites glisser ou tournez le bouton de commande pour régler la température.

RÉGLER LA VITESSE

1. Plage de vitesse: 0-12.
2. Cliquez sur l'icône , faites glisser ou tournez le bouton de commande pour régler la vitesse.



1. Cliquez sur l'icône , basculer vers  réglage de la vitesse entre 1 et 3.

-  Vitesse 1-3
-  Vitesse 1-4
-  Vitesse 1-12

DÉMARRER, METTRE EN PAUSE, ARRÊTER

-  Début
-  Pause
-  Arrêter

En mode veille, les voyants blanc et rouge clignotent. Le voyant rouge sur le bouton de commande restera allumé tant que la température est inférieure à 60 °C, et le voyant blanc sera allumé lorsque la température est supérieure à 60 °C dans n'importe quel mode de fonctionnement.

UTILISATION RECOMMANDÉE

FONCTION	ACCESSOIRE	VITESSE	TEMPS	MONTANT MAXIMUM DE INGRÉDIENTS
Couper la viande	Lame de hachage	Vel. 8 - 12	30 à 60 secondes	800 g de bœuf / porc sans os / tendon
Glace pilée	Lame de hachage	Vel. 8 - 12	10 à 20 secondes	800 g de glaçons
Secouer	Lame de hachage	Vel. 12	1 minute	Capacité maximale: 3000 ml, 1200 g de carotte, 1800 g d'eau.
Hacher (Oignon, échalote, céleri, etc.)	Lame de hachage	Vel. 5	15 à 30 secondes	800 grammes
Pétrir	Lame de hachage	Vel. 1	2 min	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile
Couper, râper (Carotte, concombre, pomme de terre)	Couper en tranches	Vel. 5 - 6	30 secondes	800 grammes
Soupe	Palette de dissolvant	Vel. 1	Réglez l'heure et la température.	Capacité maximale: 3000 ml

APERÇU DES ACCESSOIRES

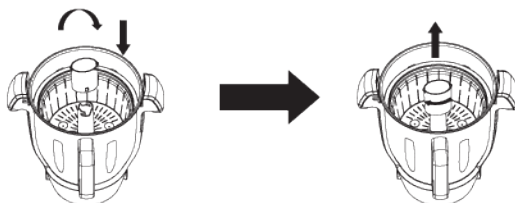
PARTIE	FONCTION	VITESSE	TEMPS	TEMPÉRATURE °C
 Batteur	Battre les blancs	4	2 à 4 minutes	---
	Battre la crème	3	3 à 5 minutes	---
 Palette de dissolvant	Soupe	1-2	1 à 90 minutes	100
	Pétrir	2	2-3 minutes	---
	Autres ingrédients qui ont besoin de chaleur	1-2	Selon le besoin	Selon le besoin
 Lames	Couper la viande	8-12	30 à 60 secondes	---
	Glace pilée	8-12	10 à 20 secondes	--
	Mixeur	8-12	1 à 2 minutes	---
	Hacher (oignon, échalote, céleri, etc.)	5-7	15 à 60 secondes	---
	Haricots, soja, noix, arachides, grains de café, amandes	12	2-3 minutes	---
 Panier vapeur	Riz, etc.	---	20-30 minutes	Programme vapeur: Petit moyen
 Disque à râper	Tranches	4-6	30-60 seconde	Uniquement pour la fonction robot culinaire
 Bateau à vapeur	Poisson, etc.	---	10-60 minutes	Programme vapeur: Moyen / large

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Éteignez et débranchez toujours le robot avant de le nettoyer.

Retirez le couvercle et les ustensiles du bol avant le nettoyage.

- **Unité électrique:** Essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Si des marques de brûlure se forment au fond du bol, mettez un peu d'acide citrique ou de citron dans l'eau, faites chauffer pendant 5 à 7 minutes et utilisez le produit pour éliminer les marques avec un chiffon.
- **Agitateur / palette / lames:** Lavez les pièces puis séchez-les complètement. Si les aliments restent coincés ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-les dès que possible avec une spatule. Remplissez le bol d'eau savonneuse et laissez-le tremper. Retirez les débris incrustés à l'aide d'une brosse de nettoyage. La décoloration du contenant n'affectera pas ses performances.
- **Comment retirer le panier vapeur:** Placez le gobelet doseur dans la fente du panier vapeur et tournez-le pour le fixer. Puis extrayez-le.

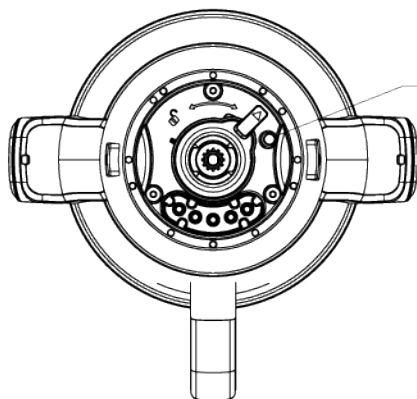


- Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage. Utilisez un torchon pour nettoyer l'unité principale. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Le bol NE DOIT PAS être lavé au lave-vaisselle car les connexions électriques sur la base seront endommagées.
- Les lames peuvent être retirées et nettoyées à l'eau et au savon.
- Les accessoires tels que le couvercle, la tasse à mesurer, la lame, la palette de mélange, le panier à vapeur, le cuiseur vapeur, etc., peuvent être lavés au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE: Les brosses métalliques, les brosses en nylon, les nettoyeurs ménagers, les diluants et autres produits de nettoyage abrasifs endommageront la surface du produit.

RÉINITIALISATION DU CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Lorsque le bol surchauffe, il cessera de fonctionner. Vous pouvez appuyer sur le bouton de température pour réinitialiser le contrôle de température. Une fois le bol refroidi, vous pouvez remettre le robot en marche.



Bouton de réinitialisation de la température



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto il nostro robot da cucina. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le misure di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, nonché la garanzia, la ricevuta di acquisto e la confezione. Se applicabile, trasmettere queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le seguenti misure di sicurezza:

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di cambiare accessori o toccare parti in movimento mentre l'unità è in uso.
- Tenere arti, gioielli e indumenti larghi lontano dalle parti in movimento e dagli utensili / accessori montati.
- Rimuovere sempre la lama prima di versare il contenuto del contenitore.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dal contenitore mentre l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Portalo a controllare o riparare.
- Non superare il segno di riempimento massimo all'interno del contenitore.
- Non lasciare che l'unità elettrica, il cavo o la spina si bagnino.
- Prestare estrema attenzione quando si tocca o si maneggia qualsiasi parte dell'apparecchio quando è in funzione in modalità di cottura o dopo la cottura, in particolare la padella, il coperchio e gli utensili, poiché possono rimanere CALDI a lungo dopo che l'apparecchio è stato riscaldato.
- Utilizzare le maniglie per rimuovere e trasportare il contenitore. Usa guanti da forno per maneggiare contenitori e utensili quando sono caldi.
- Il fondo della ciotola rimarrà caldo a lungo dopo che la fonte di calore è stata spenta. Prestare estrema attenzione quando si maneggia l'unità e utilizzare un sottopentola se si posiziona il contenitore su superfici sensibili al calore.
- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dal contenitore, soprattutto quando si rimuove il coperchio o il tappo di riempimento.
- Non rimuovere il tappo o il tappo di riempimento mentre il liquido è in ebollizione.
- Chiudere sempre il tappo del serbatoio quando si utilizza la funzione tritare.
- Utilizzare solo il contenitore e gli utensili forniti con questo apparecchio. Non utilizzare mai il contenitore con altre fonti di calore.
- Non avviare mai l'apparecchio in modalità di cottura con un contenitore vuoto.
- Non utilizzare il coperchio del mixer per azionare il robot da cucina. L'apparecchio verrà danneggiato e potrebbe causare lesioni se il meccanismo di interblocco viene sottoposto a una forza eccessiva.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e lontano dal bordo. Non posizionare l'unità sotto pensili.
- Per un funzionamento sicuro e corretto, assicurarsi che la base della padella e i sensori di temperatura siano puliti e asciutti prima di iniziare a cucinare.

ATTENZIONE: Per evitare il pericolo di riarmo involontario del termofusibile, questo apparecchio non deve essere collegato tramite un dispositivo esterno come un timer o un circuito che si collega e scollega a seconda dell'uso.

- Assicurati sempre che il cibo sia ben cotto prima di mangiarlo.

- Il cibo deve essere consumato subito dopo la cottura o lasciato raffreddare rapidamente e quindi refrigerato il prima possibile.
- Un uso improprio del vostro apparecchio può provocare lesioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, nonché da persone con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative al suo uso sicuro e comprendano i potenziali pericoli ad esso associati.
- I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai il cavo appeso in un luogo dove i bambini possano raggiungerlo.

Avvertimento: Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.

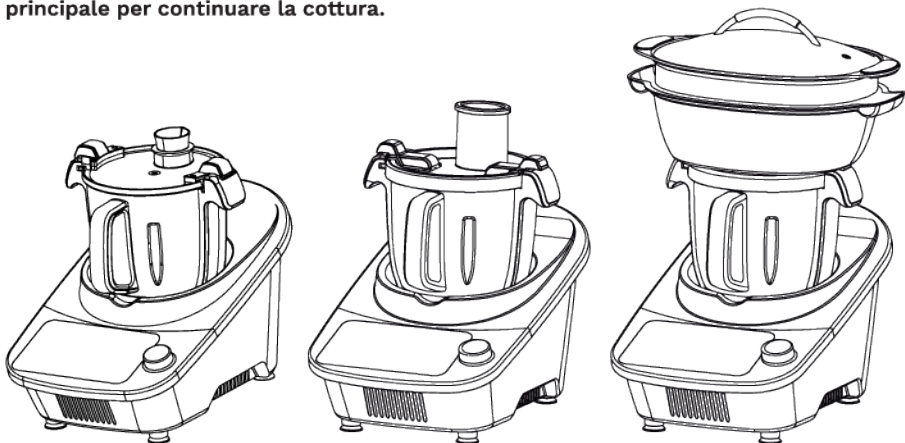
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso il produttore o il suo servizio ufficiale per evitare possibili pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico previsto. Decliniamo ogni responsabilità per un uso improprio o il mancato rispetto di queste istruzioni.
- La capacità massima di miscelazione è di 1200 g di solidi / 1800 g di liquidi.
- Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel mixer, poiché potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio a causa dell'improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo con il supporto in dotazione.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico in interni.
- Evitare versamenti sul connettore.
- Non smontare la base della caraffa (inclusa la custodia della maniglia), non è per la manutenzione dell'utente.
- Le superfici possono diventare calde durante l'uso.
- Per pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti vedere il paragrafo "Cura e pulizia".

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

- Verificare che l'alimentazione corrisponda a quella indicata nella parte inferiore del dispositivo.

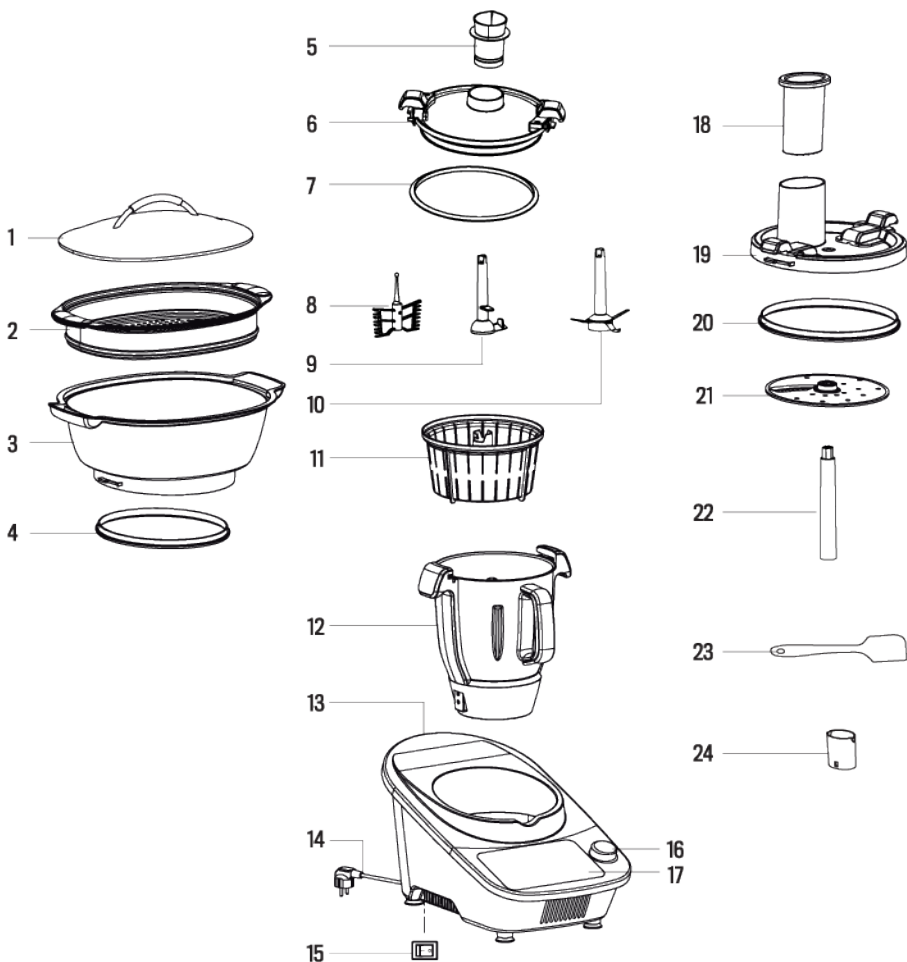
AVVERTIMENTO: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.

Il coperchio del "Food Processor" è adatto solo per l'utilizzo con i dischi per grattugiare, non è progettato per nessun altro tipo di utilizzo (cottura, frullare, ecc.) Deve essere utilizzato solo come robot da cucina e deve essere sostituito dal coperchio principale per continuare la cottura.



ELENCO DELLE PARTI

- | | |
|---|---|
| 1. Coperchio cestello vapore | 13. Base principale |
| 2. Cestello vapore (poco profondo) | 14. Cavo di alimentazione |
| 3. Cestello vapore (profondo) | 15. Interruttore principale |
| 4. Guarnizione cestello vapore | 16. Comando di controllo |
| 5. Tappo rilascio vapori | 17. Visualizzazione |
| 6. Coperchio per modalità di miscelazione / cottura | 18. Pusher |
| 7. Guarnizione del coperchio per modalità miscela / cottura | 19. Coperchio per modalità robot da cucina |
| 8. Accessorio frusta | 20. Guarnizione del coperchio per la modalità robot da cucina |
| 9. Tavolozza di rimozione | 21. Disco per sminuzzare / affettare |
| 10. Lame | 22. Albero per disco grattugia / affettatrice |
| 11. Cestello vapore | 23. Spatola |
| 12. Ciotola per mescolare / cucinare | 24. Bicchiere graduato |

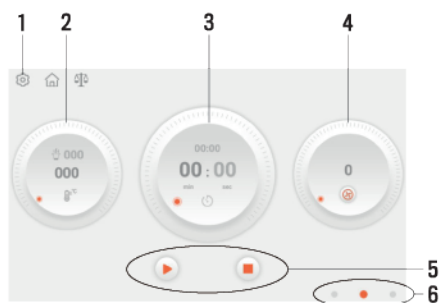


SCHERMO PRINCIPALE



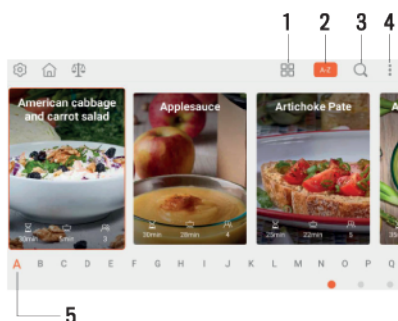
- Ricetta
- Cottura manuale
- Programmi automatici
- Scarica

VISUALIZZAZIONE



1. Pulsante Impostazioni
2. Pulsante della temperatura
3. Pulsante timer
4. Pulsante di ingranaggi
5. Pulsanti Start / Pausa / Stop
6. Cambio dell'interfaccia

RICETTA



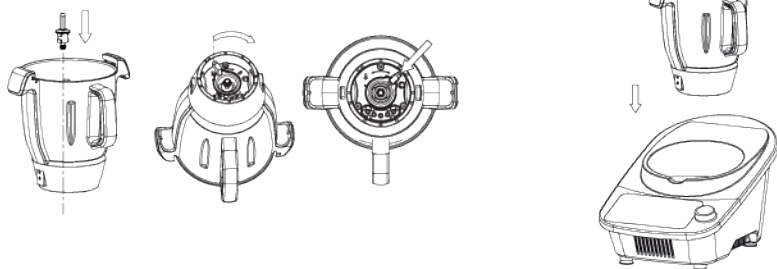
1. Gestione degli ordini
2. Ordine alfabetico
3. Pulsante di ricerca
4. Pulsante più
5. Pulsanti di ricerca per lettera iniziale

PROGRAMMI AUTOMATICI



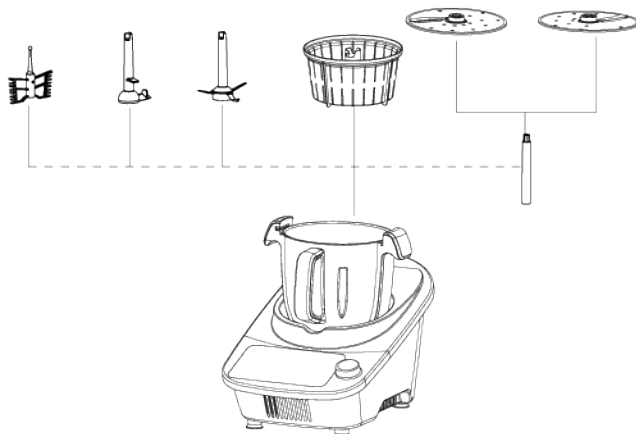
- Impastare
- Vapore
- Fuoco lento
- Bollire
- Robot da cucina
- Chop
- Turbo
- Pesare

REGOLAZIONI PRIMA DELL'USO



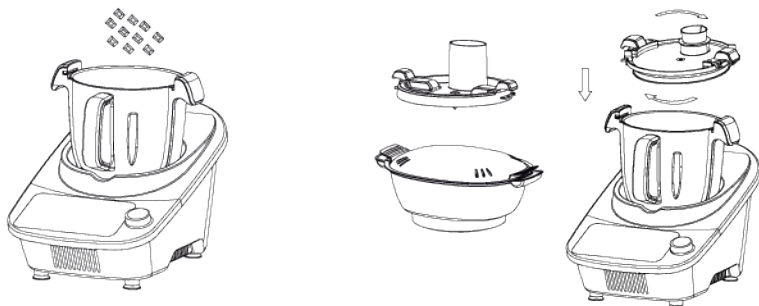
1. Posizionare l'albero motore correttamente fissato nella tazza.

2. Inserisci la ciotola nell'unità principale. Premere con decisione per bloccarlo in posizione.



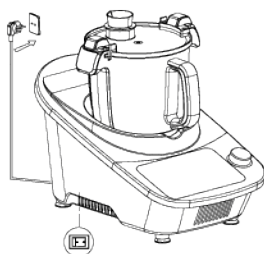
3. Selezionare i diversi accessori per le diverse funzioni di cottura.

Nota: L'accessorio frusta deve essere utilizzato insieme alle lame.



4. Aggiungi gli ingredienti o l'acqua nella ciotola. Quando non si utilizza la funzione robot da cucina, è necessario utilizzare il coperchio di cottura.

5. Attaccare il coperchio di cottura, il coperchio del robot da cucina o la vaporiera.

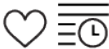


6. Collegare il cavo di alimentazione alla base principale, quindi accendere l'unità.



7. Scorrere sull'icona corrispondente o ruotare la manopola di controllo per impostare la temperatura, l'ora e la velocità. Fare clic sui minuti o secondi sull'icona dell'ora per impostare rapidamente l'ora esatta richiesta. Cambio di indirizzo: Fare clic sull'icona per cambiare la direzione di rotazione.
8. Fare clic sull'icona dopo aver impostato temperatura, tempo e velocità per avviare la cottura, l'icona cambierà in Pausa . Il robot sarà attivo e funzionante. Fare clic sull'icona oppure premere la manopola di controllo per mettere in pausa la cottura, fare clic sull'icona oppure premere e tenere premuta la manopola di controllo per interrompere la cottura e uscire dal programma impostato.
9. Scorri verso sinistra sullo schermo, fai clic sul punto destro nell'angolo inferiore destro dello schermo o ruota la manopola di controllo verso destra per accedere al menu delle funzioni comuni. Fare clic sull'icona o nel punto centrale nell'angolo inferiore destro dello schermo per tornare al primo passaggio e ripristinare il programma.
10. Fare clic sull'icona della funzione nel menu delle funzioni comuni per accedere all'interfaccia corrispondente sullo schermo. Il robot inizierà a lavorare dopo aver completato i passaggi 7 e 8. Fare clic sull'icona per uscire dall'interfaccia. Questa icona è per la cottura a vapore.
11. Scorri verso sinistra sullo schermo o fai clic sul punto sinistro nell'angolo inferiore destro dello schermo o ruota la manopola di controllo verso sinistra per accedere al menu della ricetta. Fare clic sull'icona oppure fare clic sul punto centrale nell'angolo inferiore destro dello schermo per tornare al passaggio iniziale.
12. Fare clic sull'immagine della ricetta, accedere all'interfaccia della ricetta, fare clic sulle icone per controllare i dettagli della ricetta. Fare clic sull'icona per avviare la cottura e fare clic sull'icona da aggiungere alla tua raccolta di ricette preferite.
13. Ogni ricetta ha parametri preimpostati. Fare clic sull'icona per iniziare a cucinare. I numeri che compaiono in cerchi in fondo allo schermo segnano le fasi di cottura, clicca sull'icona per controllare i dettagli di ogni ricetta.
14. Terminata la cottura il display visualizzerà la scritta "End". Premere la manopola di controllo e la cottura si interromperà. Se si desidera interrompere la cottura, premere la manopola di controllo. Premere di nuovo e il robot continuerà la cottura. Il robot interromperà la cottura quando si tiene premuta la manopola di controllo.

ICONA	FUNZIONE
	Visualizza il parametro della temperatura impostata Intervallo di temperatura: 37 °C - 160 °C A partire da 37 °C si regola a scatti di 1°
	Icona di apertura / chiusura del coperchio
	Ingrediente / temperatura del cibo. A partire da 37 °C si regola a scatti di 1°
	Avvia, metti in pausa e interrompi
	Impostazioni: Imposta o controlla le informazioni sul robot, tra cui: Wifi, versione del sistema, lingua, registrazione, ecc.
	Homepage
	Pulsante del peso
	Impastare Tempo: 3 minuti (intervallo: 2-3) Temp: 000 °C (intervallo: 000-37) Velocità: Non regolabile
	Vapore Tempo: 20 minuti (intervallo: 1-60) Flusso di vapore: Veloce, medio e lento Il conto alla rovescia parte da 95 °C
	Fuoco lento Tempo: 60 minuti (intervallo: 10-90) Temp: 100 °C (intervallo: 60-100) Velocità: 1 (intervallo: 1-3)
	Bollire Temp: 100 °C (intervallo: 60-100)
	Robot da cucina Tempo: 30 secondi (intervallo: 10-60) Velocità: 5 (intervallo: 4-6)
	Chop Tempo: 10 secondi (intervallo: 10 secondi-4 minuti) Velocità: 6 (intervallo: 1-12)
	Turbo Tempo: 60 secondi Velocità: 12 Premi l'icona  o il joystick e rilasciarlo per arrestare il robot.
	Pesare Max: 5 kg Portata da 1 g
Tara	Tara di peso
Fine	Pesatura terminata

ICONA	FUNZIONE
	Gestione dell'ordine
	Ordine alfabetico
	Cercare
	Più Compresa la raccolta dei preferiti e la cronologia
	Partire
	Raccolta / Cronologia preferiti
	ingredienti
	Fasi di cottura
	Suggerimenti dello chef
	Controlla le informazioni sulla ricetta

IMPOSTAZIONI

TEMPO DI IMPOSTAZIONE

1. Rango di tempo: 0-90 minuti.
2. Fare clic sull'icona , fare clic sui minuti o sui secondi, scorrere o ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.

IMPOSTA LA TEMPERATURA

1. Intervallo di temperatura: 37-130 °C con intervallo di 1° in modalità manuale. Può essere impostato a 160 °C in ricette specifiche.
2. Fare clic sull'icona , scorrere o ruotare la manopola di controllo per impostare la temperatura.

IMPOSTA LA VELOCITÀ

1. Gamma di velocità: 0-12.
2. Fare clic sull'icona , far scorrere o ruotare la manopola di controllo per impostare la velocità.



1. Fare clic sull'icona , passa a  regolazione della velocità tra 1 e 3.

-  Velocità 1-3
-  Velocità 1-4
-  Velocità 1-12

AVVIA, METTI IN PAUSA, FERMA

-  Inizio
-  Pausa
-  Fermare

Durante la modalità di sospensione, la luce bianca e rossa lampeggerà. La luce rossa sulla manopola di controllo rimarrà accesa fintanto che la temperatura è inferiore a 60 °C e la luce bianca sarà accesa quando la temperatura è superiore a 60 °C in qualsiasi modalità operativa.

USO CONSIGLIATO

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	IMPORTO MASSIMO DI INGREDIENTI
Taglia la carne	Lama per tritare	Vel. 8-12	30 - 60 sec	800 g di manzo / maiale senza osso / tendine
Schiacciare il ghiaccio	Lama per tritare	Vel. 8-12	10 - 20 sec	800 g di cubetto di ghiaccio
Agita	Lama per tritare	Vel. 12	1 minuto	Capacità massima: 3000 ml, 1200 g di carote, 1800 g di acqua.
Chop (Cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama per tritare	Vel. 5	15 - 30 sec	800 gr
Impastare	Lama per tritare	Vel. 1	2 minuti	500 g di farina + 250 g di acqua + 20 g di olio
Taglia, grattugia (Carota, cetriolo, patata)	Tagliate a fette	Vel. 5 - 6	30 sec	800 gr
Minestra	Tavolozza di rimozione	Vel. 1	Imposta l'ora e la temperatura.	Capacità massima: 3000 ml

PANORAMICA DEGLI ACCESSORI

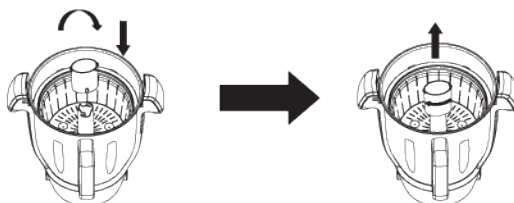
PARTE	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	TEMPERATURA °C
 Frusta	Batti i bianchi	4	2-4 minuti	---
	Panna montata	3	3-5 minuti	---
 Tavolozza di rimozione	Minestra	1-2	1-90 minuti	100
	Impastare	2	2-3 minuti	---
		1-2	Secondo necessità	Secondo necessità
 Lame	Taglia la carne	8-12	30-60 sec	---
	Schiacciare il ghiaccio	8-12	10-20 sec	--
	Miscelatore	8-12	1-2 minuti	---
	Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	5-7	15-60 sec	---
	Fagioli, soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	12	2-3 minuti	---
 Cestello vapore	Riso, ecc.	---	20-30 minuti	Programma Steam: Piccolo / medio
 Disco per grattugiare	Fette	4-6	30-60 sec	Solo per funzione robot da cucina
 Steamer	Pesce, ecc.	---	10-60 minuti	Programma Steam: Medio / grande

CURA E PULIZIA

Spegnere e scollegare sempre il robot prima della pulizia.

Rimuovere il coperchio e gli utensili dalla ciotola prima di pulirla.

- **Unità elettrica:** Puliscilo con un panno umido e poi asciugalo. Non utilizzare mai prodotti abrasivi o immergere l'unità in acqua. Se si formano segni di bruciature sul fondo della ciotola, mettere un po' di acido citrico o limone in acqua, scaldare per 5-7 minuti e utilizzare il prodotto per rimuovere i segni con un panno.
- **Agitazione ciotola / paletta / lame:** Lavare le parti e poi asciugarle completamente. Se il cibo rimane incollato o brucia all'interno della ciotola, rimuoverlo il prima possibile con una spatola. Riempi la ciotola con acqua saponosa e lasciala in ammollo. Rimuovere i detriti incrostati utilizzando una spazzola per la pulizia. Lo scolorimento del contenitore non influirà sulle sue prestazioni.
- **Come rimuovere il cestello vapore:** Posizionare il misurino nella fessura del cestello vapore e ruotarlo per fissarlo. Quindi estrailo.

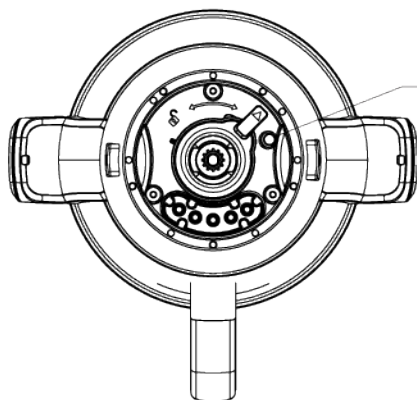


- Scollegare il cavo di alimentazione prima della pulizia. Utilizzare un canovaccio da cucina per pulire l'unità principale. Non immergerlo in acqua né metterlo in lavastoviglie.
- La ciotola NON DEVE essere lavata in lavastoviglie in quanto i collegamenti elettrici sulla base verranno danneggiati.
- Le lame possono essere rimosse e pulite con acqua e sapone.
- Gli accessori come il coperchio, il misurino, la lama, la paletta, il cestello vapore, la vaporiera, ecc. Possono essere lavati in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Spazzole metalliche, spazzole in nylon, detergenti per la casa, diluenti e altri prodotti per la pulizia abrasivi danneggiano la superficie del prodotto.

RESET DEL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Quando la ciotola si surriscalda, smetterà di funzionare. È possibile premere il pulsante della temperatura per ripristinare il controllo della temperatura. Una volta che la ciotola si è raffreddata, puoi rimettere in funzione il robot.



Pulsante di
ripristino della
temperatura



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine entschieden haben. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und eine optimale Verwendung sicherstellen.

Die hier aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verringern das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen, wenn sie ordnungsgemäß befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können. Geben Sie diese Anweisungen gegebenenfalls an den zukünftigen Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Risikopräventionsmaßnahmen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer entstehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen stets die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln oder bewegliche Teile berühren, während das Gerät in Betrieb ist.
- Halten Sie Gliedmaßen, Schmuck und lose Kleidung von beweglichen Teilen und montierten Utensilien / Zubehörteilen fern.
- Entfernen Sie immer die Klinge, bevor Sie den Inhalt des Behälters einfüllen.
- Halten Sie Hände und Utensilien vom Behälter fern, während das Gerät an die Stromquelle angeschlossen ist.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Nehmen Sie es zur Überprüfung oder Reparatur.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmarke auf der Innenseite des Behälters.
- Lassen Sie die elektrische Einheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie einen Teil des Geräts berühren oder handhaben, wenn es im Kochmodus oder nach dem Kochen betrieben wird, insbesondere die Pfanne, den Deckel und die Utensilien, da diese auch nach dem Ausschalten des Geräts heiß bleiben können.
- Verwenden Sie die Griffe, um den Behälter zu entfernen und zu transportieren. Verwenden Sie Topflappen, um Behälter und Utensilien im heißen Zustand zu handhaben.
- Der Boden der Schüssel bleibt lange nach dem Ausschalten der Wärmequelle heiß. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät äußerst vorsichtig und verwenden Sie einen Untersetzer, wenn Sie den Behälter auf wärmeempfindliche Oberflächen stellen.
- Achten Sie darauf, dass kein Dampf aus dem Behälter austritt, insbesondere wenn Sie den Deckel oder den Einfülldeckel entfernen.
- Entfernen Sie nicht die Kappe oder den Füllstopfen, während die Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie immer den Einfülldeckel, wenn Sie die Chop-Funktion verwenden.
- Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Behälter und die Utensilien. Verwenden Sie den Behälter niemals mit einer anderen Wärmequelle.
- Starten Sie das Gerät niemals im Kochmodus mit einem leeren Behälter.
- Verwenden Sie nicht den Deckel des Mixers, um die Küchenmaschine zu bedienen. Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kraft ausgesetzt wird.
- Stellen Sie bei Verwendung dieses Geräts sicher, dass es auf einer ebenen Fläche und nicht in der Nähe des Randes steht. Stellen Sie das Gerät nicht unter hängende Schränke.
- Stellen Sie für einen sicheren und korrekten Betrieb sicher, dass der Pfannenboden und die Temperatursensoren sauber und trocken sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

VORSICHT: Um die Gefahr eines versehentlichen Zurücksetzens der Thermostatsicherung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Gerät wie einen Timer oder einen Stromkreis angeschlossen werden, der je nach Verwendung ein- und ausgeschaltet wird.

- Stellen Sie immer sicher, dass das Essen gut gekocht ist, bevor Sie es essen.
- Lebensmittel sollten kurz nach Beendigung des Garvorgangs gegessen oder schnell abgekühlt und dann so schnell wie möglich gekühlt werden.
- Der Missbrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen potenziellen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Kabel niemals an einem Ort hängen, an dem Kinder es erreichen können.

Warnung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen.

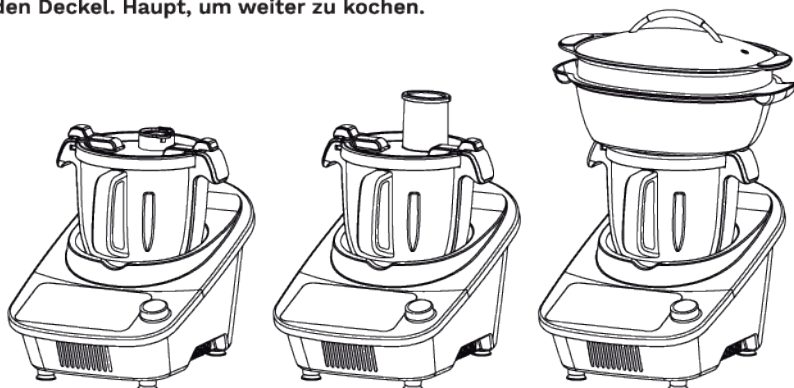
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen und reinigen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das vom Hersteller oder seinem offiziellen Kundendienst erhältlich ist, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt. Wir lehnen jede Haftung für unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen ab.
- Die maximale Mischkapazität beträgt 1200 g Feststoffe / 1800 g Flüssigkeiten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da diese aufgrund der plötzlichen Dampfabgabe aus dem Gerät herausgeblasen werden kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Verschütten des Steckverbinders vermeiden.
- Zerlegen Sie die Karaffenbasis (einschließlich des Griffgehäuses) nicht, sie dient nicht der Wartung durch den Benutzer.
- Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Informationen zum Reinigen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege und Reinigung".

VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen.

- Überprüfen Sie, ob Ihr Netzteil mit dem auf der Unterseite Ihres Geräts angegebenen übereinstimmt.

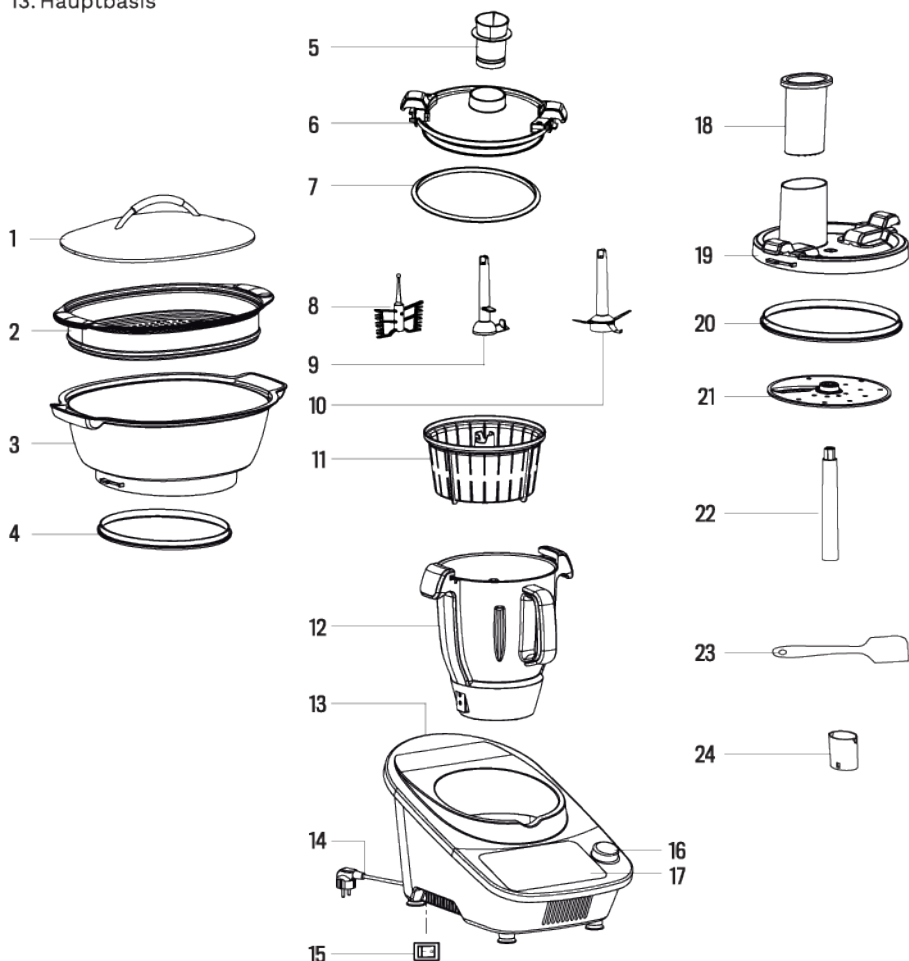
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS ERDET WERDEN.

Der Deckel "Küchenmaschine" ist nur für die Verwendung mit den Gitterscheiben geeignet. Er ist nicht für andere Verwendungszwecke (Kochen, Mischen usw.) vorgesehen. Er sollte nur als Küchenmaschine verwendet werden und muss durch die ersetzt werden Deckel. Haupt, um weiter zu kochen.

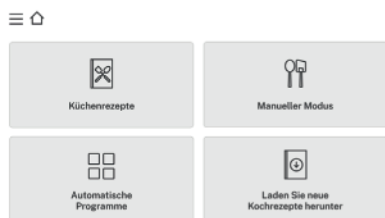


LISTE DER TEILE

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Dampfkorbdeckel 2. Dampfkorb (flach) 3. Dampfkorb (tief) 4. Dampfkorbichtung 5. Dampfablassschraube 6. Deckel für Misch- / Kochmodus 7. Deckeldichtung für Mix / Cook-Modus 8. Beater Zubehör 9. Palette entfernen 10. Klingen 11. Dampfkorb 12. Rühr- / Kochschüssel 13. Hauptbasis | <ol style="list-style-type: none"> 14. Netzkabel 15. Hauptschalter 16. Steuerbefehl 17. Visuelle Darstellung 18. Pusher 19. Deckel für Küchenmaschine 20. Deckeldichtung für den Küchenmaschinenmodus 21. Zerkleinern / Schneiden von Scheiben 22. Welle für Reibe / Slicer-Scheibe 23. Spatel 24. Messglas |
|---|--|

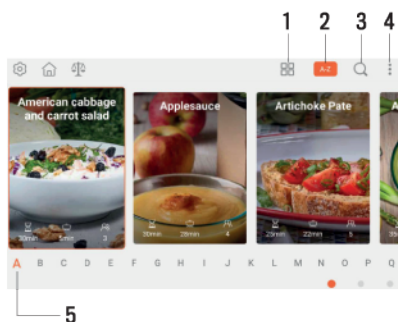


HAUPTBILDSCHIRM



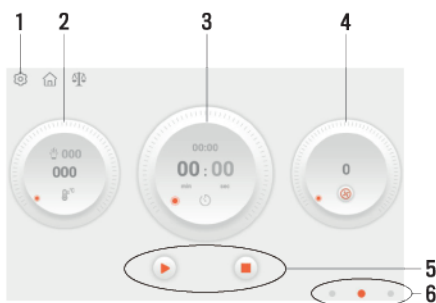
- Küchenrezepte
- Manuelles Kochen
- Automatische Programme
- Laden Sie neue Kochrezepte herunter

KOCHREZEPTE



1. Bestellverwaltung
2. Alphabetischer Reihenfolge
3. Schaltfläche "Suchen"
4. Plus-Taste
5. Suchschaltflächen nach Startbuchstabe

VISUELLE DARSTELLUNG



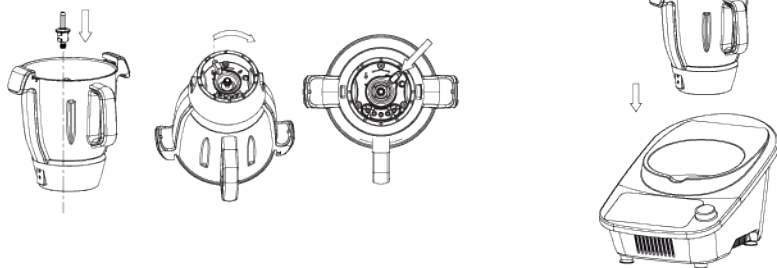
1. Schaltfläche Einstellungen
2. Temperaturknopf
3. Timer-Taste
4. Zahnradknopf
5. Start / Pause / Stop-Tasten
6. Schnittstellenwechsel

AUTOMATISCHE PROGRAMME

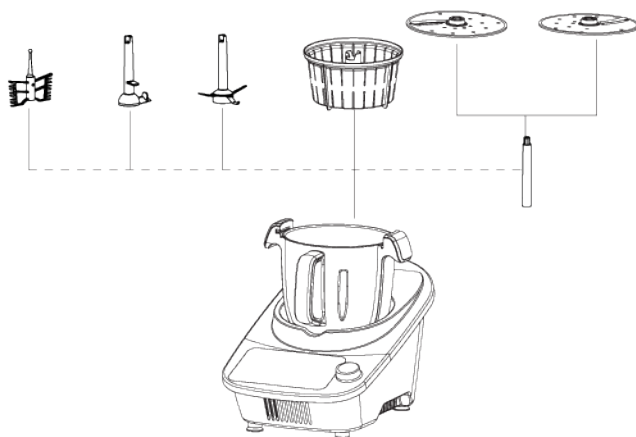


- Kneten
- Dampfgarer
- Langsames Feuer
- Kochen
- Küchenmaschine
- Hacken
- Turbo
- Wiegen

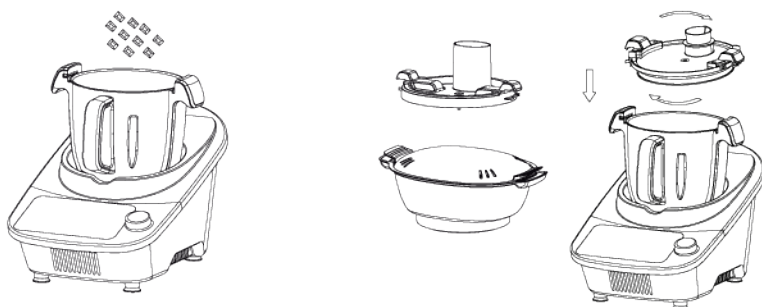
EINSTELLUNGEN VOR GEBRAUCH



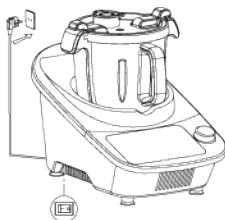
1. Setzen Sie die Antriebswelle richtig in die Schüssel ein.
2. Setzen Sie die Schüssel in die Haupt-einheit ein. Drücken Sie fest darauf, um es zu verriegeln.



3. Wählen Sie das unterschiedliche Zubehör für die verschiedenen Kochfunktionen.
Hinweis: Der Schneebesen-aufsatz muss in Verbindung mit den Klingen verwendet werden.



4. Die Zutaten oder das Wasser in die Schüssel geben. Wenn Sie die Küchen-maschinenfunktion nicht verwenden, müssen Sie den Kochdeckel verwenden.
5. Bringen Sie den Kochdeckel, den Küchenmaschinenendeckel oder den Dampfgarer an.



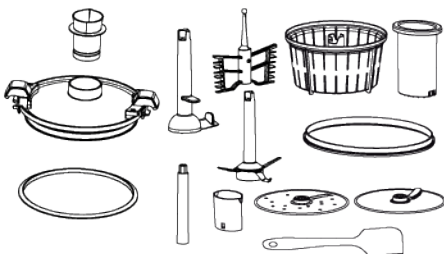
6. Schließen Sie das Netzkabel an die Hauptbasis an und schalten Sie das Gerät ein.



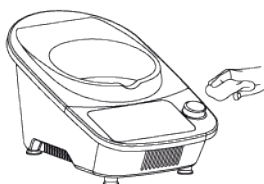
7. Schieben Sie zum entsprechenden Symbol oder drehen Sie den Steuerknopf, um Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit einzustellen. Klicken Sie auf die Minuten oder Sekunden des Zeitsymbols, um schnell die genaue erforderliche Zeit einzustellen. Änderung der Adresse: Klicken Sie auf das Symbol  Drehrichtung ändern.
8. Klicken Sie auf das Symbol  Nach dem Einstellen von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit zum Starten des Garvorgangs ändert sich das Symbol in Pause. Der Roboter ist betriebsbereit. Klicken Sie auf das Symbol  oder drücken Sie den Steuerknopf, um das Garen anzuhalten, und klicken Sie auf das Symbol  oder halten Sie den Steuerknopf gedrückt, um den Garvorgang zu beenden und das eingestellte Programm zu beenden.
9. Wischen Sie auf dem Bildschirm nach links, klicken Sie auf den rechten Punkt in der unteren rechten Ecke des Bildschirms oder drehen Sie den Steuerknopf nach rechts, um auf das Menü für allgemeine Funktionen zuzugreifen. Klicken Sie auf das Symbol  oder am Mittelpunkt in der unteren rechten Ecke des Bildschirms, um zum ersten Schritt zurückzukehren und das Programm zurückzusetzen.
10. Klicken Sie auf das Funktionssymbol im Menü für allgemeine Funktionen, um die entsprechende Oberfläche auf dem Bildschirm aufzurufen. Der Roboter beginnt nach Abschluss der Schritte 7 und 8 zu arbeiten. Klicken Sie auf das Symbol  um die Schnittstelle zu verlassen. Dieses Symbol dient zum Dämpfen.
11. Wischen Sie auf dem Bildschirm nach links oder klicken Sie auf den linken Punkt in der unteren rechten Ecke des Bildschirms oder drehen Sie den Steuerknopf nach links, um auf das Rezeptmenü zuzugreifen. Klicken Sie auf das Symbol  oder klicken Sie auf den Mittelpunkt in der unteren rechten Ecke des Bildschirms, um zum ersten Schritt zurückzukehren.
12. Klicken Sie auf das Rezeptbild, rufen Sie die Rezeptoberfläche auf und klicken Sie auf die Symbole     um die Rezeptdetails zu überprüfen. Klicken Sie auf das Symbol  um mit dem Kochen zu beginnen und klicken Sie auf das Symbol  um Ihre Sammlung von Lieblingsrezepten zu erweitern.
13. Jedes Rezept hat voreingestellte Parameter. Klicken Sie auf das Symbol  mit dem Kochen beginnen. Die Zahlen, die in Kreisen am unteren Bildschirmrand angezeigt werden, markieren die Kochphasen. Klicken Sie auf das Symbol  um die Details jedes Rezepts zu überprüfen.
14. Nach dem Kochen zeigt das Display das Wort „Ende“ an. Drücken Sie den Steuerknopf und der Garvorgang wird beendet. Wenn Sie das Kochen unterbrechen möchten, drücken Sie den Steuerknopf. Drücken Sie erneut und der Roboter kocht weiter. Der Roboter hört auf zu kochen, wenn Sie den Steuerknopf gedrückt halten.



15. Die Schüssel und der Deckel „Küchenmaschine“ kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie es jedoch nicht in Wasser. Die Klingen können entfernt und separat gereinigt werden.



16. Dieses Zubehör kann in der Spülmaschine gewaschen werden.

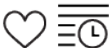


17. Reinigen Sie das Hauptgerät.

BEDIENTELDÜBERSICHT

SYMBOL	FUNKTION
 Steuerbefehl	1. Sie können Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit, automatische Programme oder Rezepte einstellen. 2. Bestätigen Sie Ihre Auswahl oder drücken Sie einmal, um das Kochen anzuhalten. Durch erneutes Drücken wird das Garen fortgesetzt. 3. Halten Sie gedrückt, um das Kochen zu beenden. 4. Drücken Sie den Steuerknopf, um mit dem Garen zu beginnen, sobald alle Parameter eingestellt wurden. 5. Halten Sie gedrückt, um während der Einstellungen zum Start zurückzukehren. 6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display das Wort „Ende“ an. Drücken Sie den Steuerknopf und der Roboter wechselt in den Standby-Modus.
	Drehrichtungsänderung: Die Geschwindigkeit kann von 1 bis 3 geregelt werden.
	Geschwindigkeit: Klicken Sie auf das Symbol  Drehrichtung ändern. Geschwindigkeitsbereich: 0-12

SYMBOL	FUNKTION
	Zeigt den eingestellten Zeitparameter an (0-90 Minuten) Zeigt die verbleibende Betriebszeit an (0-90 Minuten)
	Zeigt den eingestellten Temperaturparameter an Temperaturbereich: 37 °C - 160 °C Ab 37 °C wird es in Schritten von 1° geregelt
	Deckel öffnen / schließen Symbol
	Zutaten- / Lebensmitteltemperatur. Ab 37 °C wird es in Schritten von 1° geregelt
	Starten, pausieren und stoppen
	Die Einstellungen: Stellen Sie die Roboterinformationen ein oder überprüfen Sie sie, einschließlich: Wifi, Systemversion, Sprache, Registrierung usw.
	Startseite
	Gewichtstaste
	Kneten Zeit: 3 Minuten (Reichweite: 2-3) Temp: 000 °C (Bereich: 000-37) Geschwindigkeit: Nicht einstellbar
	Dampfgarer Zeit: 20 Minuten (Reichweite: 1-60) Dampfstrom: Schnell, mittel und langsam Der Countdown beginnt bei 95 °C
	Langsames Feuer Zeit: 60 Minuten (Reichweite: 10-90) Temp: 100 °C (Bereich: 60-100) Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3)
	Kochen Temp: 100 °C (Bereich: 60-100)
	Küchenmaschine Zeit: 30 Sekunden (Reichweite: 10-60) Geschwindigkeit: 5 (Bereich: 4-6)
	Hacken Zeit: 10 Sekunden (Reichweite: 10 Sekunden - 4 Minuten) Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)
	Turbo Zeit: 60 Sekunden Geschwindigkeit: 12 Drücken Sie das Symbol oder den Joystick und lassen Sie ihn los, um den Roboter anzuhalten.
	Wiegen Max: 5 kg 1 g Bereich
Tara	Gewicht Tara
Ende	Wiegen beendet

SYMBOL	FUNKTION
	Bestellverwaltung
	Alphabetischer Reihenfolge
	Suchen
	Plus Einschließlich Favoriten Sammlung und Geschichte
	Verlassen
	Favoriten Sammlung / Geschichte
	Zutaten
	Kochschritte
	Tipps des Küchenchefs
	Überprüfen Sie die Rezeptinformationen

EINSTELLUNGEN

ZEIT EINSTELLEN

1. Rang der Zeit: 0-90 Minuten.
2. Klicken Sie auf das Symbol  Klicken Sie auf die Minuten oder Sekunden, schieben oder drehen Sie den Steuerknopf, um die Uhrzeit einzustellen.

STELLEN SIE DIE TEMPERATUR EIN

1. Temperaturbereich: 37-130 °C mit 1° Intervall im manuellen Modus. Sie kann in bestimmten Rezepten auf 160 °C eingestellt werden.
2. Klicken Sie auf das Symbol , schieben oder drehen Sie den Steuerknopf, um die Temperatur einzustellen.

GESCHWINDIGKEIT EINSTELLEN

1. Geschwindigkeitsbereich: 0-12.
 2. Klicken Sie auf das Symbol , schieben oder drehen Sie den Steuerknopf, um die Geschwindigkeit einzustellen.
- :
1. Klicken Sie auf das Symbol , wechseln zu  Einstellen der Geschwindigkeit zwischen 1 und 3.
 -  Geschwindigkeit 1-3
 -  Geschwindigkeit 1-4
 -  Geschwindigkeit 1-12

STARTEN, PAUSIEREN, STOPPEN

-  Start
-  Pause
-  Halt

Im Schlafmodus blinken das weiße und das rote Licht. Das rote Licht am Bedienknopf bleibt eingeschaltet, solange die Temperatur unter 60 °C liegt, und das weiße Licht leuchtet, wenn die Temperatur in einem Betriebsmodus über 60 °C liegt.

EMPFOHLENER GEBRAUCH

FUNKTION	ZUBEHÖRTEIL	GESCHWINDIGKEIT	WETTER	MAXIMALER BETRAG VON ZUTATEN
Fleisch schneiden	Klinge hacken	Vel. 8 - 12	30 - 60 Sek	800 g Rind- / Schweinefleisch ohne Knochen / Sehne
Crush Eis	Klinge hacken	Vel. 8 - 12	10 - 20 Sek	800 g Eiswürfel
Shake	Klinge hacken	Vel. 12	1 Minute	Maximale Kapazität: 3000 ml, 1200 g Karotte, 1800 g Wasser.
Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	Klinge hacken	Vel. 5	15 - 30 Sek	800 g
Kneten	Klinge hacken	Vel. 1	2 Minuten	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl
Schneiden, reiben (Karotte, Gurke, Kartoffel)	In Scheiben schneiden	Vel. 5 - 6	30 Sekunden	800 g
Suppe	Palette entfernen	Vel. 1	Stellen Sie Zeit und Temperatur ein.	Maximale Kapazität: 3000 ml

ZUBEHÖRÜBERSICHT

TEIL	FUNKTION	GESCHWIN- DIGKEIT	WETTER	TEMPERATUR °C
 Schneebesen	Schlage Weiße	4	2-4 Minuten	---
	Schlagsahne	3	3-5 Minuten	---
 Palette entfernen	Suppe	1-2	1-90 Minuten	100
	Kneten	2	2-3 minuten	---
	Andere Zutaten, die Wärme benötigen	1-2	Je nach Bedarf	Je nach Bedarf
 Klingen	Fleisch schneiden	8-12	30-60 Sek	---
	Crush Eis	8-12	10-20 Sek	--
	Mixer	8-12	1-2 Minuten	---
	Hacken (Zwiebel, Schallotte, Sellerie usw.)	5-7	15-60 Sek	---
	Bohnen, Sojabohnen, Walnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	12	2-3 Minuten	---
 Dampfkorb	Reis usw.	---	20-30 Minuten	Dampfprogramm: Klein / Mittel
 Gitterscheibe	Scheiben	4-6	30-60 sek	Nur für Küchenmaschinenfunktion
 Dampfer	Fisch usw.	---	10-60 Minuten	Dampfprogramm: Mittelgroß

PFLEGE UND REINIGUNG

Schalten Sie den Roboter vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie vor dem Reinigen den Deckel und die Utensilien von der Schüssel.

- **Elektrische Einheit:** Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie niemals Schleifmittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Wenn sich am Boden der Schüssel Brandflecken bilden, etwas Zitronensäure oder Zitrone in Wasser geben, 5 bis 7 Minuten erhitzen und die Flecken mit einem Tuch mit einem Produkt entfernen.
- **Rührschüssel / Paddel / Klingen:** Waschen Sie die Teile und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Wenn Lebensmittel an der Innenseite der Schüssel hängen bleiben oder verbrennen, entfernen Sie sie so schnell wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie die Schüssel mit Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen. Verkrustete Rückstände mit einer Reinigungsbürste entfernen. Verfärbungen des Behälters beeinträchtigen die Leistung nicht.
- **So entfernen Sie den Dampfkorb:** Stellen Sie den Messbecher in den Schlitz des Dampfkorbs und drehen Sie ihn, um ihn zu befestigen. Dann extrahieren Sie es.

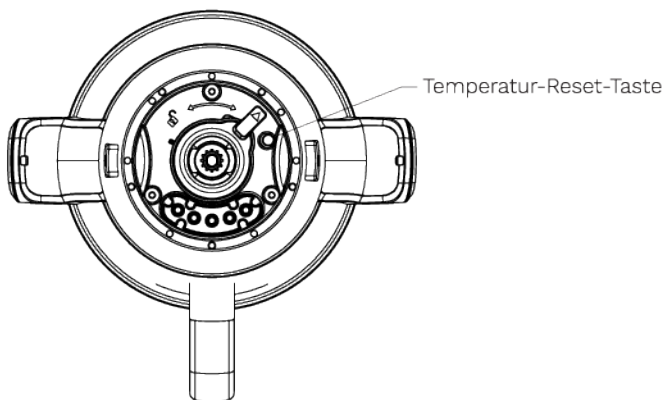


- Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel ab. Verwenden Sie ein Küchentuch, um das Hauptgerät zu reinigen. Tauchen Sie es nicht in Wasser und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Die Schüssel darf NICHT in der Spülmaschine gewaschen werden, da die elektrischen Anschlüsse am Boden beschädigt werden.
- Die Klingen können entfernt und mit Wasser und Seife gereinigt werden.
- Zubehör wie Deckel, Messbecher, Klinge, Mischpaddel, Dampfkorb, Dampfgarer usw. können mit einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

VORSICHT: Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdünnungsmittel und andere abrasive Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche des Produkts.

TEMPERATURREGELUNG ZURÜCKGESETZT

Wenn die Schüssel überhitzt, funktioniert sie nicht mehr. Sie können die Temperaturtaste drücken, um die Temperaturregelung zurückzusetzen. Sobald die Schüssel abgekühlt ist, können Sie den Roboter wieder in Betrieb nehmen.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze keukenmachine. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en om er zeker van te zijn dat u het optimaal gebruikt.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico van brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, aankoopbon en doos. Geef deze handleiding eventueel door aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventie-maatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade die het gevolg is van het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende veiligheidsmaatregelen te allen tijde in acht worden genomen:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen aanraakt terwijl het apparaat in gebruik is.
- Houd ledematen, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en gemonteerd keukengerei / accessoires.
- Verwijder altijd het mes voordat u de inhoud van de container giet.
- Houd handen en keukengerei uit de container terwijl het apparaat is aangesloten op de stroombron.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Neem het mee om te controleren of te repareren.
- Overschrijd de maximale vulmarkering aan de binnenkant van de container niet.
- Laat de elektrische eenheid, het snoer of de stekker niet nat worden.
- Wees uiterst voorzichtig bij het aanraken of hanteren van enig onderdeel van het apparaat wanneer het in de kookmodus of na het koken werkt, vooral de pan, het deksel en het keukengerei, aangezien deze HEET kunnen blijven lang nadat het apparaat is opgewarmd.
- Gebruik de handvatten om de container te verwijderen en te vervoeren. Gebruik ovenwanten om containers en keukengerei vast te pakken als ze warm zijn.
- De bodem van de kom blijft heet lang nadat de warmtebron is uitgeschakeld. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en gebruik een onderzetter als u de container op hittegevoelige oppervlakken plaatst.
- Pas op voor stoom die uit de kom ontsnapt, vooral bij het verwijderen van het deksel of de vuldop.
- Verwijder de dop of vulplug niet terwijl de vloeistof kookt.
- Sluit altijd de vuldop als u de hakfunctie gebruikt.
- Gebruik alleen de container en het keukengerei die bij dit apparaat zijn geleverd. Gebruik de container nooit met een andere warmtebron.
- Start het apparaat nooit in de kookmodus met een lege container.
- Gebruik het deksel van de mixer niet om de keukenmachine te bedienen. Het apparaat raakt beschadigd en kan letsel veroorzaken als er te veel kracht op het vergrendelingsmechanisme wordt uitgeoefend.
- Zorg er bij gebruik van dit apparaat voor dat het op een vlak oppervlak en uit de buurt van de rand staat. Plaats het apparaat niet onder hangende kasten.
- Voor een veilige en correcte werking moet u ervoor zorgen dat de panbodem en temperatuursensoren schoon en droog zijn voordat u met koken begint.

VOORZICHTIGHEID: Om het gevaar van onbedoeld resetten van de thermische zekering te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten via een extern apparaat zoals een timer of een circuit dat in- en uitgeschakeld wordt naargelang het gebruik.

- Zorg er altijd voor dat het voedsel goed gaar is voordat u het opeet.
- Voedsel moet worden gegeten kort nadat het koken is voltooid of moet snel worden afgekoeld en vervolgens zo snel mogelijk worden gekoeld.

- Misbruik van uw apparaat kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicaps, maar ook door mensen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik en de mogelijke gevaren die eraan verbonden zijn begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer nooit hangen op een plek waar kinderen erbij kunnen.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, bij het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.

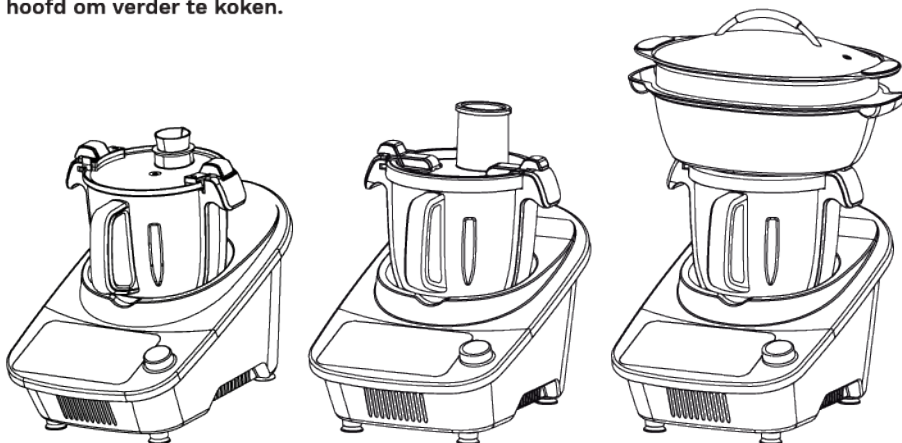
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage en reiniging.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door een speciale kabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens officiële service om mogelijke gevaren te vermijden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijk gebruik. Wij wijzen alle aansprakelijkheid af voor oneigenlijk gebruik of het niet naleven van deze instructies.
- De maximale mengcapaciteit is 1200 g vaste stoffen / 1800 g vloeistoffen.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine of mixer giet, aangezien deze door het plotseling vrijkomen van stoom uit het apparaat kan worden geblazen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde standaard.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Voorkom morsen op de connector.
- Demonteer de voet van de karaf (inclusief de handgreepbehuizing) niet, deze is niet bedoeld voor gebruikersonderhoud.
- Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Zie de paragraaf "Verzorging en reiniging" voor het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen.

VOORZICHTIGHEID: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de standaard verwijdt.

- Controleer of uw stroomtoevoer overeenkomt met die aangegeven op de onderkant van uw apparaat.

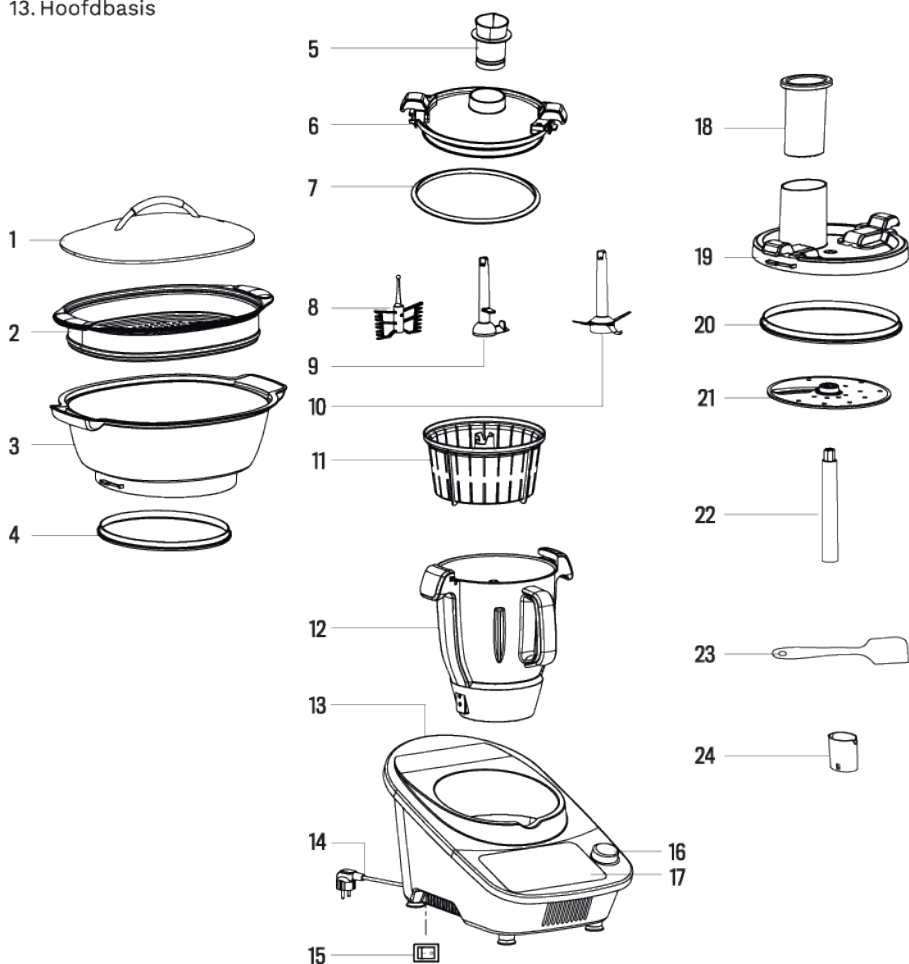
WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

Het deksel van de "Foodprocessor" is alleen geschikt voor gebruik met de raspschijven, het is niet ontworpen voor enig ander gebruik (koken, mengen, enz.). Het mag alleen worden gebruikt als keukenmachine en moet worden vervangen door de deksel. hoofd om verder te koken.

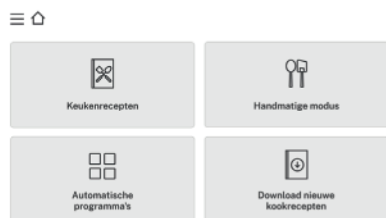


LIJST MET ONDERDELEN

- | | |
|---|--|
| 1. Stoommand deksel | 14. Stroomdraad |
| 2. Stoommandje (ondiep) | 15. Hoofdschakelaar |
| 3. Stoommandje (diep) | 16. Besturingscommando |
| 4. Stoommand pakking | 17. Visuele weergave |
| 5. Dampafgifteplug | 18. Opdringer |
| 6. Deksel voor mix- / kookmodus | 19. Deksel voor keukenmachinmodus |
| 7. Dekselafdichting voor mix- / kookmodus | 20. Dekselafdichting voor keukenma-
chinmodus |
| 8. Klopser accessoire | 21. Schijf voor versnipperen / snijden |
| 9. Remover-palet | 22. As voor rasp / snijschijf |
| 10. Bladen | 23. Spatel |
| 11. Stoommandje | 24. Glas meten |
| 12. Meng- / kookkom | |
| 13. Hoofdbasis | |

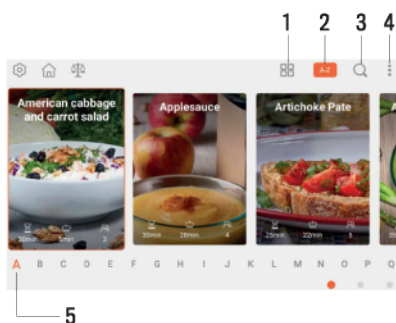


HOOFDSCHERM



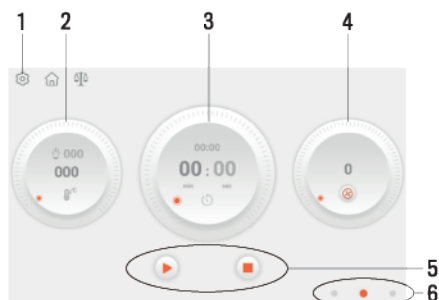
- keukenrecepten
- Handmatig koken
- Automatische programma's
- Downloaden

KEUKENRECEPTEN



1. Orderbeheer
2. Alfabetische volgorde
3. Zoekknop
4. Plus-knop
5. Zoekknoppen op startletter

VISUELE WEERGAVE



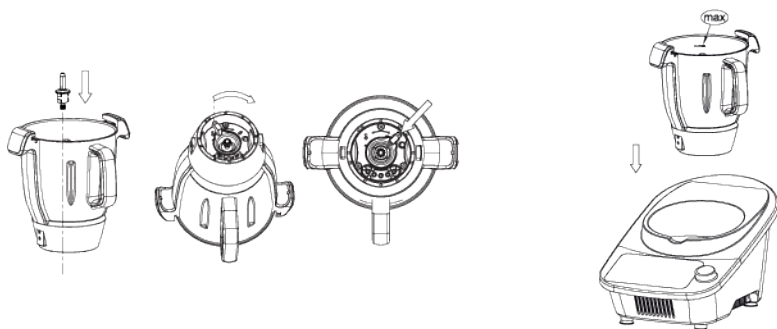
1. Instellingen knop
2. Temperatuur knop
3. Timer knop
4. Versnellingen knop
5. Start / Pauze / Stop-knoppen
6. Interface verandering

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



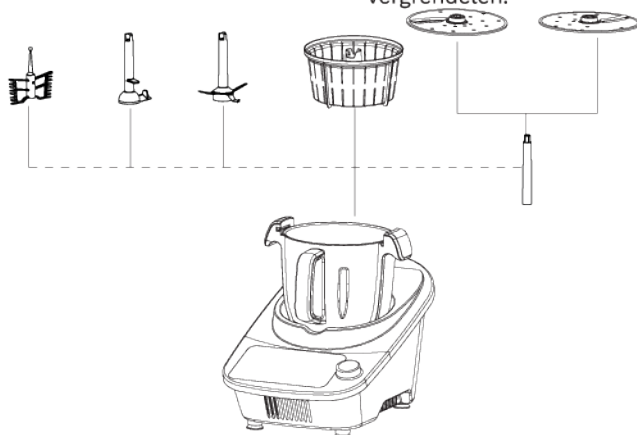
- Knezen
- Stoom
- Langzaam vuur
- B' olie
- Voedsel verwerker
- Karbonade
- Turbo
- Wegen

AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK



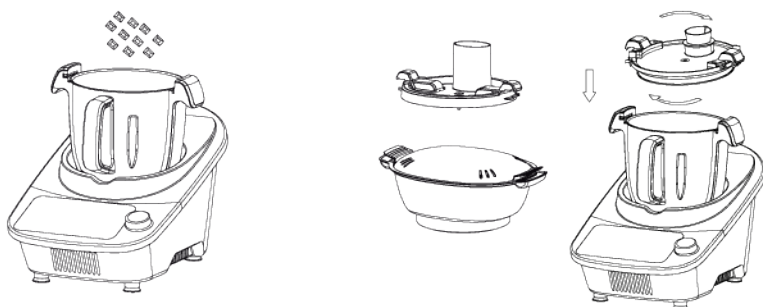
1. Plaats de aandrijfas correct bevestigd in de kom.

2. Plaats de kom in de hoofdeenheid. Druk stevig om het op zijn plaats te vergrendelen.



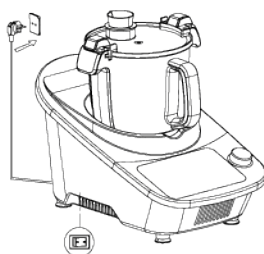
3. Selecteer de verschillende accessoires voor de verschillende kookfuncties.

Notitie: Het gardehulpstuk moet in combinatie met de messen worden gebruikt.



4. Voeg de ingrediënten of het water toe aan de kom. Als u de keukenmachine-functie niet gebruikt, moet u het kookdeksel gebruiken.

5. Bevestig het kookdeksel, het deksel van de keukenmachine of de stomer.



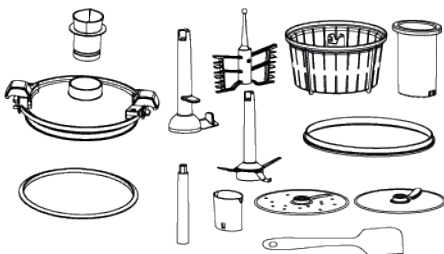
6. Sluit het netsnoer aan op het basisstation en schakel het apparaat in.



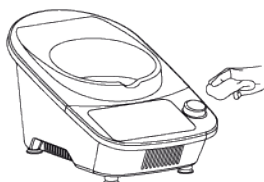
7. Schuif naar het bijbehorende pictogram of draai aan de bedieningsknop om de temperatuur, tijd en snelheid in te stellen. Klik op de minuten of seconden op het tijd-pictogram om snel de exacte tijd in te stellen. Adreswijziging: Klik op het icoon om de draairichting te veranderen.
8. Klik op het icoon na het instellen van de temperatuur, tijd en snelheid om te beginnen met koken, verandert het pictogram in Pauze . De robot zal aan de slag gaan. Klik op het icoon of druk op de bedieningsknop om het koken te onderbreken, klik op het pictogram of houd de bedieningsknop ingedrukt om de bereiding te stoppen en het ingestelde programma te verlaten.
9. Veeg naar links over het scherm, klik op het rechterpunt in de rechter benedenhoek van het scherm of draai de regelknop naar rechts om het menu met algemene functies te openen. Klik op het icoon of in het midden in de rechter benedenhoek van het scherm om terug te gaan naar de eerste stap en het programma te resetten.
10. Klik op het functiepictogram in het menu met algemene functies om de corresponderende interface op het scherm te openen. De robot begint te werken na het voltooiën van stap 7 en 8. Klik op het icoon om de interface af te sluiten. Dit pictogram is voor stomen.
11. Veeg naar links op het scherm of klik op het linkerpunt in de rechter benedenhoek van het scherm of draai de bedieningsknop naar links om het receptmenu te openen. Klik op het icoon of klik op het middelpunt in de rechter benedenhoek van het scherm om terug te gaan naar de eerste stap.
12. Klik op de receptafbeelding, open de receptinterface en klik op de pictogrammen om de receptdetails te bekijken. Klik op het icoon om te beginnen met koken en klik op het pictogram om toe te voegen aan uw verzameling favoriete recepten.
13. Elk recept heeft vooraf ingestelde parameters. Klik op het icoon om te beginnen met koken. De cijfers die in cirkels onderaan het scherm verschijnen, markeren de kookfasen, klik op het pictogram om de details van elk recept te bekijken.
14. Na het koken toont het display het woord "End". Druk op de bedieningsknop en het koken stopt. Als u het koken wilt onderbreken, drukt u op de bedieningsknop. Druk nogmaals en de robot gaat door met koken. De robot stopt met koken als je de bedieningsknop ingedrukt houdt.



15. De kom en het deksel van de foodprocessor kunnen worden schoongemaakt met een vochtige doek. Maar dompel het niet onder in water. De messen kunnen worden verwijderd om afzonderlijk te worden gereinigd.



16. Deze accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

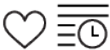


17. Reinig de hoofdeenheid.

OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL

ICOON	FUNCTIE
 Besturingscom- mando	1. U kunt de temperatuur, tijd, snelheid, automatische programma's of recepten instellen. 2. Bevestig uw keuze of druk eenmaal om het koken te onderbreken. Door nogmaals op te drukken, wordt de bereiding hervat. 3. Houd ingedrukt om het koken te stoppen. 4. Druk op de bedieningsknop om te beginnen met koken als alle parameters zijn ingesteld. 5. Houd ingedrukt om tijdens aanpassingen terug te keren naar het begin. 6. Als de bereiding voltooid is, zal het display het woord "End" tonen. Druk op de bedieningsknop en de robot gaat naar de stand-bymodus.
	Verandering van draairichting: De snelheid is regelbaar van 1 tot 3.
	Snelheid: Klik op het icoon  om de draairichting te veranderen. Snelheidsbereik: 0-12
	Geeft de ingestelde tijdparameter weer (0-90 minuten) Geeft de resterende gebruiksduur weer (0-90 minuten)

ICOON	FUNCTIE
	Geeft de ingestelde temperatuurparameter weer Temperatuurbereik: 37 °C - 160 °C Vanaf 37 °C wordt het geregeld in stappen van 1°
	Deksel openen / sluiten pictogram
	Ingrediënt / voedseltemperatuur. Vanaf 37 °C wordt het geregeld in stappen van 1°
	Start, pauzeer en stop
	Instellingen: Stel de robotinformatie in of controleer deze, inclusief: Wifi, systeemversie, taal, registratie, etc.
	Startpagina
	Gewicht knop
	Kneden Tijd: 3 minuten (bereik: 2-3) Temp: 000 °C (Bereik: 000-37) Snelheid: Niet verstelbaar
	Stoom Tijd: 20 minuten (bereik: 1-60) Stoomstroom: Snel, gemiddeld en langzaam Het aftellen begint vanaf 95 °C
	Langzaam vuur Tijd: 60 minuten (bereik: 10-90) Temp: 100 °C (Bereik: 60-100) Snelheid: 1 (bereik: 1-3)
	B' olie Temp: 100 °C (Bereik: 60-100)
	Voedsel verwerker Tijd: 30 seconden (bereik: 10-60) Snelheid: 5 (bereik: 4-6)
	Karbonade Tijd: 10 seconden (bereik: 10 seconden - 4 minuten) Snelheid: 6 (bereik: 1-12)
	Turbo Tijd: 60 seconden Snelheid: 12 Druk op het icoon of de joystick en laat deze los om de robot te stoppen.
	Wegen Max: 5 kg Bereik van 1 g
Tarra	Gewicht tarra
Einde	Het wegen is afgelopen

ICOON	FUNCTIE
	Orderbeheer
	Alfabetische volgorde
	Zoeken
	Plus Inclusief favorietenverzameling en geschiedenis
	Vertrekken
	Favorieten Collectie / Geschiedenis
	Ingrediënten
	Kookstappen
	Tips van de chef
	Controleer receptinformatie

INSTELLINGEN

TIJD ZETTEN

1. Rang van tijd: 0-90 minuten.
2. Klik op het icoon , klik op de minuten of seconden, verschuif of draai de regelknop om de tijd in te stellen.

STEL DE TEMPERATUUR IN

1. Temperatuurbereik: 37-130 °C met 1° interval in handmatige modus. In specifieke recepten kan deze worden ingesteld op 160 °C.
2. Klik op het icoon , verschuif of draai aan de bedieningsknop om de temperatuur in te stellen.

STEL SNELHEID IN

1. Snelheidsbereik: 0-12.
2. Klik op het icoon , verschuif of draai de bedieningsknop om de snelheid in te stellen.



1. Klik op het icoon , overschakelen naar  de snelheid aanpassen tussen 1 en 3.
 -  Snelheid 1-3
 -  Snelheid 1-4
 -  Snelheid 1-12

START, PAUZEER, STOP

-  Begin
-  Pauze
-  Hou op

In de slaapmodus knipperen het witte en rode lampje. Het rode lampje op de bedieningsknop blijft branden zolang de temperatuur lager is dan 60 °C en het witte lampje brandt wanneer de temperatuur hoger is dan 60 °C in elke bedieningsmodus.

AANBEVOLEN GEBRUIK

FUNCTIE	ACCESSOIRE	SNELHEID	WEER	MAXIMAAL BEDRAG VAN INGREDIËNTEN
Snijd vlees	Hakmes	Vel. 8 - 12	30 - 60 sec	800 g rundvlees / varkensvlees zonder bot / pees
Crush ijs	Hakmes	Vel. 8 - 12	10 - 20 sec	800 g ijsblokjes
Schudden	Hakmes	Vel. 12	1 minuut	Maximale capaciteit: 3000 ml, 1200 g wortel, 1800 g water.
Karbonade (Ui, sjalot, selderij, etc.)	Hakmes	Vel. 5	15 - 30 sec	800 g
Kneden	Hakmes	Vel. 1	2 minuten	500 g bloem + 250 g water + 20 g olie
Snijd, rasp (Wortel, komkommer, aardappel)	Snijd in plakjes	Vel. 5 - 6	30 sec	800 g
Soep	Remover-palet	Vel. 1	Stel de tijd en temperatuur in.	Maximale capaciteit: 3000 ml

ACCESSOIRES OVERZICHT

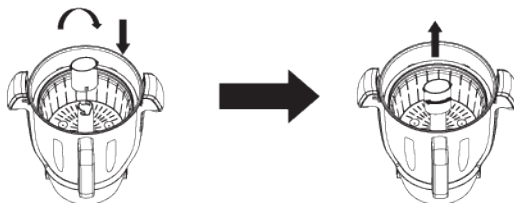
EEN DEEL	FUNCTIE	SNELHEID	WEER	TEMPERATUUR °C
 Klop	Klop blanken	4	2-4 minuten	---
	Slagroom	3	3-5 minuten	---
 Remover-palet	Soep	1-2	1-90 minuten	100
	Kneden	2	2-3 minuten	---
	Andere ingrediënten die warmte nodig hebben	1-2	Volgens behoefte	Volgens behoefte
 Bladen	Snijd vlees	8-12	30-60 sec	---
	Crush ijs	8-12	10-20 sec	--
	Blender	8-12	1-2 minuten	---
	Hak (ui, sjalot, selderij, etc.)	5-7	15-60 sec	---
	Bonen, sojabonen, walnoten, pinda's, koffiebonen, amandelen	12	2-3 minuten	---
 Stoommandje	Rijst, etc.	---	20-30 minuten	Stoomprogramma: Klein medium
 Rasp schijf	Plakjes	4-6	30-60 sec	Alleen voor keukenmachinefunctie
 Stoomboot	Vis, enz.	---	10-60 minuten	Stoomprogramma: Medium large

VERZORGING EN REINIGING

Schakel de robot altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.

Haal het deksel en het keukengerei uit de kom voordat u deze schoonmaakt.

- **Elektrische eenheid:** Veeg het af met een vochtige doek en droog het daarna af. Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel het apparaat nooit onder in water. Als er brandplekken op de bodem van de kom ontstaan, doe dan een beetje citroenzuur of citroen in water, verwarm gedurende 5 tot 7 minuten en gebruik het product om de vlekken met een doek te verwijderen.
- **Roerkom / peddel / messen:** Was de onderdelen en droog ze vervolgens volledig af. Als er voedsel aan de binnenkant van de kom blijft plakken of brandt, verwijder het dan zo snel mogelijk met een spatel. Vul de kom met zeepop en laat deze intrekken. Verwijder aangekoekt vuil met een schoonmaakborstel. Verkleuring van de container heeft geen invloed op de prestaties.
- **Hoe de stoommand te verwijderen:** Plaats de maatbeker in de gleuf van de stoommand en draai eraan om hem vast te zetten. Pak het dan uit.

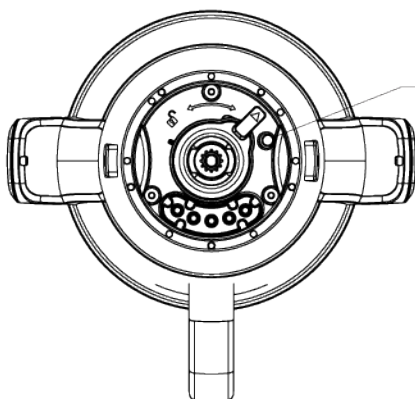


- Koppel het netsnoer los voordat u het schoonmaakt. Gebruik een theedoek om de hoofdeenheid schoon te maken. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in de vaatwasmachine.
- De kom MAG NIET in de vaatwasser worden gewassen, omdat de elektrische aansluitingen op de basis hierdoor beschadigd raken.
- De mesjes kunnen worden verwijderd en gereinigd met water en zeep.
- Accessoires zoals het deksel, maatbeker, mes, mengpeddel, stoommandje, stomer etc. kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

VOORZICHTIGHEID: Metalen borstels, nylon borstels, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, verdunners en andere schurende schoonmaakproducten zullen het oppervlak van het product beschadigen.

RESET TEMPERATUURREGELING

Als de kom oververhit raakt, stopt hij met werken. U kunt op de temperatuurknop drukken om de temperatuurregeling te resetten. Als de kom is afgekoeld, kun je de robot weer in gebruik nemen.



Resetknop voor de temperatuur



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. . De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszego robota kuchennego. Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia oraz w celu zapewnienia jego najlepszego wykorzystania prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.

Wymienione tutaj środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są właściwie przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, jak również gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli ma to zastosowanie, przekaż tę instrukcję przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze przestrzegaj podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegających ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji przez użytkownika.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

- Wyłącz i odłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem ruchomych części, gdy urządzenie jest używane.
- Trzymaj kończyny, biżuterię i luźną odzież z dala od ruchomych części i zamontowanych narzędzi / akcesoriów.
- Zawsze wyjmuj ostrze przed nalaniem zawartości pojemnika.
- Trzymaj ręce i przybory z dala od pojemnika, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Zabierz go do sprawdzenia lub naprawy.
- Nie przekraczaj znaku maksymalnego napięcia znajdującego się wewnątrz pojemnika.
- Nie pozwól, aby jednostka elektryczna, przewód lub wtyczka uległy zamoczeniu.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania lub trzymania jakiegokolwiek części urządzenia, gdy jest ono włączone w trybie gotowania lub po zakończeniu gotowania, zwłaszcza patelni, pokrywy i przyborów, ponieważ mogą pozostać GORĄCE przez długi czas po nagraniu urządzenia.
- Użyj uchwyty, aby wyjąć i przetransportować pojemnik. Do trzymania gorących naczyń i przyborów kuchennych używaj rękawic kuchennych.
- Dno miski pozostanie gorące jeszcze długo po wyłączeniu źródła ciepła. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia i używaj podstawki, jeśli umieszczasz pojemnik na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Uważaj na parę wydobywającą się z pojemnika, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub korka wlewu.
- Nie zdejmować korka ani korka wlewowego, gdy płyn się gotuje.
- Zawsze zamykaj korek wlewu podczas korzystania z funkcji siekania.
- Należy używać wyłącznie pojemnika i przyborów dostarczonych z tym urządzeniem. Nigdy nie używaj pojemnika z innym źródłem ciepła.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia w trybie gotowania z pustym naczyniem.
- Nie używaj pokrywy miksera do obsługi robota kuchennego. Urządzenie zostanie uszkodzone i może spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie poddany działaniu nadmiernej siły.
- Podczas korzystania z tego urządzenia upewnij się, że jest umieszczone na równej powierzchni i z dala od krawędzi. Nie umieszczaj urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie, przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że dno naczynia i czujniki temperatury są czyste i suche.

UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa niezamierzonego zresetowania bezpiecznika termicznego, tego urządzenia nie wolno podłączać za pośrednictwem urządzenia zewnętrznego, takiego jak zegar lub obwód, który łączy się i rozłącza zgodnie z użyciem.

- Przed spożyciem zawsze upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
- Żywność należy spożywać krótko po zakończeniu gotowania lub pozostawić do szybkiego ostygnięcia, a następnie jak najszybciej schłodzić do lodówki.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące jego bezpiecznego użytkowania i rozumieją potencjalne zagrożenia z nim związane. .
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie zostawiaj przewodu wiszącego w miejscu, do którego mogą dotrzeć dzieci.

Ostrzeżenie: Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania miski i podczas czyszczenia.

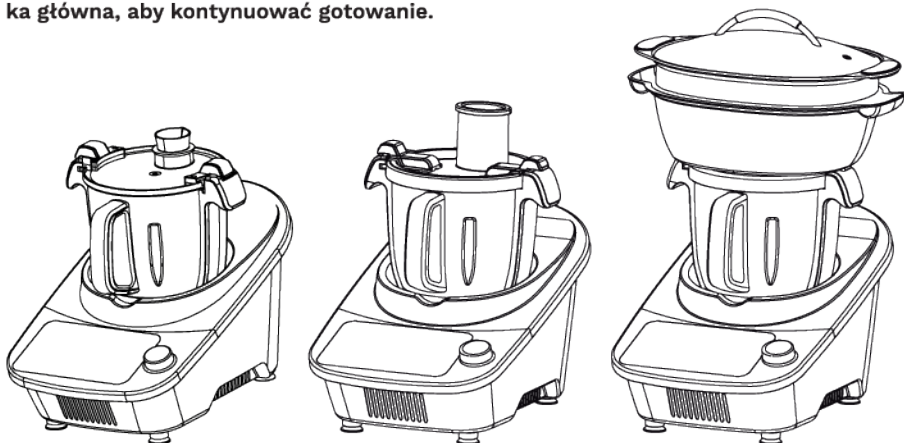
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny kabel dostępny u producenta lub w jego oficjalnym serwisie, aby uniknąć możliwych zagrożeń.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem do użytku domowego. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie tych instrukcji.
- Maksymalna pojemność mieszania to 1200g ciast stałych / 1800g cieczy.
- Zachowaj ostrożność, jeśli wlewasz gorący płyn do robota kuchennego lub miksera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego uwolnienia pary.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z dołączoną podstawką.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.
- Unikaj rozlania na złącze.
- Nie należy demontować podstawy dzbanka (łącznie z osłoną uchwytu), nie służy to do konserwacji przez użytkownika.
- Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać.
- Aby wyczyścić powierzchnie mające kontakt z żywnością, zapoznaj się z paragrafem „Pielęgnacja i czyszczenie”.

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem go ze stojaka.

- Sprawdź, czy zasilacz jest zgodny z oznaczeniem na spodzie urządzenia.

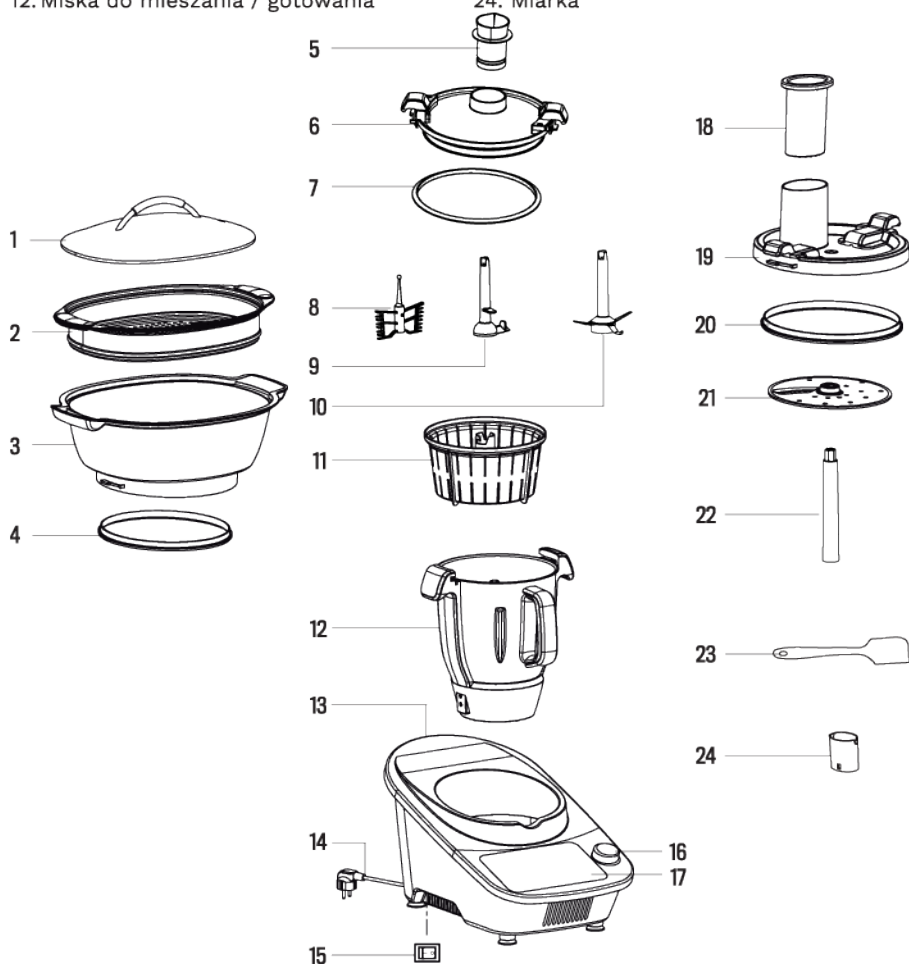
OSTRZEŻENIE: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Pokrywka „robota kuchennego” nadaje się wyłącznie do użytku z tarczami do tarcia, nie jest przeznaczona do innych zastosowań (gotowanie, miksowanie itp.). Powinna być używana wyłącznie jako robot kuchenny i musi zostać wymieniona przez pokrywka główna, aby kontynuować gotowanie.

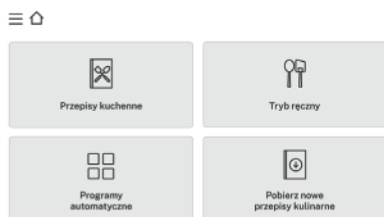


LISTA CZĘŚCI

1. Pokrywka kosza na parę
2. Kosz do gotowania na parze (płytki)
3. Kosz do gotowania na parze (głęboki)
4. Uszczelka kosza na parę
5. Korek spustu oparów
6. Pokrywka do trybu mieszania / gotowania
7. Uszczelka pokrywy do trybu mieszania / gotowania
8. Akcesorium do ubijania
9. Paleta do usuwania
10. Ostrza
11. Kosz parowy
12. Miska do mieszania / gotowania
13. Główna baza
14. Kabel zasilający
15. Wyłącznik główny
16. Polecenie sterujące
17. Wyświetlacz
18. Popychacz
19. Pokrywka do trybu robota kuchennego
20. Uszczelka pokrywy do trybu robota kuchennego
21. Tarcza do szatkowania / krojenia
22. Wałek do tarczy tarki / krawalnicy
23. Szpachelka
24. Miarka

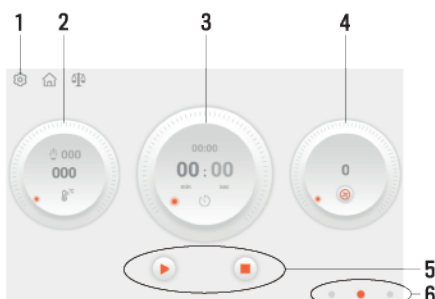


GŁÓWNY EKRAN



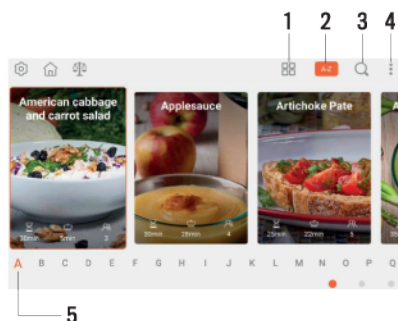
- przepisach kulinarnych
- Gotowanie ręczne
- Programy automatyczne
- Ściągnij

WYŚWIETLACZ



1. Przycisk ustawień
2. Przycisk temperatury
3. Przycisk timera
4. Przycisk biegów
5. Przyciski Start / Pauza / Stop
6. Zmiana interfejsu

PRZEPISACH KULINARNYCH



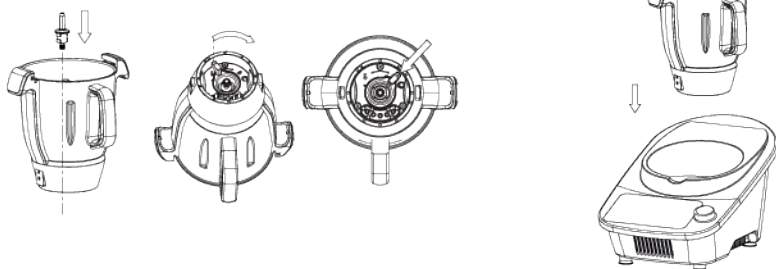
1. Zarządzanie zamówieniami
2. Kolejność alfabetyczna
3. Przycisk wyszukiwania
4. Przycisk plus
5. Szukaj przycisków według litery startowej

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

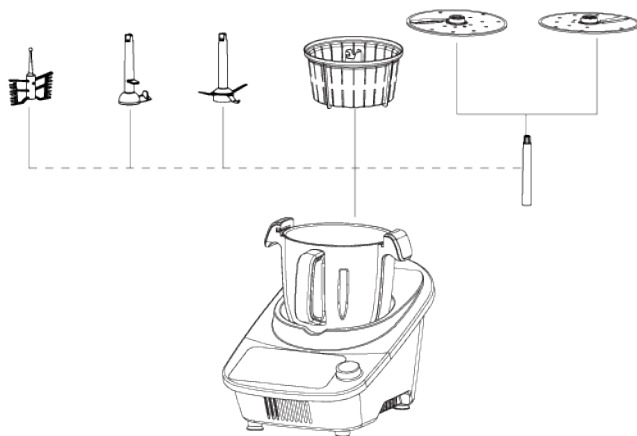


- | | |
|-----------------|------------------|
| • Ugniatać | • Robot kuchenny |
| • Parowy | • Posiekać |
| • Powolny ogień | • Turbo |
| • Gotować | • Ważyć |

REGULACJA PRZED UŻYCIEM

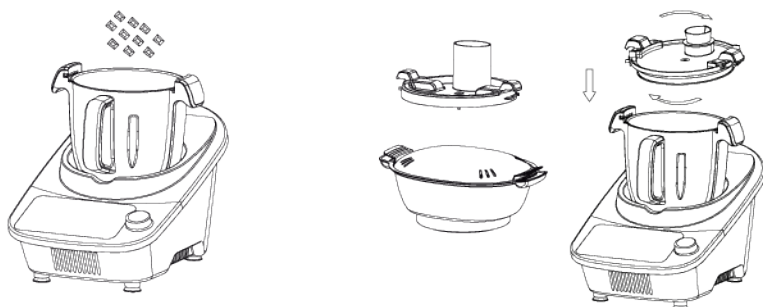


1. Umieścić wał napędowy prawidłowo zamocowany w misce.
2. Włożyć miskę do jednostki głównej. Naciśnij mocno, aby zablokować go na miejscu.

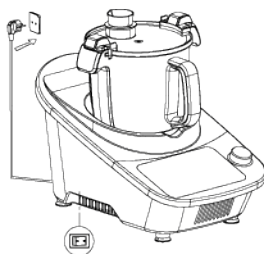


3. Wybierz różne akcesoria do różnych funkcji gotowania.

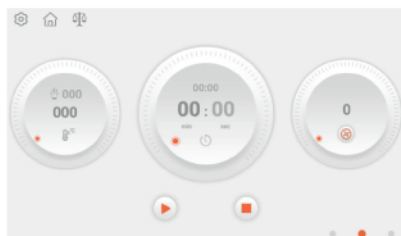
Uwaga: Nasadki do trzepaczki należy używać w połączeniu z ostrzami.



4. Dodaj składniki lub wodę do miski. Jeśli nie korzystasz z funkcji robota kuchennego, musisz używać pokrywki do gotowania.
5. Załóż pokrywę kucharki, pokrywę robota kuchennego lub parowar.



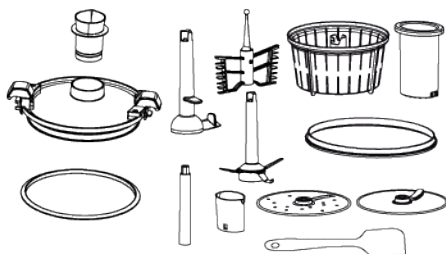
6. Podłącz przewód zasilający do głównej podstawy, a następnie włącz urządzenie.



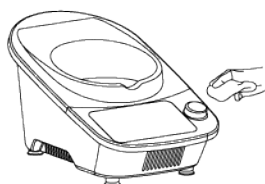
7. Przesuń do odpowiedniej ikony lub obróć pokrętło sterujące, aby ustawić temperaturę, czas i prędkość. Kliknij minuty lub sekundy na ikonie czasu, aby szybko ustawić dokładny wymagany czas. Zmiana adresu: Kliknij ikonę  aby zmienić kierunek obrotów.
8. Kliknij ikonę  po ustawieniu temperatury, czasu i prędkości do rozpoczęcia gotowania ikona zmieni się na Pauza . Robot będzie gotowy do pracy. Kliknij ikonę  lub naciśnij pokrętło sterujące, aby wstrzymać gotowanie, kliknij ikonę  lub naciśnij i przytrzymaj pokrętło sterujące, aby zatrzymać gotowanie i wyjść z ustawionego programu.
9. Przesuń palcem w lewo na ekranie, kliknij prawy punkt w prawym dolnym rogu ekranu lub obróć pokrętło sterowania w prawo, aby uzyskać dostęp do menu podstawowych funkcji. Kliknij ikonę  lub w środkowym punkcie w prawym dolnym rogu ekranu, aby wrócić do pierwszego kroku i zresetować program.
10. Kliknij ikonę funkcji w menu funkcji wspólnych, aby przejść do odpowiedniego interfejsu na ekranie. Robot rozpocznie pracę po wykonaniu kroków 7 i 8. Kliknij ikonę  aby wyjść z interfejsu. Ta ikona służy do gotowania na parze.
11. Przesuń palcem w lewo na ekranie lub kliknij lewy punkt w prawym dolnym rogu ekranu lub obróć pokrętło sterowania w lewo, aby uzyskać dostęp do menu receptur. Kliknij ikonę  lub kliknij środkowy punkt w prawym dolnym rogu ekranu, aby wrócić do początkowego kroku.
12. Kliknij obraz przepisu, przejdź do interfejsu receptury, kliknij ikony     aby sprawdzić szczegóły przepisu. Kliknij ikonę  aby rozpocząć gotowanie i kliknij ikonę  aby dodać do swojej kolekcji ulubionych przepisów.
13. Każdy przepis ma ustawione parametry. Kliknij ikonę  zacząć gotować. Cyfry, które pojawiają się w kółkach u dołu ekranu, oznaczają etapy gotowania, kliknij ikonę  aby sprawdzić szczegóły każdego przepisu.
14. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się słowo „End”. Naciśnij pokrętło sterujące, a gotowanie się zatrzyma. Jeśli chcesz przerwać gotowanie, naciśnij pokrętło sterujące. Naciśnij ponownie, a robot będzie kontynuował gotowanie. Robot przerwie gotowanie po naciśnięciu i przytrzymaniu pokrętła sterującego.



15. Miskę i pokrywę robota kuchennego można czyścić wilgotną szmatką. Ostrza można wyjąć i wyczyścić oddzielnie.



16. Akcesoria te można myć w zmywarce.



17. Wyczyść jednostkę główną.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
 Polecenie sterujące	- Możesz ustawić temperaturę, czas, prędkość, programy automatyczne lub przepisy. - Potwierdź swój wybór lub naciśnij raz, aby wstrzymać gotowanie. Ponowne naciśnięcie spowoduje wznowienie gotowania. - Naciśnij i przytrzymaj, aby zatrzymać gotowanie. - Naciśnij pokrętkę sterującą, aby rozpocząć gotowanie po ustawieniu wszystkich parametrów. - Naciśnij i przytrzymaj, aby powrócić do początku podczas regulacji. - Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się słowo „End”. Naciśnij pokrętkę sterującą, a robot przejdzie w tryb czuwania.
	Zmiana kierunku obrotów: Prędkość można regulować w zakresie od 1 do 3.
	Prędkość: Kliknij ikonę  aby zmienić kierunek obrotów. Zakres prędkości: 0-12
	Wyświetla ustawiony parametr czasu (0-90 minut) Wyświetla pozostały czas pracy (0-90 minut)

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
	Wyświetla ustawiony parametr temperatury Zakres temperatury: 37 °C - 160 °C Od 37 °C jest regulowany w krokach co 1°
	Ikona otwierania / zamykania pokrywy
	Temperatura składnika / potrawy. Od 37 °C jest regulowany w krokach co 1°
	Uruchom, wstrzymaj i zatrzymaj
	Ustawienia: Ustaw lub sprawdź informacje o robocie, w tym: Wifi, wersja systemu, język, rejestracja itp.
	Strona główna
	Przycisk wagi
	Ugniatanie Czas: 3 minuty (zakres: 2-3) Temp: 000 °C (zakres: 000-37) Prędkość: Nie można regulować
	Parowy Czas: 20 minuty (zakres: 1-60) Przepływ pary: Szybko, średnio i wolno Odliczanie zaczyna się od 95 °C
	Powolny ogień Czas: 60 minuty (zakres: 10-90) Temp: 100 °C (zakres: 60-100) Prędkość: 1 (zakres: 1-3)
	Gotować Temp: 100 °C (zakres: 60-100)
	Robot kuchenny Czas: 30 sekund (zakres: 10-60) Prędkość: 5 (zakres: 4-6)
	Posiekać Czas: 10 sekund (zakres: 10 sekund-4 minuty) Prędkość: 6 (zakres: 1-12)
	Turbo Czas: 60 sekund Prędkość: 12 Naciśnij ikonę  lub joystick i zwolnij go, aby zatrzymać robota.
	Ważyc Maks. : 5 kg Zakres 1 g
Tara	Tara wagi
Koniec	Ważenie zakończone

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
	SOŁocena porządku
	Kolejność alfabetyczna
	Szukać
	Plus W tym kolekcja ulubionych i historia
	Pozostawiać
	Kolekcja / historia ulubionych
	Składniki
	Kroki gotowania
	Wskazówki szefa kuchni
	Sprawdź informacje o przepisie

USTAWIENIA

CZAS WIĄZANIA

1. Ranga czasu: 0-90 minut.
2. Kliknij ikonę kliknij minuty lub sekundy, przesun lub obróć pokrętło sterujące, aby ustawić czas.

USTAW TEMPERATURĘ

1. Zakres temperatury: 37-130 °C z odstępem 1° w trybie ręcznym. W określonych przepisach można go ustawić na 160 °C.
2. Kliknij ikonę , przesun lub obróć pokrętło sterujące, aby ustawić temperaturę.

USTAW PRĘDKOŚĆ

1. Zakres prędkości: 0-12.
2. Kliknij ikonę , przesun lub obróć pokrętło sterujące, aby ustawić prędkość.

:

1. Kliknij ikonę , Przełącz na regulacja prędkości od 1 do 3.
 - Prędkość 1-3
 - Prędkość 1-4
 - Prędkość 1-12

START, PAUZA, STOP

-  Początek
-  Pauza
-  Zatrzymać

W trybie uśpienia białe i czerwone światło będzie migać. Czerwone światło na pokrętle sterującym będzie się świecić, dopóki temperatura spadnie poniżej 60 °C, a białe światło będzie się świecić, gdy temperatura przekroczy 60 °C w dowolnym trybie pracy.

ZALECANE UŻYCIE

FUNKCJONOWAĆ	AKCESORIUM	PRĘDKOŚĆ	POGODA	MAKSYMALNA ILOŚĆ SKŁADNIKI
Pokrój mięso	Ostrze do siekania	Vel. 8 - 12	30 - 60 sek	800 g wotowiny / wieprzowiny bez kości / ścięgien
Krusz lód	Ostrze do siekania	Vel. 8 - 12	10 - 20 sek	800 g kostki lodu
Potrząsnąć	Ostrze do siekania	Vel. 12	1 minuta	Maksymalna pojemność: 3000 ml, 1200 g marchwi, 1800 g wody.
Posiekać (Cebula, szalotka, seler itp.)	Ostrze do siekania	Vel. 5	15 - 30 sek	800 g
Ugniatać	Ostrze do siekania	Vel. 1	2 min	500 g mąki + 250 g wody + 20 g oleju
Wytnij, zetrzyj (Marchew, Ogórek, Ziemniak)	Pokrój w plastry	Vel. 5 - 6	30 sek	800 g
Zupa	Paleta do usuwania	Vel. 1	Ustaw czas i temperaturę.	Maksymalna pojemność: 3000 ml

PRZEGLĄD AKCESORIÓW

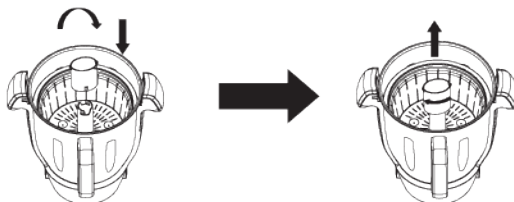
CZĘŚĆ	FUNKCJONOWAĆ	PRĘDKOŚĆ	POGODA	TEMPERATURA °C
 Śmigać	Pokonaj białych	4	2-4 minuty	---
	Bitą śmietaną	3	3-5 minuty	---
 Paleta do usuwania	Zupa	1-2	1-90 minuty	100
	Ugniatać	2	2-3 minuty	---
 Ostrza	Inne składniki, które wymagają ciepła	1-2	W zależności od potrzeb	W zależności od potrzeb
	Pokrój mięso	8-12	30-60 sek	---
	Krusz lód	8-12	10-20 sek	--
	Mikser	8-12	1-2 minuty	---
	Kotlet (cebula, szalotka, seler itp.)	5-7	15-60 sek	---
 Kosz parowy	Fasola, soja, orzechy włoskie, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały	12	2-3 minuty	---
	Ryż itp.	---	20-30 minuty	Program parowy: Mały średni
 Kratka tarczowa	Plasterki	4-6	30-60 sek	Tylko do funkcji robota kuchennego
 Parowiec	Ryby itp.	---	10-60 minuty	Program parowy: Średniej wielkości

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Zawsze wyłączaj i odłączaj robota przed czyszczeniem.

Przed czyszczeniem zdejmij pokrywę i przybory z miski.

- **Jednostka elektryczna:** Wytrzyj wilgotną szmatką, a następnie wysusz. Nigdy nie używaj produktów ściernych ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Jeśli na dnie miski pojawią się ślady poparzeń, wlej trochę kwasu cytrynowego lub cytryny do wody, podgrzej przez 5 do 7 minut i użyj produktu do usunięcia śladów szmatką.
- **Miska do mieszania / łopatką / ostrza:** Umyj części, a następnie całkowicie je wysusz. Jeśli jedzenie utknęło lub przypali się wewnątrz miski, usuń je jak najszybciej szpatułką. Napełnij miskę wodą z mydłem i pozwól jej namoczyć. Usuń zaschnięte zanieczyszczenia za pomocą szczoteczki do czyszczenia. Odbarwienie pojemnika nie wpłynie na jego działanie.
- **Jak wyjąć koszyk parowy:** Umieść miarkę w szczelinie koszyka do gotowania na parze i obróć ją, aby ją zamocować. Następnie wyodrębnij go.

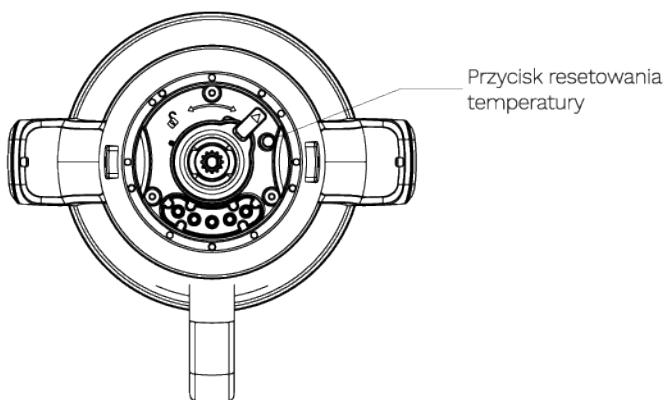


- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający. Użyj ręcznika kuchennego, aby wyczyścić jednostkę główną. Nie zanurzaj go w wodzie ani nie wkładaj do zmywarki.
- Miski NIE WOLNO myć w zmywarce, ponieważ połączenia elektryczne na podstawie zostaną uszkodzone.
- Ostrza można wyjąć i wyczyścić mydłem i wodą.
- Akcesoria takie jak pokrywka, miarka, ostrze, mieszadło, kosz do gotowania na parze, parowiec itp. Można myć w zmywarce.

UWAGA: Szczotki metalowe, szczotki nylonowe, domowe środki czyszczące, rozcieńczalniki i inne ściernie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię produktu.

RESET KONTROLI TEMPERATURY

Gdy miska się przegrzeje, przestanie działać. Możesz nacisnąć przycisk temperatury, aby zresetować sterowanie temperaturą. Po ostygnięciu miski można ponownie uruchomić robota.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE