

Chef BOT

COMPACT

TASTE THE FUTURE



IKOHS

Chef

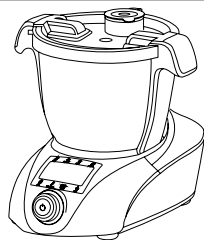
COM

TASTE TH

BOT

PACT

THE FUTURE



CHEFBOT COMPACT

EN	ENGLISH	6 - 18
ES	ESPAÑOL	19 - 31
PT	PORTUGUÊS	32 - 44
FR	FRANÇAIS	45 - 57
IT	ITALIANO	58 - 70
DE	DEUTSCH	71 - 83
NL	NEDERLANDS	84 - 96
PL	POLSKI	97 - 109

WELCOME

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.

SAFETY 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 touching any moving parts while the appliance is 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 mitts when handling the hot bowl and hot tools.
- The bottom of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling, and use a 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 leveled 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 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 when; unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable which is available at 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 as a result of improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum capacity for blending is 3.5L.
- 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 the cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
- After the motor stop working (if it was) , the cooling fan will still keep working for another 2mins
- 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 .

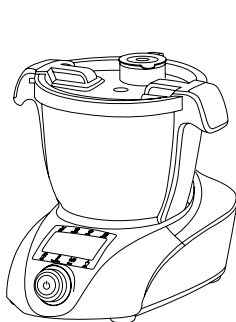
CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

- 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.

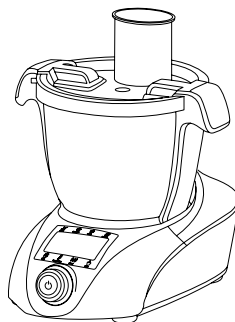
Before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the bottom of your appliance.

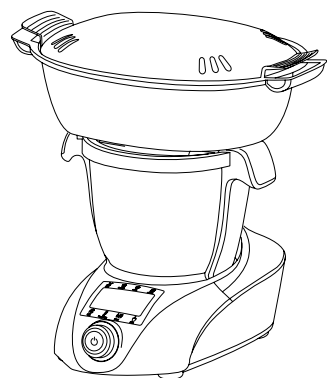
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



Cooking mode



Food processor mode



Steamer mode

WARNING: NEVER WASH THE BOWL INTO THE DISHWASHER AS THE ELECTRICAL CONNECTIONS ON THE BASE WILL BE DAMAGED.

PARTS LIST

1. Steam outlet cap

2. Blender Lid

3. Blender lid seal

4. Whisk

5. Stir paddle

6. Blade

7. Steam basket

8. Blender jug

9. Base unit

10. Power Socket

11. Main switch

12. IMD Display screen

13. Knob

14. Pusher

15. FP lid

16. Seal for FP lid

17. Grating disc

18. Driving shaft

19. Spatula

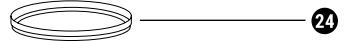
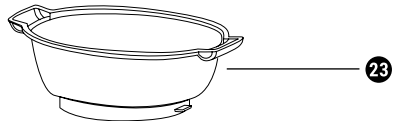
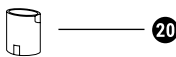
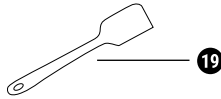
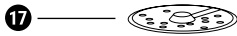
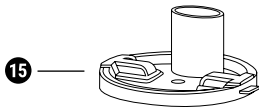
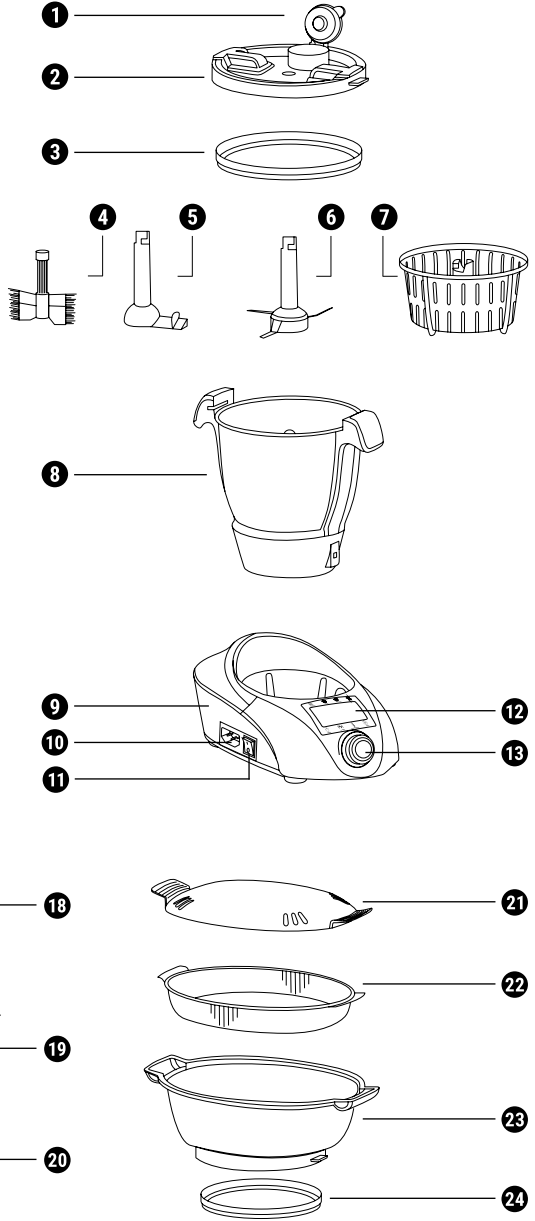
20. Measuring cup

21. * Lid for steamer basket

22. * Steamer tray

23. * Steamer basket, deep

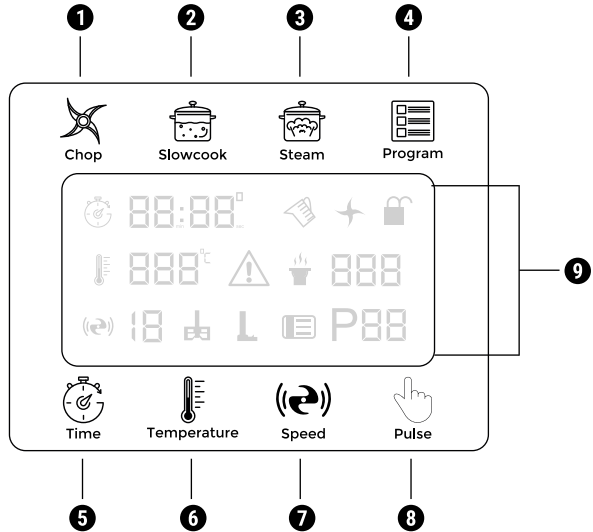
24. * Seal of deep steamer basket



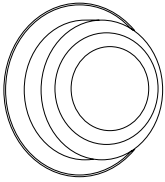
* Accessories sold separately.

Touch Screen

1. Chop
2. Slow Cook
3. Steam
4. Program
5. Timer
6. Temperature
7. Speed
8. Pulse
9. Control panel























Rotary knob



1. Can be used to setting temperature ,time, speed ;or select different Program.
2. Press the knob and the cooker will suspend when cooking .It will continue cooking if your press again.
3. Hold the knob in and the cooker will stop cooking.
4. Press the knob after you finish the sett up and the cooker will start cooking.
5. It will automatically cancel if you hold in the knob when you put in the program.
6. When the program is finished, the IMD panel will show "end" , Press the knob and the cooker will go into standby mode.
7. Keep the knob pressed to reset the parametres once the robot is in Stand-by mode.

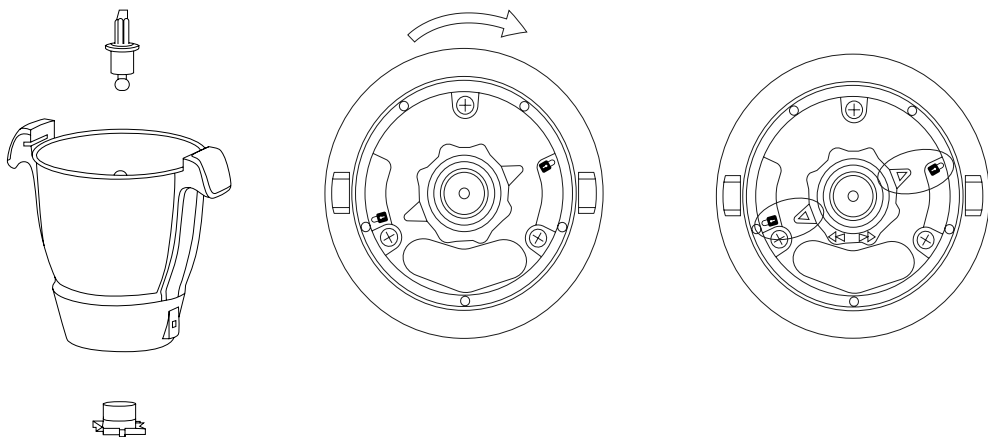
CONTROL PANEL OVERVIEW

ICON	FUNCTION
 Chop	<p>Chop Button: Press for the Chop program Time: Default 10s but adjustable from 10s to 4mins Temperature: Blocked Speed: Default 6 but adjustable from 1~10 Press the knob to start a cycle after setting.</p>
 Slow Cook	<p>Slow Cook Button: Press for the slow cook program Time: Default time is 60 minutes but adjustable from 20~90 Temp: Default temperature is 100 but could be adjusted from 60 to 100 . Speed:1 Could be adjustable from 1-3 .</p>
 Steam	<p>Steam Button: Press for the Steam Function Time: Default time is 20 minutes but adjustable from 0~60mins Temp: Default temperature is120 but could be adjusted from 100~120 Speed: 0 and Blocked Press knob to start a cycle after you have selected the time.</p>
 Program	<p>Program Button: Press to enter the preset programs. Rotate the knob to select auto program from P01~P30. Each program has a default time, temp and speed. Press the knob for the device to start</p>

ICON	FUNCTION
 Time	Time Button: Press and set time Time range: 0-90 minutes, The adjustment takes place via the following steps: Press one time to set seconds and press again to set minutes.
 Temperature	Temperature Button: Press and set temp Temp range: 37° - 120°C First step goes from 37° to 40°C. Then, every steps in intervals of 5°
 Speed	Speed Key: Press and set speed Speed range: 1 - 10
 Pulse	Pulse Button: Long press to activate and unit stop working after finger off button. Pulse button will not be activated if the temperature inside bowl is over 60° and Warning Icon will show up.
 88:88	Time display
 888°C	Temperature display
 18	Speed display
	Whisk Icon: Will show up when proper speed is selected for whipping cream, egg white and emulsify
	Stir paddle Icon: Will show up when proper speed is selected during all heating process.
	Program Icon: Enter into auto program
P88	Program display: Auto program range
	Keep warm Icon
888°C	Food temperature display
	Lock icon : This shows when the lid is geared in correctly. The cooker is in standby mode and ready to work .
	Open Lock icon :This indicates that the lid is not geared in properly and as a result the cooker will not work
	Blade icon
	Add ingredients icon : The cooking will suspend when this icon shows. Remove the lid to add ingredients. When you put the lid on, the icon will disappear and the cooker will continue cooking
	Warning Icon

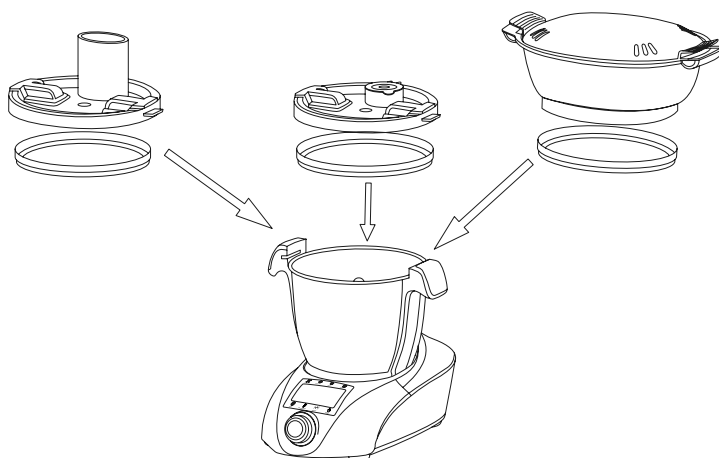
ASSEMBLING THE ROBOT

1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Adjust and turn clockwise to fix it.
3. Insert the Jug into the Main Unit .Press down firmly to lock into place.
 - There is no need to place the drive shaft or any accessory if you just want to boil or heat food.









Lid attachment

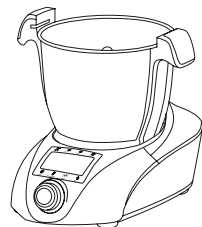
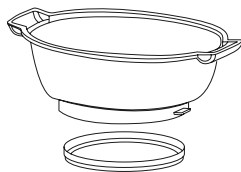
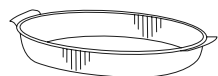
1. Attach the rubber seal to each lid before using.
2. Choose the blending lid, food processor lid or steamer, place and secure it with the jug before starting the unit.
 - Bear in mind that the food processor lid is not to be used for cooking. It has to be used with the grating disc.
 - Make sure the steam outlet cap is firmly closed before using to avoid splashes.



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
	Other ingredients that need to heat	1-2	As needed	As needed
 Blade	Meat Chopping	8-10	30-60s	---
	Ice Crush Sugar	8-10	10-20s	--
	Blender	10	1-2 minutes	---
	Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5-7	15-60s	---
	Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, Almond	10	2-3 minutes	---
	Kneading	1	3-5 minutes	---
 Steam basket	Rice etc.	---	20-30 minutes	110
 Grating disc	Slices and grates	5-6	30-60S	--
 Steamer	Fish	---	10-60 minutes	110-120

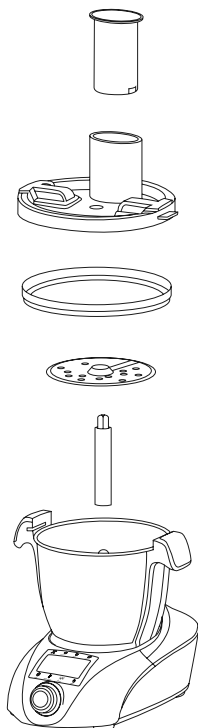
Using the steamer



1. Add water to the jug. At least 600 ml.
2. Assemble the steamer basket to the jug and lock it by turning it clockwise.
3. The steamer tray is optional.
4. Do not forget to attach the lid.

- **Important:** Place the ingredients taking into account the steaming outlets at the bottom of the steamer basket. If they are blocked, the cooking won't be as efficient and it will take longer.
- If water is completely evaporated, error E5 will show in the control panel. Add more water to continue cooking.

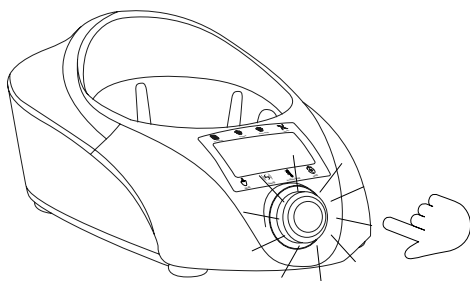
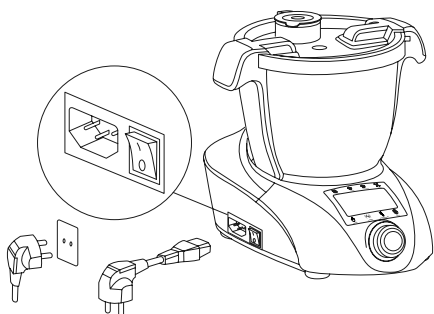
Using the slicer disc



1. Attach the disc axis in the driving shaft.
2. Place the disc on the upper part of the axis.
 - The disc is reversible. One side is used for slicing and the other for grating.
3. Hold the disc by the two holes using your thumb and index or middle finger. Be careful because the edges are very sharp.
4. Close the jug using the food processor lid.
5. Turn it clockwise to lock it before start using it.

Connecting the robot



1. Plug your powercord into the main base and a power outlet. Switch on the unit.
2. The touch panel will flash, push the rotary knob to enter into standby mode.
3. Select your needed function as required.



SETTING

Setting the time



1. Time range: 0-90

2. Press  button: Turn  in clockwise to increase time and in anti-clockwise to reduce the time. The time is shown on display like below.



Setting the temperature



1. Temperature range: 37-120°C

2. Press  button. Turn  in clockwise to increase temperature and in anti-clockwise to reduce the time. The temperature is shown on display like below.




Setting the speed


1. Speed range: 0-10

2. Press  button, Turn  in clockwise to increase speed and in anti-clockwise to reduce the speed. The speed is shown on display like below. During heating: only speed 1~3 is available.

3. DIY Mode:

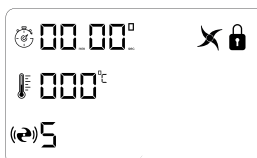
- Speed 1-3:  flash and remain alight after unit starts working.



- Speed 4:  flash and remain alight after unit starts working.



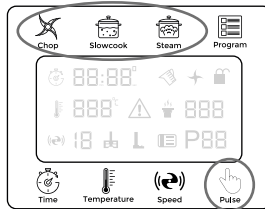
- Speed 5 and above:  Only flash and remain alight.







STARTING, PAUSING AND STOPPING THE ROBOT

1. Once a program has been selected, press the control knob to start it.
2. You can pause the program during the cooking process by pressing the control knob and then resume the course of your recipe by pressing the same button a second time.
3. To completely stop the program started, press and hold the control knob for several seconds.
4. When a program ends, 3 beeps are emitted. The message "end" also appears on the screen. Turn off the power before opening the cover.
5. When you open the lid after cooking, the steam from the bowl may burn you. Protect your hands with a cloth or potholders when you open the lid after cooking.
6. To use the different programs optimally, refer to one of the recipes in the cookbook using this function, and follow the various recommended steps.

AUTOMATIC FUNCTIONS



 Chop	Time: Default 10s but adjustable from 10s to 4mins Temperature: Blocked Speed: Default 6 but adjustable from 1~10 Press the knob to start a cycle after setting.
 Slow Cook	Time: Default time is 60 minutes but adjustable from 20~90 Temp: Default temperature is 100 but could be adjusted from 60 to 100 . Speed:1 Could be adjustable from 1-3 .
 Steam	Time: Default time is 20 minutes but adjustable from 0~60mins Temp: Default temperature is 120 but could be adjusted from 100~120 Speed: 0 and Blocked Press knob to start a cycle after you have selected the time.
 Pulse	Pulse Button: Long press to activate and unit stop working after finger off button. Pulse button will not be activated if the temperature inside bowl is over 60° and Warning Icon will show up.

USAGE SUGGESTIONS

FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	Maximum cooking ingredients in one time
Meat Chopping	Chopping blade	Speed 8-10	30s-60s	500g
Ice Crush	Chopping Blade	Speed 8-10	10-20s	500g
Blender	Chopping Blade	Speed 10	1min	Maximum Capacity: 2000ml
Chopping (Onion, Shallot, Celery, etc)	Chopping Blade	Speed 5	15s-30s	500g
Kneading	Chopping Blade	Speed 1	3-5mins	350g flour + 175g water + 20g oil
Slices, grates (Carrot, Cucumber, Potato)	Grating disc	Speed 5-6	30-60s	500g
Soup	Stir paddle	Speed 1	Choose Soup function. Or you can set the right time, speed, temperature on your own.	Maximum Capacity 2000ml

AUTOMATIC PROGRAMS

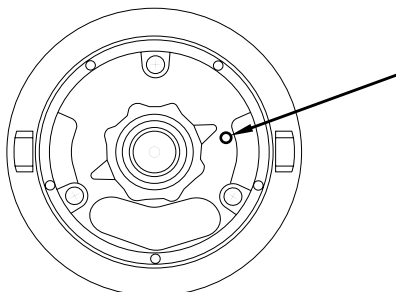
- Press the Program button on the control panel to set the desired automatic program out of the 30 which are pre-recorded. You will see P01 for the first program, P02 for the second and so on, until P30.
- Turn the rotary knob to select the program.
- For the automatic programs included, an audible signal is emitted at each stage when it is necessary to add ingredients during the recipe. Please refer to the recipe book.
- To use the pre-recorded automatic programs, refer to the recipe book for 100% successful recipes.
- Here you will find the list of automatic programs. Refer to the manual attached to learn how they work or go to www.ikohs.com to download it.

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Slice and grate | 16. Custard/flan |
| 2. Veluté soup | 17. Crème anglaise and pastry cream |
| 3. Broth | 18. Melt |
| 4. Stir fry and brown | 19. Floating Ile |
| 5. Quick sauce | 20. Emulsify |
| 6. Stew | 21. Sorbet |
| 7. Tomato sauce | 22. Yogurt |
| 8. Bechamel | 23. Bread and pizza dough |
| 9. Pasta | 24. Pie dough |
| 10. Rice | 25. Crepe dough, pancakes, waffles and fritters |
| 11. Risotto | 26. Choux pasta |
| 12. Smooth puree | 27. Marzipan |
| 13. Crushed potatoes | 28. Smoothie juices and milkshakes |
| 14. Boil | 29. Keep warm and heat |
| 15. Jam and compote | 30. Autocleaning |

HOW TO RESTART THE TEMPERATURE PROTECTOR

When the bowl is overheated, the temperature protector will automatically disconnect to stop heating and protect the bowl from burning.

We added a manual reset button at the bottom of the bowl. Please press the white silicone button when the temperature protector disconnects. Once in position, you can hear a "click" which indicates that the temperature protector is reset and it can work properly again.




MOTOR RESTING TIME

If the motor is overloaded, an error will occur to prevent overheating. The display will show E1.

To avoid this, here are some indications of resting time to allow the motor to cool:

- After using a dough program (23-27), leave the appliance to rest for at least for 15 to 20 minutes. These programs force the engine a lot, resting time is very important.
- After using the Pulse function, allow the motor to stop for 2 or 3 minutes. Especially if it has been used for the maximum expected duration of 1 minute.
- After using the Chop function, let the engine rest for 10 to 30 minutes depending on the use intensity. Avoid mixing more than 1 or 2 minutes in a row at a speed higher than 6.
- Allow about 10 minutes of rest between two soup programs.

Speeds used per accessory

					
		90 min	10 min	2 min	4 min
Motor speed	MAX duration				
	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
10			✓		

ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY AND REMEDY

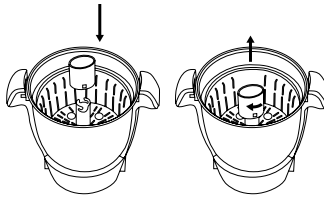
	E1	E3	E5	END
MESSAGE	• Attention: Motor overloaded or damaged.	• Attention: No pot detected. Please put pot in place.	• Attention: No water left. Please add water.	• End of Program.
SOLUTION	• Un-plug, an let the device cool down for an hour. Afterwards, it is ready for use again.	• Put pot into place.	• Switch off and add water into bowl. Switch on after temperature inside bowl cools down.	• Press knob and return standby mode.

For example, error display is shown like below:



CARE AND CLEANING

1. Always switch off and unplug before cleaning.
2. Remove the lid and tool from the bowl before cleaning,
3. **Power unit:** Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water.
4. When there are burn marks on the bottom of the blender jug, you can put some citric acid or lemons in water, heat it for 5~7 minutes and use it to remove the burn marks with a cloth
5. **Bowl/stirring paddle/blade:** Wash the parts, then dry thoroughly. If there is any food stuck or burns present on the inside of the bowl, remove these 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 discoloration of the bowl will not affect its performance. **DO NOT WASH THE BOWL INTO THE DISHWASHER.**
6. **How to take out steam basket:** Put measuring cup into steam basket slot and rotate to fix. Then, take out.



WARNING: NEVER WASH THE BOWL INTO THE DISHWASHER AS THE ELECTRICAL CONNECTIONS ON THE BASE WILL BE DAMAGED.

MAINTENANCE

- Please unplug the power cord before cleaning.
- Please use a dry dishcloth to clean the main unit. Do not wash it with water or put it into the dishwasher.
- DO NOT wash the bowl into the dishwasher because the electrical connections on the base will be damaged.
- Metal brush, nylon brush, household cleaner, diluent, cleaning products will damage the surface of product structure.
- Please use dry and soft cloth to clean power cord.

Note: If you are having a problem with your appliances which cannot be solved by above mentioned , Please call our helpline.



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.

BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestro robot de cocina. Antes de utilizar el aparato, y para garantizar un uso correcto, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en el presente documento reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte cuando se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte del cliente.

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 el robot de cocina. El aparato se dañará y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
- Al utilizar este aparato cerciórese 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 esté conectándose y desconectándose continuamente.

- 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.

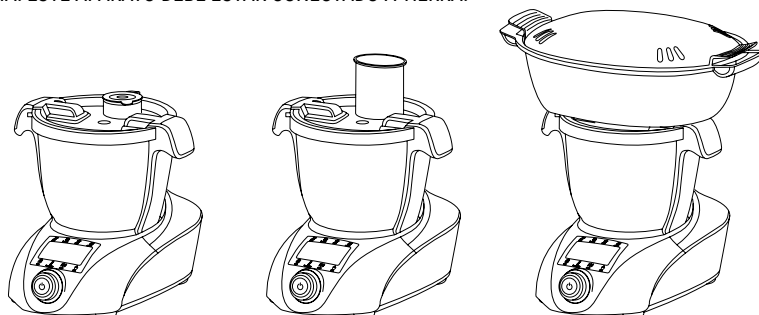
Advertencia: Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante las tareas de limpieza.

- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes de desmontar, montar o limpiar el robot de cocina.
 - 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 3,5 litros.
 - 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 del recipiente (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
 - Después de que el motor se pare, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante otros 2 minutos.
 - 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.
- 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 de utilizar únicamente como procesador de alimentos y se tiene que cambiar por la tapa principal para continuar cocinando.

Antes de enchufar el aparato

Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato.

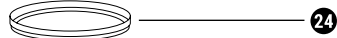
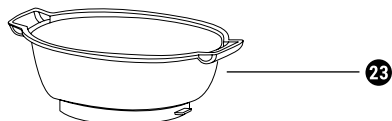
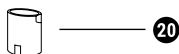
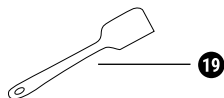
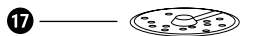
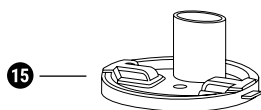
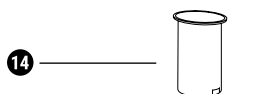
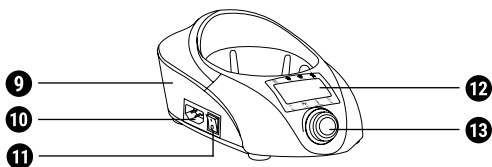
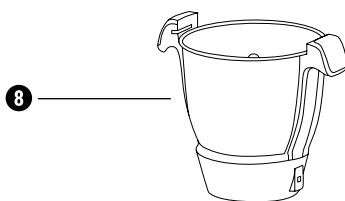
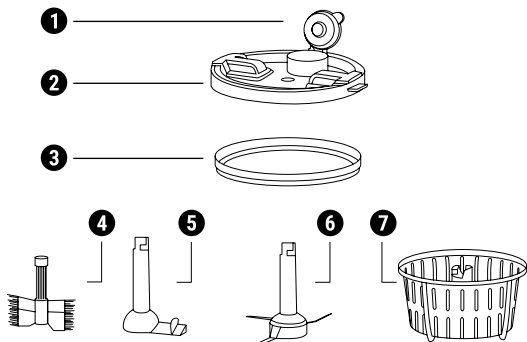
ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



ADVERTENCIA: NO LAVE EL BOL EN EL LAVAVAJILLAS PORQUE SE DAÑARÁN LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA BASE.

LISTA DE PIEZAS

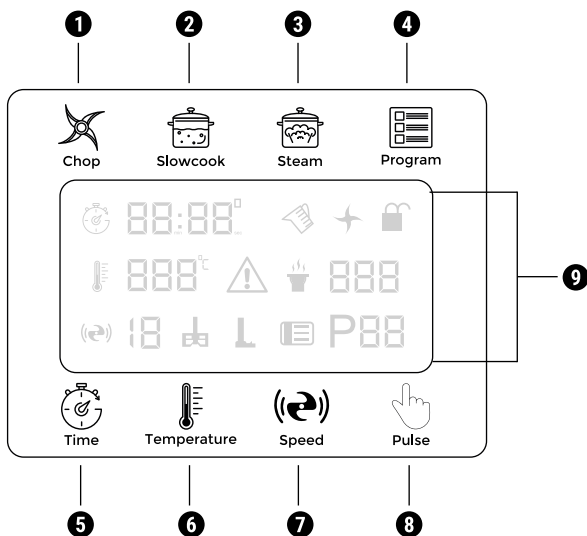
1. Tapón de llenado
2. Tapa de la batidora
3. Junta de la tapa de la batidora
4. Batidor
5. Paleta removedora
6. Cuchilla
7. Cestillo de vapor
8. Jarra de la batidora
9. Base principal
10. Toma de corriente
11. Interruptor principal
12. Pantalla IMD
13. Mando
14. Empujador
15. Tapa del procesador de alimentos
16. Junta de la tapa del procesador de alimentos
17. Disco de rallar/rebanar
18. Eje para disco rallador/rebanador
19. Espátula
20. *Vaso medidor
21. *Tapa del cestillo de vapor
22. *Bandeja de la cesta de vapor
23. *Cestillo de vapor, hondo
24. *Junta del cestillo de vapor hondo



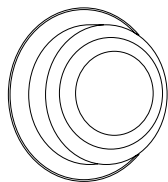
* Estos accesorios se venden por separado.

Botón táctil

1. Picar
2. Cocinar a fuego lento
3. Vapor
4. Programación
5. Temporizador
6. Temperatura
7. Velocidad
8. Pulso
9. Panel de control







Mando



















1. Se puede utilizar para ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad o seleccionar un programa diferente.
2. Pulse el mando giratorio y el robot de cocina interrumpirá la cocción. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el mando.
3. Mantenga pulsado el mando y el robot de cocina detendrá la cocción totalmente.
4. Pulse el mando después de finalizar la configuración y el robot iniciará la cocción.
5. La cocción se cancelará automáticamente si mantiene presionado el mando al configurar el programa.
6. Una vez finalizado el programa, el panel IMD indicará «end» (fin). Pulse el mando y el robot pasará a modo de espera.
7. Mantener pulsado el mando para restablecer todos los parámetros una vez el robot está en modo de Espera.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

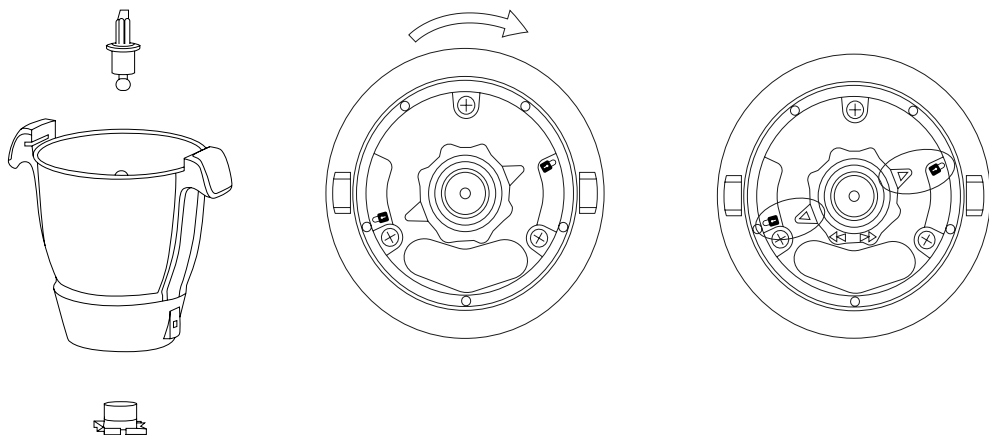
ICONO	FUNCIÓN
 Picar	<p>Botón Picar: presione para el programa picar</p> <p>Tiempo: predeterminado 10 segundos pero ajustable de 10 segundos a 4 minutos</p> <p>Temperatura: bloqueada</p> <p>Velocidad: Predeterminada a 6 pero ajustable de 1 a 10</p> <p>Presione el mando para comenzar un ciclo después de la configuración</p>
 Cocinar a fuego lento	<p>Botón de cocinar a fuego lento: presione para el programa de cocción lenta</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 60 minutos pero ajustable de 20 a 90 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 100 °C pero se puede ajustar de 60 °C a 100 °C</p> <p>Velocidad: 1 pero ajustable de 1-3.</p>
 Vapor	<p>Botón Vapor: presione para la función vapor</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 20 minutos, pero ajustable de 0 a 60 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 120 °C pero se puede ajustar de 100 °C a 120 °C</p> <p>Velocidad: 0 y bloqueo</p> <p>Presione la perilla para comenzar un ciclo después de haber seleccionado la hora</p>
 Programa	<p>Botón de programa: presione para iniciar a los programas preestablecidos. Gire el mando para seleccionar el programa automático de P01 a P30. Cada programa tiene un tiempo, temperatura y velocidad predeterminados. Presione el mando para que el dispositivo se inicie</p>

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
 Tiempo	Botón de tiempo: Pulse y ajuste el tiempo Intervalo de tiempo: 0 a 90 minutos. El ajuste se realiza según los pasos siguientes: pulse una vez para ajustar los segundos y vuelva a presionar para ajustar los minutos.
 Temperatura	Botón de temperatura: Pulse y ajuste la temperatura Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C El primer intervalo es de 37 a 40 °C. A partir de 40 °C los intervalos son de 5°
 Velocidad	Botón de velocidad: Pulse y ajuste la velocidad Intervalo de velocidad: 1 - 10
 Pulsar	Botón de Pulso: Una pulsación larga para activar y la unidad dejará de funcionar al retirar el dedo del botón. El botón de pulso no se activará si la temperatura en el interior del recipiente es superior a 60 °C y se mostrará el icono de advertencia.
 88:88⁰	Pantalla de tiempo
 888^{°C}	Pantalla de temperatura
 18	Pantalla de velocidad
	Icono de batidor: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada para batir nata, claras y emulsionar
	Icono de paleta removedora: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada durante todos los procesos de calentamiento.
	Icono de programa: Para entrar en un programa automático
P88	Programa: Número del programa automático
	Icono de la función Mantener caliente
888^{°C}	Indicador de temperatura de los alimentos
	Icono de bloqueo: Este aparece cuando la tapa se coloca correctamente. El robot está en modo de espera y preparado para ponerse en marcha.
	Icono de desbloqueo: Este indica que la tapa no está colocada correctamente y el robot no se pondrá en marcha.
	Icono de cuchilla
	Icono de añadir ingredientes: La cocción se interrumpirá cuando aparezca este icono. Retire la tapa para añadir ingredientes. El robot de cocina reanudará la cocción cuando vuelva a colocar la tapa y el icono desaparezca.
	Icono de advertencia

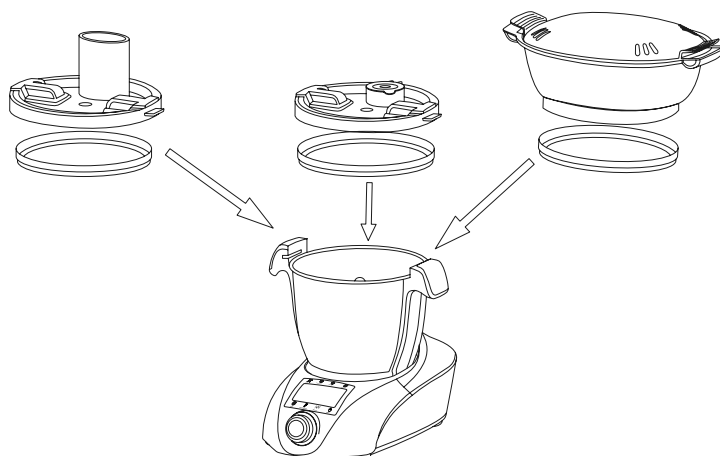
MONTAJE DEL ROBOT

1. Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en la jarra.
2. Ajuste y gire en el sentido de las agujas del reloj para arreglarlo.
3. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione hacia abajo firmemente para bloquearla en su lugar.
 - No es necesario colocar el eje de transmisión ni ningún accesorio si solo quiere hervir o calentar alimentos.







Colocación de la tapa

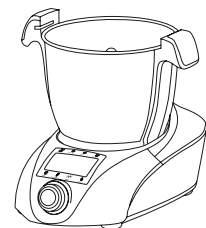
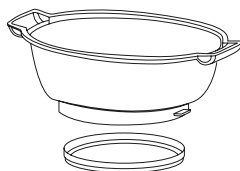
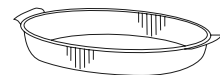
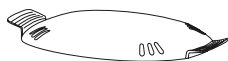
1. Coloque el sello de goma en la tapa antes de usarla.
2. Elija la tapa de mezcla, la tapa del procesador de alimentos o la vaporera, colóquela y asegúrela con la jarra antes de encender la unidad.
 - Tenga en cuenta que la tapa del procesador de alimentos no debe usarse para cocinar. Tiene que ser usada con el disco de rallar.
 - Asegúrese de que la tapa de la salida de vapor esté bien cerrada antes de usarla para evitar salpicaduras.



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

PIEZA	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4	2 a 4 minutos	--
	Batir nata	3	3 a 5 minutos	--
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2	1 a 90 minutos	100
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2	Según necesidad	Según necesidad
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10	30 a 60 s	--
	Picar hielo	8 a 10	10 a 20 s	--
	Batidora	10	1 a 2 minutos	--
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	5 a 7	15 a 60 s	--
	Judías, soja, nueces, cacahuets, granos de café, almendras	10	2 a 3 minutos	--
	Amasar	1	3 a 5 minutos	--
 Cestillo de vapor	Arroz, etc.	--	20 a 30 minutos	110
 Disco de rallar/rebanar	Rodajas	5, 6	30 a 60 S	--
 Vaporera	Pescado	--	10 a 60 minutos	110 a 120

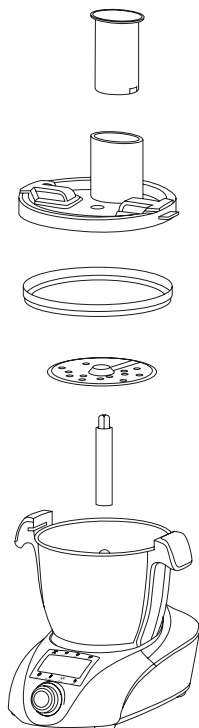
Uso de la vaporera



1. Agregue agua a la jarra. Al menos 600 ml.
2. Ensamble la cesta de vapor en la jarra y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
3. La bandeja de vapor es opcional.
4. No olvide colocar la tapa.

- **Importante:** coloque los ingredientes teniendo en cuenta las salidas de vapor en el fondo de la canasta de vapor. Si están bloqueados, la cocción no será tan eficiente y llevará más tiempo.
- Si el agua se evapora por completo, se mostrará el error E5 en el panel de control. Agregue más agua para continuar cocinando.

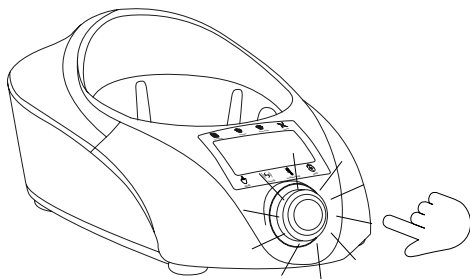
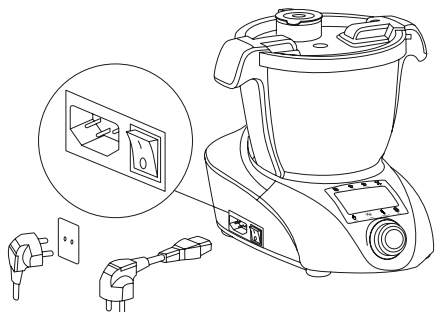
Uso del disco rallador



1. Fije el eje del disco en el eje motor.
2. Coloque el disco en la parte superior del eje.
 - El disco es reversible. Un lado se usa para rebanar y el otro para rallar.
3. Sostenga el disco por los dos agujeros con el pulgar y el índice o el dedo medio. Tenga cuidado porque los bordes son muy afilados.
4. Cierre la jarra con la tapa del procesador de alimentos.
5. Gírelo en sentido horario para bloquearlo antes de comenzar a usarlo.

Conectar el robot



1. Conecte el cable de alimentación a la base principal y a una toma de corriente. Encienda la unidad.
2. El panel táctil parpadeará, presione el botón giratorio para ingresar al modo de espera.
3. Seleccione la función necesaria según sea necesario.



AJUSTE

Ajuste del tiempo



1. Intervalo de tiempo: 0 a 90

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y en sentido contrario para reducir el tiempo. El tiempo aparecerá en la pantalla, según se indica a continuación.



Ajuste de la temperatura



1. Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para reducir la temperatura. La temperatura aparecerá en la pantalla según se indica a continuación.






Ajuste de la velocidad



1. Intervalo de velocidad: 0 a 10

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en sentido contrario para reducir la velocidad. La velocidad aparecerá en la pantalla según se indica a continuación. Durante el calentamiento: solo está disponible la velocidad 1 a 3.


3. Modo manual:

- Velocidad 1 a 3:    parpadearán y permanecerán encendidos después de que la unidad se ponga en marcha.



- Velocidad 4:   parpadearán y permanecerán encendidos después de que la unidad se ponga en marcha.



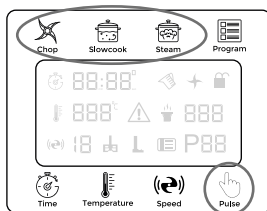
- Velocidad 5 y superiores:  parpadeará primero y permanecerá encendido.







INICIAR, PAUSAR Y DETENER EL ROBOT

- Una vez que se ha seleccionado un programa, presione el mando de control para iniciarlo.
- Puede pausar el programa durante el proceso de cocción presionando el mando de control y luego reanudar el curso de su receta presionando el mismo botón por segunda vez.
- Para detener completamente el programa iniciado, presione y sostenga el mando de control durante varios segundos.
- Cuando finaliza un programa, se emiten 3 pitidos. El mensaje "fin" también aparece en la pantalla. Apague la alimentación antes de abrir la tapa.
- Cuando abre la tapa después de cocinar, el vapor de la jarra puede quemarlo. Proteja sus manos con un paño o agarraderas cuando abra la tapa después de cocinar.
- Para utilizar los diferentes programas de manera óptima, consulte una de las recetas en el libro de cocina usando esta función y siga los diversos pasos recomendados.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS



 Picar	<p>Tiempo: predeterminado 10 segundos pero ajustable de 10 segundos a 4 minutos</p> <p>Temperatura: bloqueada</p> <p>Velocidad: Predeterminada a 6 pero ajustable de 1 a 10</p> <p>Presione el mando para comenzar un ciclo después de la configuración</p>
 Cocinar a fuego lento	<p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 60 minutos pero ajustable de 20 a 90 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 100 °C pero se puede ajustar de 60 °C a 100 °C</p> <p>Velocidad: 1 pero ajustable de 1-3.</p>
 Vapor	<p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 20 minutos, pero ajustable de 0 a 60 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 120 °C pero se puede ajustar de 100 °C a 120 °C</p> <p>Velocidad: 0 y bloqueado</p> <p>Presione la perilla para comenzar un ciclo después de haber seleccionado la hora</p>
 Programa	<p>Botón de programa: presione para iniciar a los programas preestablecidos. Gire el mando para seleccionar el programa automático de P01 a P30. Cada programa tiene un tiempo, temperatura y velocidad predeterminados. Presione el mando para que el dispositivo se inicie</p>

SUGERENCIAS DE USO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	Cantidad máxima de ingredientes a la vez
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8 a 10	30 a 60 s	500 g
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8 a 10	10 a 20 s	500 g
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 10	1 min	Capacidad máxima 2000 ml
Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15 a 30 s	500 g
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	3 a 5 min	350 g de harina + 175 g de agua + 20 g de aceite
Rodajas, ralladura (zanahoria, pepino, patata)	Disco de rallar	Velocidad 5 a 6	30 a 60 s	500 g
Sopa	Paleta remove-dora	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. O puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura adecuados usted mismo.	Capacidad máxima: 2000 ml

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

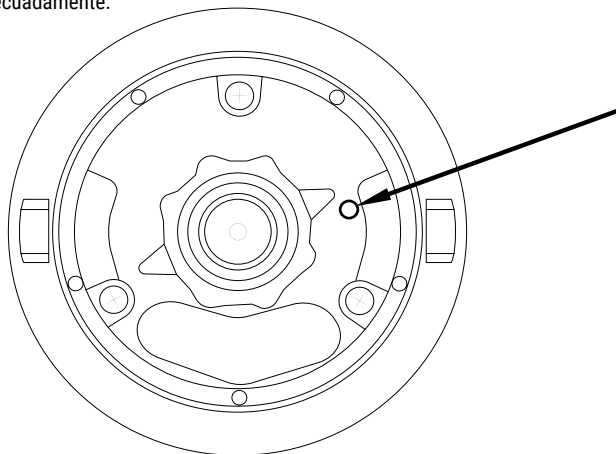
- Presione el botón Programa en el panel de control para establecer el programa automático deseado de los 30 que están pregrabados. Verá P01 para el primer programa, P02 para el segundo y así sucesivamente, hasta P30.
- Gire el mando giratorio para seleccionar el programa.
- Para los programas automáticos incluidos, se emite una señal audible en cada etapa cuando es necesario agregar ingredientes durante la receta. Por favor, consulte el libro de recetas.
- Para usar los programas automáticos pregrabados, consulte el libro de recetas para obtener recetas 100 % exitosas.
- Aquí encontrará la lista de programas automáticos. Consulte el manual adjunto para saber cómo funcionan o visite www.ikohs.com para descargarlo.

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Rallar y cortar | 16. Natillas |
| 2. Crema de verdura | 17. Crema inglesa y pastelera |
| 3. Sopa rústica | 18. Fundir chocolate |
| 4. Dorar, pochar y marcar | 19. Merengue para isla flotante |
| 5. Salsas calientes rápidas | 20. Emulsionar |
| 6. Salsas a fuego lento | 21. Sorbetes con fruta congelada |
| 7. Salsa de tomate | 22. Yogur |
| 8. Bechamel | 23. Masa para pan y pizza |
| 9. "One pot" pasta | 24. Masa base para tartas |
| 10. Arroz, cereales y granos hervidos | 25. Masa para crepes, gófres o donuts |
| 11. Risotto | 26. Pasta o masa choux |
| 12. Puré de patatas | 27. Mazapán |
| 13. Patatas trinchadas | 28. Smoothies y batidos de leche |
| 14. Hervir | 29. Mantener caliente y recalentar |
| 15. Mermeladas y compotas | 30. Autolimpieza |

CÓMO RESTABLECER EL PROTECTOR DE TEMPERATURA

Cuando el bol se sobrecalienta, el protector de temperatura desconecta el robot para detener el proceso de calentado y proteger el bol contra las quemaduras.

Se ha añadido un botón de reinicio en la parte inferior del bol. Pulse el botón blanco de silicona cuando se active el protector de temperatura. Una vez presionado, oírás un clic que indica que el protector de temperatura se ha reiniciado y puede volver a funcionar adecuadamente.



TIEMPO DE DESCANSO DEL MOTOR

Si el motor está sobrecargado, se producirá un error para evitar el sobrecalentamiento. La pantalla mostrará E1.

Para evitar esto, aquí hay algunas indicaciones de tiempo de descanso para permitir que el motor se enfríe.

- Después de un programa de masas (23-27), deje el aparato en reposo de 15 a 20 minutos. Estos programas fuerzan mucho el motor, el tiempo de descanso es muy importante.
- Después de usar la función Pulso, permita que el motor se detenga unos 2 o 3 minutos. Especialmente si se ha utilizado durante la duración máxima prevista de 1 minuto.
- Después de usar la función Picar, deje el motor en reposo de 10 a 30 minutos dependiendo de la intensidad de uso. Evite mezclar más de 1 o 2 minutos seguidos a una velocidad superior a 6.
- Permita unos 10 minutos de descanso entre dos programas de sopa.

Velocidades de uso por accesorio

					
		90 min	10 min	2 min	4 min
Velocidad del motor	Duración MÁX.				
	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
	10			✓	

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA Y SOLUCIONES

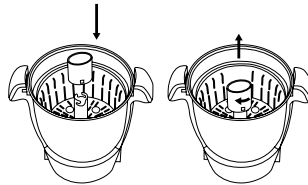
	E1	E3	E5	END
PROBLEMA	• Atención: motor sobrecargado o dañado.	• Atención: No se ha detectado ningún recipiente. Coloque un recipiente.	• Atención: No queda agua. Añada más agua.	• Fin del programa.
SOLUCIÓN	• Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante una hora. Después, ya estará listo para volver a utilizarse.	• Coloque la jarra de la batidora en su lugar.	• Apague el aparato y añada agua al recipiente. Encienda el aparato después de que la temperatura interior del recipiente haya bajado.	• Pulse el mando y vuelva al modo de espera.

Por ejemplo, aparecerá una pantalla de error como esta:



CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe el aparato siempre antes de efectuar la limpieza. También, retire la tapa y los utensilios del recipiente.
2. Unidad eléctrica: Limpíela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua.
3. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra de la batidora, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliéntelo de 5 a 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño.
4. Recipiente/paleta removedora/cuchilla: Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del recipiente, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el recipiente 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. **NO LAVE EL BOL EN EL LAVAVAJILLAS.**
5. Cómo extraer el cestillo de vapor: Coloque el vaso medidor en la ranura del cestillo de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



ADVERTENCIA: NO LAVE EL BOL EN EL LAVAVAJILLAS PORQUE SE DAÑARÁN LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA BASE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.
- Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.
- El bol NO DEBE lavarse en lavavajillas porque se dañarán las conexiones eléctricas de la base.
- Los cepillos de metal o nailon, los limpiadores domésticos, los disolventes y los productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar el cable de alimentación.

Nota: Si surge algún problema con su aparato que no pueda resolver, llame a nuestro teléfono de asistencia.



Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

BEM-VINDO

Obrigado por escolher o nosso robô de cozinha. Antes de utilizar o dispositivo e para assegurar uma boa utilização do mesmo, leia cuidadosamente estas instruções.

As precauções de segurança aqui indicadas reduzem o risco de morte, lesão ou choque elétrico quando corretamente cumpridas. Guarde o manual num local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia preenchido, o recibo da compra e a embalagem. Se aplicável, passe estas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Siga sempre as precauções de segurança e as medidas de prevenção de acidentes aquando da utilização de um dispositivo elétrico. Não assumimos qualquer responsabilidade por qualquer falha em cumprir com estes requisitos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Aquando da utilização de qualquer eletrodoméstico, devem ser tidas em conta as seguintes precauções básicas de segurança.

- Desligue o eletrodoméstico e desligue da alimentação antes de trocar acessórios ou de tocar em quaisquer peças em movimento durante a utilização.
- Mantenha partes corporais, joias e roupa solta longe das partes em movimento e acessórios/ferramentas instaladas.
- Remova sempre a lâmina antes de colocar produtos no recipiente.
- Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto a mesma estiver conectada à corrente.
- Nunca utilize um eletrodoméstico danificado. Faça com que seja verificado ou reparado.
- Não exceda o nível de enchimento máximo assinalado no interior do recipiente.
- Nunca deixe que a unidade elétrica, o cabo ou a tomada se molhem.
- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado em modo de cozinhar ou após cozinhar. O recipiente, a tampa e as ferramentas em particular, uma vez que ficam QUENTES algum tempo após o eletrodoméstico ter sido desligado.
- Utilize as pegas para remover e transportar o recipiente. Utilize luvas de forno quando manusear um recipiente quente ou ferramentas quentes.
- O fundo do recipiente irá permanecer quente algum tempo após o aquecimento ter parado. Tenha cuidado aquando do manuseamento e utilize uma base para recipientes quentes quando colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do recipiente, particularmente aquando da remoção da tampa ou da tampa do enchedor.
- Não retire a tampa ou a tampa do enchedor enquanto líquidos estiverem a ferver.
- Feche sempre a tampa do enchedor aquando da utilização da função de picar.
- Utilize o recipiente e as ferramentas fornecidas com este eletrodoméstico. Nunca utilize o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
- Nunca opere o eletrodoméstico em modo de cozinhar com o recipiente vazio.
- Não utilize a tampa do misturador para operar o processador. Este eletrodoméstico ficará danificado e poderá causar lesões se o mecanismo de bloqueio for sujeito a força excessiva.
- Aquando da utilização deste eletrodoméstico, certifique-se de que o mesmo está posicionado numa superfície nivelada e longe de uma extremidade. Não posicione o recipiente abaixo de armários pendurados.
- Para a operação correta e segura certifique-se de que a base do recipiente e os sensores de temperatura estão limpos e secos antes de cozinhar.

CUIDADO: De modo a evitar perigos devido a um reinício inadvertido do corte térmico, este eletrodoméstico não deverá ser alimentado através de um dispositivo de conexão externa, como, por exemplo, um temporizador, ou conectado a um circuito que seja ligado e desligado com regularidade pela unidade.

- Certifique-se sempre de que a comida está bem cozinhada antes de comer.

- A comida deverá ser comida após ter sido cozinhada ou deverá deixar-se arrefecer rapidamente e depois colocada no frigorífico, assim que possível.
- A má utilização do seu eletrodoméstico poderá resultar em lesão.
- Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos se tiverem sido supervisionadas ou tiverem recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e se entendem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.
- Este eletrodoméstico não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo fora do alcance das crianças. Nunca deixe o cabo pendurado num local onde uma criança lhe possa chegar.

Aviso: Tenha cuidado aquando do manuseamento de lâminas afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

- Desligue sempre o eletrodoméstico da alimentação quando o mesmo ficar sozinho e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído por um cabo especial que é disponibilizado pelo fabricante ou pelo seu agente revendedor de modo a evitar perigos
- Utilize apenas o eletrodoméstico para o fim indicado. Não aceitaremos qualquer responsabilidade em resultado da utilização desadequada ou da falha em cumprir com estas instruções.
- A capacidade máxima de mistura é de 3,5 L.
- Tenha cuidado ao colocar líquido quente no processador de alimentos ou misturador, uma vez que o mesmo pode ser lançado devido a vapor repentino.
- O eletrodoméstico só deve ser utilizado com a base fornecida para tal.
- O eletrodoméstico é apenas para utilização doméstica e em local protegido.
- Evite derrames sobre o conector.
- Não desmonte a base do copo (incluindo o revestimento da pega), não é para manutenção do utilizador.
- Após o motor parar de trabalhar (se estivesse a trabalhar), a ventoinha de refrigeração continuará a trabalhar durante mais 2 minutos.
- As superfícies ficam quentes durante a utilização.

• Para saber como limpar as superfícies em contacto com alimentos, consulte o parágrafo de Cuidado e Limpeza.

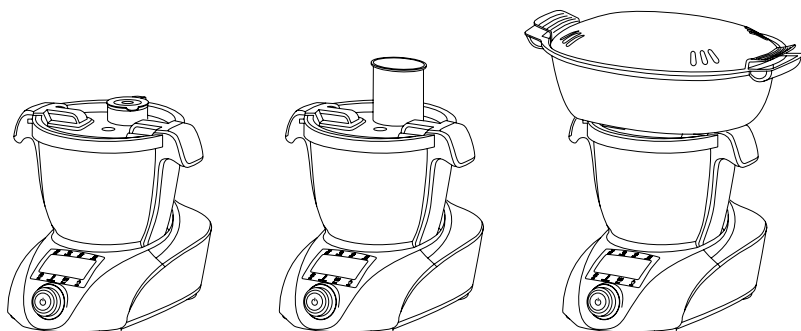
CUIDADO: Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de o retirar da base.

- A tampa "Processador de alimentos" é adequada apenas para discos de ralador, não foi projetada para nenhum outro tipo de uso (culinária, batedeira, etc.). Só deve ser usada como processador de alimentos e deve ser substituída pela tampa Principal para continuar cozinhando.

Antes de ligar

Certifique-se de que a alimentação elétrica é a mesma que a indicada no fundo do eletrodoméstico.

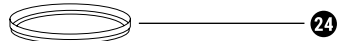
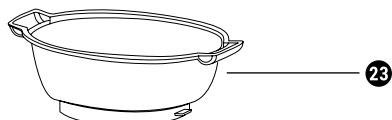
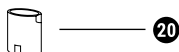
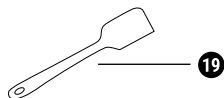
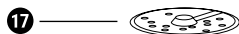
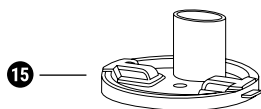
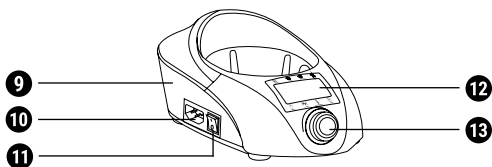
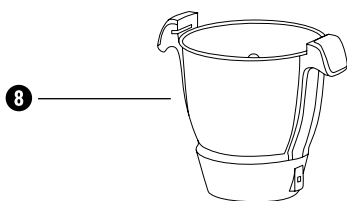
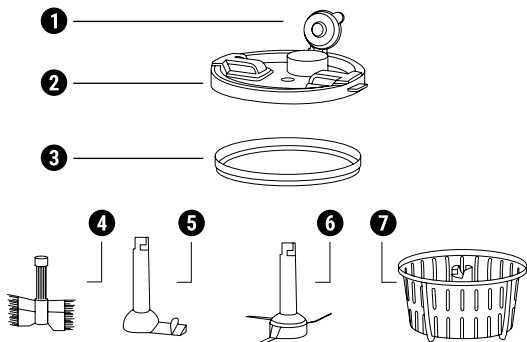
AVISO: ESTE ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO À TERRA.



ATENÇÃO: A TIGELA NÃO DEVE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, POIS AS CONEXÕES ELÉTRICAS NA BASE SERÃO DANIFICADAS.

LISTA DE PARTES

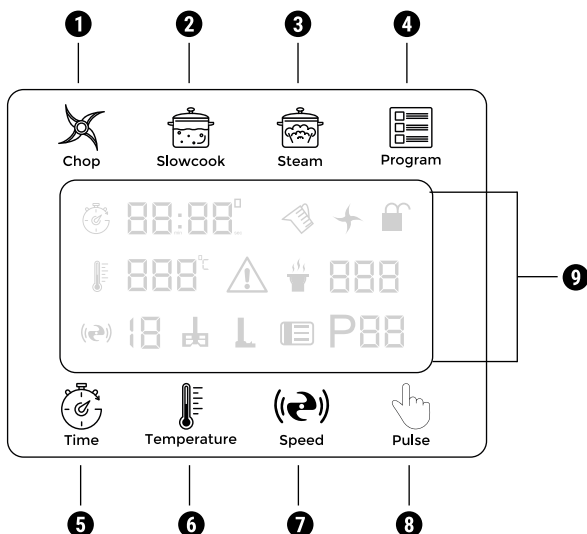
1. Tapa do enchedor
2. Tapa do misturador
3. Vedante da tampa do misturador
4. Batedor
5. Pá de mistura
6. Lâmina
7. Cesto de vapor
8. Jarro do misturador
9. Unidade da base
10. Ficha elétrica
11. Interruptor principal
12. Visor IMD
13. Botão giratório
14. Calcador
15. Tapa FP
16. Vedante para a tampa FP
17. Disco de trituração/corte
18. Eixo de movimento
19. Espátula
20. Copo de medição
21. * Tapa para cesto de vapor
22. * Cesto de vapor, pouco profundo
23. * Cesto de vapor, profundo
24. * Vedante do cesto de vapor profundo



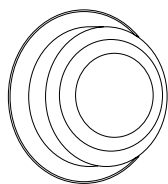
* Os acessórios estão disponíveis em separado.

Botão de toque

1. Picar
2. Cozinhar a fogo lento
3. Vapor
4. Programação
5. Cronômetro
6. Temperatura
7. Rapidez
8. Pulso
9. Painel de controle







eu envio




















1. Pode ser usado para ajustar temperatura, tempo, velocidade ou selecionar um programa diferente.
2. Pressione o botão rotativo e o processador de alimentos irá parar de cozinhar. Para retomar o cozimento, pressione o botão novamente.
3. Mantenha o botão pressionado e o processador de alimentos irá parar de cozinhar completamente.
4. Pressione o botão depois de terminar a configuração e o robô começará a cozinhar.
5. O cozimento será cancelado automaticamente se você pressionar o botão quando definir o programa.
6. No final do programa, o painel IMD indicará "final". Pressione o botão e o robô entrará no modo de espera.
7. Pressione e mantenha pressionado o botão para redefinir todos os parâmetros quando o robô estiver no modo de espera.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

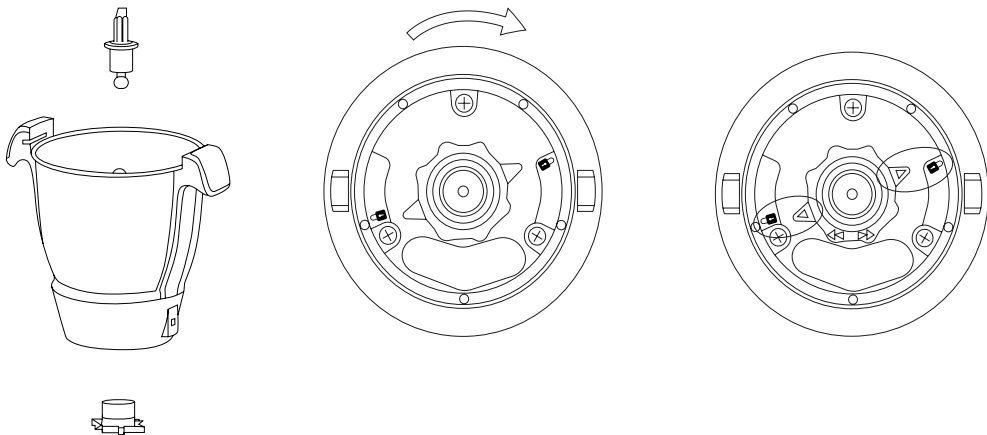
ÍCONE	FUNÇÃO
 Picar	<p>Botão Chop: pressione para o programa de chopping</p> <p>Tempo: padrão 10 segundos, mas ajustável de 10 segundos a 4 minutos</p> <p>Temperatura: bloqueado</p> <p>Rapidez: Padrão para 6, mas ajustável de 1 a 10</p> <p>Pressione o botão para iniciar um ciclo após a configuração</p>
 Cozinhar a fogo lento	<p>Botão Simmer: pressione para o programa de cozimento lento</p> <p>Tempo: o tempo padrão é 60 minutos, mas ajustável de 20 a 90 minutos</p> <p>Temp: A temperatura padrão é 100 °C, mas pode ser ajustada de 60 °C a 100 °C</p> <p>Rapidez: 1, mas ajustável de 1-3.</p>
 Vapor	<p>Botão de vapor: pressione para a função de vapor</p> <p>Tempo: o tempo padrão é 20 minutos, mas ajustável de 0 a 60 minutos</p> <p>Temp: A temperatura padrão é 120 °C, mas pode ser ajustada de 100 °C a 120 °C</p> <p>Rapidez: 0 e bloqueado</p> <p>Pressione o botão para iniciar um ciclo depois de selecionar a hora</p>
 Programa	<p>Botão Programa: Pressione para iniciar programas predefinidos. Gire o botão para selecionar o programa automático de P01 a P30. Cada programa tem um tempo, temperatura e velocidade predefinidos. Pressione o botão para iniciar o dispositivo</p>

VISÃO GERAL DO PAINEL DE CONTROLE

ÍCONE	FUNÇÃO
 Clima	Botão de tempo: Pressione e ajuste a hora Intervalo de tempo: 0 a 90 minutos. O ajuste é feito de acordo com as seguintes etapas: pressione uma vez para ajustar os segundos e pressione novamente para ajustar os minutos.
 Temperatura	Botão de temperatura: Pressione e ajuste a temperatura Faixa de temperatura: 37 a 120 ° C O primeiro intervalo é de 37 a 40 ° C. A partir de 40 ° C, os intervalos são de 5 °
 Rapidez	Botão de velocidade: Pressione e ajuste a velocidade Faixa de velocidade: 1 - 10
 pressione	Botão de pulso: Pressione e segure para ativar e a unidade parará de funcionar quando você remover o dedo do botão. O botão de pulsação não será ativado se a temperatura dentro do recipiente estiver acima de 60 ° C e o ícone de aviso for exibido.
 88:88 ⁰	Exibição de tempo
 888 ^{°C}	Indicador de temperatura
 18	Indicador de velocidade
	Bata o ícone: Aparecerá quando a velocidade apropriada for selecionada para bater creme, branco e emulsificar
	Ícone de espátula removedor: Aparecerá quando a velocidade adequada for selecionada durante todos os processos de aquecimento.
	Ícone do programa: Para entrar em um programa automático
P88	Programa: Número de programa automático
	Ícone do recurso Manter quente
 888 ^{°C}	Medidor de temperatura dos alimentos
	Ícone de cadeado: Isso aparece quando a tampa é colocada corretamente. O robô está no modo de espera e pronto para iniciar.
	Desbloquear ícone: Isso indica que a tampa não está conectada corretamente e o robô não inicia.
	Ícone de faca
	Adicionar ícone de ingredientes: O cozimento será interrompido quando este ícone aparecer. Retire a tampa para adicionar ingredientes. O processador de alimentos continuará a cozinhar quando você recolocar a tampa e o ícone desaparecer.
	Ícone de aviso

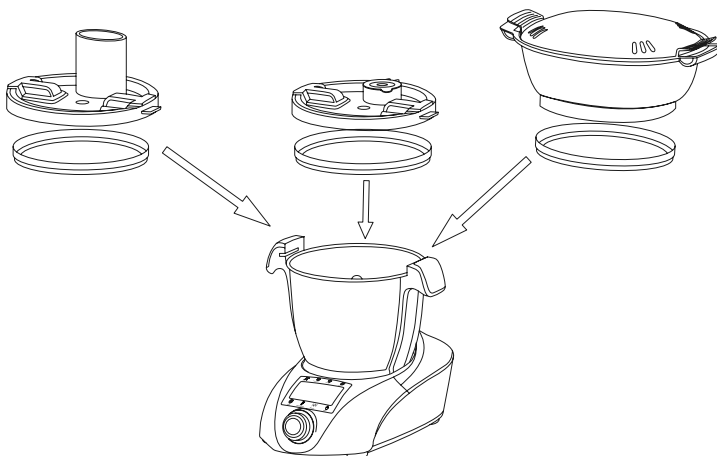
MONTAGEM DO ROBÔ

1. Coloque o eixo de acionamento devidamente travado no jarro.
2. Ajuste e gire no sentido horário para corrigi-lo.
3. Insira a jarra na unidade principal. Pressione firmemente para travá-lo no lugar.
 - Você não precisa instalar o eixo de acionamento ou qualquer acessório se quiser apenas ferver ou aquecer alimentos.









Posicionamento do limite

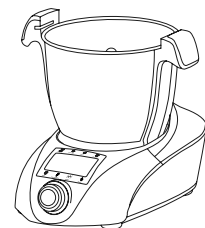
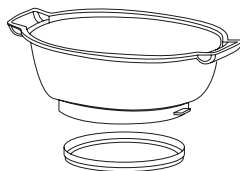
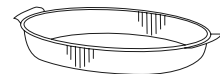
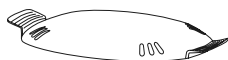
1. Coloque o selo de borracha na tampa antes de usar.
2. Escolha a tampa da mistura, a tampa do processador de alimentos ou o vapor, coloque-o e prenda-o com o frasco antes de ligar a unidade.
 - Por favor, note que a tampa do processador de alimentos não deve ser usada para cozinhar. Tem que ser usado com o disco de grade.
 - Certifique-se de que a tampa da saída de vapor esteja bem fechada antes de usar para evitar respingos.



VISÃO GERAL DOS ACESSÓRIOS

PEÇA	FUNÇÃO	RAPIDEZ	CLIMA	TEMPERATURA (° C)
 Whisk	Bata as claras em neve	4	2 a 4 minutos	--
	Chantilly	3	3 a 5 minutos	--
 Espátula removedor	Sopa	1 a 2	1 a 90 minutos	100
	Outros ingredientes que precisam de calor	1 a 2	De acordo com a necessidade	De acordo com a necessidade
 Faca	Carne cortada	8 a 10	30 a 60 s	--
	Gelo picado	8 a 10	10 a 20 s	-
	Misturador	10	1 a 2 minutos	--
	Costeleta (cebola, cebola, aipo, etc.)	5 a 7	15 a 60 s	--
	Feijão, soja, nozes, amendoim, café em grão, amêndoas	10	2 a 3 minutos	--
 Cesto de vapor	Amassar	1	3 a 5 minutos	--
	Arroz, etc.	--	20 a 30 minutos	110
 Disco de ralar / cortar	Fatias	5, 6	30 para ANOS 60	-
 Vaporizador	Peixe	--	10 a 60 minutos	110 a 120

Uso do vaporizador

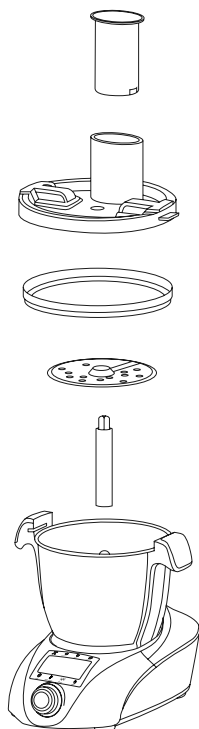


1. Adicione água ao jarro. Pelo menos 600 ml.
2. Monte o cesto de vapor na jarra e trave-o girando no sentido horário.
3. A bandeja de vapor é opcional.
4. Não se esqueça de colocar a tampa.

• **Importante:** Coloque os ingredientes levando em consideração as saídas de vapor na parte inferior do cesto de vapor. Se estiverem bloqueados, o cozimento não será tão eficiente e levará mais tempo.

• Se a água evaporar completamente, o erro E5 será exibido no painel de controle. Adicione mais água para continuar cozinhando.

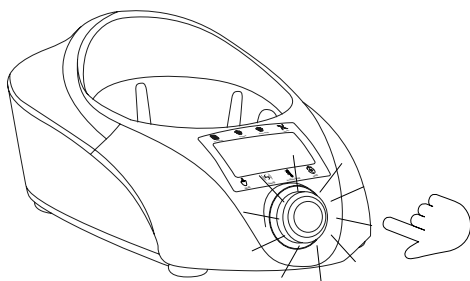
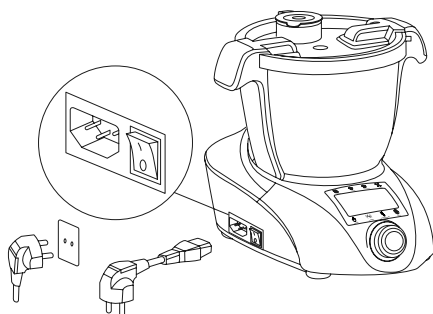
Uso do disco de grade



1. Prenda o eixo do disco ao eixo de transmissão.
2. Coloque o disco em cima do eixo.
 - O disco é reversível. Um lado é usado para cortar e o outro para ralar.
3. Segure o disco pelos dois orifícios com o polegar e o indicador ou o dedo médio. Tenha cuidado porque as bordas são muito afiadas.
4. Feche o frasco com a tampa do processador de alimentos.
5. Gire no sentido horário para travá-lo antes de começar a usá-lo.



Conecte o robô

1. Conecte o cabo de alimentação à base principal e a uma tomada. Ligue a unidade.
2. O painel de toque piscará, pressione o botão rotativo para entrar no modo de espera.
3. Selecione a função necessária, conforme necessário.





AJUSTAMENTO

Definir hora

1. Intervalo de tempo: 0 a 90
2. Botão de apertar  virar  no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuir o tempo. A hora aparecerá na tela, conforme indicado abaixo.





Ajuste de temperatura

1. Faixa de temperatura: 37 a 120 ° C
2. Botão de apertar  virar  no sentido horário para aumentar a temperatura e no sentido anti-horário para reduzir a temperatura. A temperatura aparecerá na tela como indicado abaixo.





Ajuste de velocidade

1. Faixa de velocidade: 0 a 10
2. Botão de apertar  virar  no sentido horário para aumentar a velocidade e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade. A velocidade aparecerá na tela como indicado abaixo. Durante o aquecimento: apenas as velocidades de 1 a 3 estão disponíveis.
3. Modo manual:

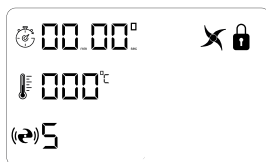
- Velocidade 1 a 3:   piscará e permanecerá ligado depois que a unidade for inicializada.



- Velocidade 4:   piscará e permanecerá ligado depois que a unidade for inicializada.



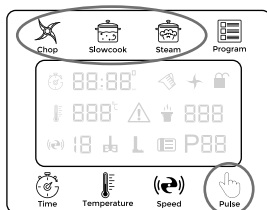
- Velocidade 5 e acima:  piscará primeiro e permanecerá.







INICIAR, PAUSAR E PARAR O ROBÔ

1. Após a seleção de um programa, pressione o botão Controle para iniciá-lo.
2. Você pode pausar o programa durante o processo de cozimento pressionando o botão de controle e, em seguida, retomar o curso de sua receita pressionando o mesmo botão uma segunda vez.
3. Para interromper completamente o programa iniciado, pressione e mantenha pressionado o botão Controle por alguns segundos.
4. Quando um programa termina, são emitidos 3 bips. A mensagem "end" também aparece na tela. Desligue a energia antes de abrir a tampa.
5. Quando você abre a tampa após o cozimento, o vapor do frasco pode queimar você. Proteja suas mãos com um pano ou porta-panelas ao abrir a tampa após o cozimento.
6. Para usar os diferentes programas da melhor maneira, consulte uma das receitas do livro de receitas usando esta função e siga as várias etapas recomendadas.

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS



 Picar	Tempo: padrão 10 segundos, mas ajustável de 10 segundos a 4 minutos Temperatura: bloqueado Rapidez: Padrão para 6, mas ajustável de 1 a 10 Pressione o botão para iniciar um ciclo após a configuração
 Cozinhar a fogo lento	Tempo: o tempo padrão é 60 minutos, mas ajustável de 20 a 90 minutos Temp: A temperatura padrão é 100 °C, mas pode ser ajustada de 60 °C a 100 °C Rapidez: 1, mas ajustável de 1-3.
 Vapor	Tempo: o tempo padrão é 20 minutos, mas ajustável de 0 a 60 minutos Temp: A temperatura padrão é 120 °C, mas pode ser ajustada de 100 °C a 120 °C Rapidez: 0 e bloqueado Pressione o botão para iniciar um ciclo depois de selecionar a hora
 Programa	Botão Programa: Pressione para iniciar programas predefinidos. Gire o botão para selecionar o programa automático de P01 a P30. Cada programa tem um tempo, temperatura e velocidade predefinidos. Pressione o botão para iniciar o dispositivo

SUGESTÕES DE USO

FUNÇÃO	ACESSÓRIO	RAPIDEZ	CLIMA	Quantidade máxima de ingredientes de uma só vez
Carne cortada	Lâmina de corte	Velocidade 8 a 10	30 a 60 s	500 g
Gelo picado	Lâmina de corte	Velocidade 8 a 10	10 a 20 s	500 g
Misturador	Lâmina de corte	Velocidade 10	1 minuto	Capacidade máxima 2000 ml
Costeleta (cebola, cebola, aipo, etc.)	Lâmina de corte	Velocidade 5	15 a 30 s	500 g
Amassar	Lâmina de corte	Velocidade 1	3 a 5 min	350 g de farinha + 175 g de água + 20 g de óleo
Fatiado, ralado (cenoura, pepino, batata)	Disco de ralar	Velocidade 5 a 6	30 a 60 s	500 g
Sopa	Espátula removedor	Velocidade 1	Selecione a função de sopa. Ou você pode ajustar o tempo, a velocidade e a temperatura adequados.	Capacidade máxima: 2000 ml

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

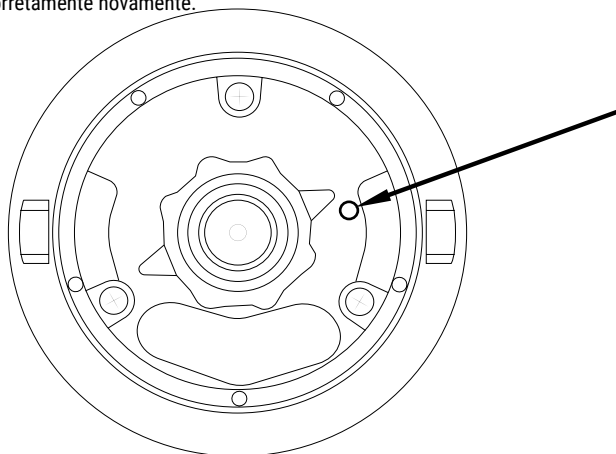
- Pressione o botão Programa no painel de controle para definir o programa automático desejado dos 30 que são pré-gravados. Você verá P01 para o primeiro programa, P02 para o segundo e assim por diante, até P30.
- Gire o botão rotativo para selecionar o programa.
- Para programas automáticos incluídos, um sinal sonoro é emitido em cada estágio quando os ingredientes precisam ser adicionados durante a receita. Por favor, consulte o livro de receitas.
- Para usar os programas automáticos pré-gravados, consulte o livro de receitas para obter 100% de receitas bem-sucedidas.
- Aqui você encontrará a lista de programas automáticos. Consulte o manual em anexo para descobrir como eles funcionam ou visitam www.ikohs.com para fazer o download.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Rale e corte | 16. Creme |
| 2. Creme de legumes | 17. Nata e pastelaria inglesas |
| 3. Sopa rústica | 18. Derreta o chocolate |
| 4. Browning, caça furtiva e marcação | 19. Merengue de ilha flutuante |
| 5. Molhos quentes rápidos | 20. Emulsionar |
| 6. Molhos em fogo baixo | 21. Sorvetes com frutas congeladas |
| 7. Molho de tomate | 22. Iogurte |
| 8. Bechamel | 23. Massa de pão e pizza |
| 9. Macarrão "Uma panela" | 24. Massa de bolo base |
| 10. Arroz cozido, cereais e grãos | 25. Massa para panquecas, waffles ou rosquinhas |
| 11. Risoto | 26. Massa de macarrão ou choux |
| 12. Purê de batatas | 27. Marzipan |
| 13. Batata picada | 28. Batidos e batidos |
| 14. Ferver | 29. Mantenha quente e reaqueça |
| 15. Doces e compotas | 30. Auto-limpeza |

COMO REDEFINIR O PROTETOR DE TEMPERATURA

Quando a tigela supera a temperatura, o protetor de temperatura desliga o robô para interromper o processo de aquecimento e proteger a tigela contra queimaduras.

Um botão de reset foi adicionado ao fundo da tigela. Pressione o botão de silicone branco quando o protetor de temperatura estiver ativado. Uma vez pressionado, você ouvirá um clique indicando que o protetor de temperatura foi redefinido e pode funcionar corretamente novamente.



TEMPO DE DESCANSO DO MOTOR

Se o motor estiver sobrecarregado, ocorrerá um erro para evitar superaquecimento. O visor mostrará E1.

Para evitar isso, aqui estão algumas indicações de tempo de descanso para permitir que o motor esfrie.

- Após um programa de massa (23-27), deixe o aparelho descansar por 15 a 20 minutos. Esses programas forçam muito o motor, o tempo de descanso é muito importante.
- Depois de usar a função Pulso, deixe o motor parar por 2-3 minutos. Especialmente se tiver sido usado pela duração máxima esperada de 1 minuto.
- Depois de usar a função Chop, deixe o motor em marcha lenta por 10 a 30 minutos, dependendo da intensidade de uso. Evite misturar mais de 1 ou 2 minutos seguidos a uma velocidade maior que 6.
- Deixe cerca de 10 minutos de descanso entre dois programas de sopa.

Velocidades de uso de acessórios

					
		90 min	10 min	2 min	4 min
		Duração MAX			
Velocidade do motor	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
	10			✓	

EXIBIR MENSAGENS DE ERRO E SOLUÇÕES

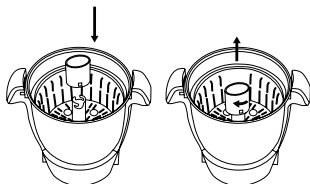
	E1	E3	E5	FIM
PROBLEMA	• Atenção: motor sobrecarregado ou danificado.	• Atenção: Nenhum contêiner foi detectado. Coloque um recipiente.	• Atenção: Não há água sobrando. Adicione mais água.	• Fim do programa.
SOLUÇÃO	• Desconecte o aparelho e deixe esfriar por uma hora. Então está pronto para ser usado novamente.	• Coloque o copo misturador no lugar.	• Desligue o aparelho e adicione água ao recipiente. Ligue o aparelho depois que a temperatura dentro do recipiente tiver caído.	• Pressione o botão giratório e retorne ao modo de espera.

Por exemplo, uma tela de erro como esta aparecerá:



CUIDADOS E LIMPEZA

1. Sempre desligue e desconecte o aparelho antes da limpeza. Retire também a tampa e os utensílios do recipiente.
2. Unidade elétrica: Limpe-o com um pano úmido e seque-o depois. Nunca use produtos abrasivos ou mergulhe a unidade em água.
3. Se houver marcas de queimadura no fundo do copo misturador, 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.
4. Lâmina do recipiente / agitador / lâmina: Lave as peças e seque-as completamente. Se restos de comida ou queimaduras permanecerem no interior do recipiente, remova-os o mais rápido possível com uma espátula. Encha o recipiente com água e sabão e deixe de molho. Remova os resíduos incorporados usando uma escova de limpeza. A descoloração do recipiente não afetará seu desempenho. **A TIGELA NÃO DEVE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**
5. Como remover o cesto de vapor: Coloque o copo medidor na ranhura do cesto de vapor e gire-o para fixá-lo. Depois extraia.



ATENÇÃO: A TIGELA NÃO DEVE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, POIS AS CONEXÕES ELÉTRICAS NA BASE SERÃO DANIFICADAS.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o cabo de alimentação antes de limpá-lo.
- Use uma toalha de chá para limpar a unidade principal. Não os lave em água ou na máquina de lavar louça.
- A tigela **NÃO DEVE** ser lavada na máquina de lavar louça, pois as conexões elétricas na base serão danificadas.
- Escovas de metal ou nylon, produtos de limpeza domésticos, solventes e produtos de limpeza danificarão a superfície da estrutura do produto.
- Use um pano macio e seco para limpar o cabo de alimentação.

Nota: Se você tiver um problema que não consiga resolver no seu dispositivo, ligue para a nossa linha de apoio.



De acordo com as Diretrizes Europeias 2012/19 / UE e 2015/863 / UE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos, além da disposição de resíduos. O símbolo riscado do recipiente encontrado na embalagem indica a obrigação de que o produto, no final de sua vida útil, seja depositado em um local separado de outros resíduos. Portanto, o usuário deve entregar o dispositivo, quando não for mais utilizado, ao centro de coleta diferenciado apropriado para resíduos eletrônicos e eletro-técnicos, ou devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo dispositivo de tipo equivalente, um ou troca de outro. A coleta diferenciada adequada do dispositivo não utilizado para os sucessivos processos de reciclagem, tratamento e descarte ambientalmente compatíveis, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais o dispositivo é composto. O descarte abusivo do produto pelo usuário implica na aplicação das sanções previstas em lei.

BIENVENUE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre robot de cuisine. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil afin d'en optimiser l'usage.

Les précautions de sécurité contenues dans le présent document réduisent le risque de mort, de blessure et d'électrocution, lorsqu'elles sont observées correctement. Rangez ce manuel, la carte de garantie dûment renseignée, le reçu d'achat et l'emballage dans un endroit sécurisé pour tout besoin à l'avenir. Transmettez, le cas échéant, ces instructions au prochain propriétaire de cet appareil. Veuillez à toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires ainsi que les mesures visant à prévenir les accidents lorsque vous utilisez des appareils électriques. Nous n'assumerons aucune responsabilité dans le cas où le client ne respecte pas ces exigences.

CONSIGNES DE SECURITÉ

Les précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées lors de l'utilisation de cet appareil électroménager.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer des accessoires ou de toucher des parties mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Maintenez les parties de votre corps, les bijoux et les vêtements amples éloignés des parties mobiles et des outils/accessoires imbriqués.
- Retirez toujours les lames avant de verser des contenus dans le récipient.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais d'appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal indiqué à l'intérieur du récipient.
- Ne laissez jamais l'unité moteur, le câble ou la prise se mouiller.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil en mode cuisine ou après avoir cuisiné. Cela est particulièrement vrai pour le récipient, le couvercle et les outils, qui restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et porter le récipient. Utilisez des maniques pour manipuler le récipient et les outils lorsqu'ils sont chauds.
- Le dessous du récipient restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention lors de la manipulation et utilisez un revêtement de protection de surface lorsque vous placez le récipient sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites attention aux vapeurs s'échappant du récipient, en particulier au moment de retirer le couvercle ou le bouchon de remplissage.
- Ne retirez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque le liquide est en ébullition.
- Gardez toujours le bouchon de remplissage fermé lorsque vous utilisez la fonction hachoir.
- Utilisez uniquement le récipient et les outils fournis avec l'appareil. N'utilisez jamais le récipient avec une autre source de chaleur.
- Ne mettez jamais l'appareil en mode cuisine lorsque le récipient est vide.
- N'utilisez pas le couvercle du batteur pour faire fonctionner le robot. Soumettre le mécanisme de verrouillage à une force excessive endommage l'appareil et peut occasionner des blessures.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane et qu'il est éloigné du bord. Ne le placez pas en dessous de placards suspendus.
- Pour une utilisation adéquate et en toute sécurité, assurez-vous que la base du récipient et que les capteurs de température sont propres et secs avant de cuisiner.

ATTENTION : afin d'éviter tout risque lié au réarmement par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne

doit pas être alimenté à travers un dispositif de commutation externe, tel qu'un temporisateur, ou relié à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.

- Assurez-vous toujours que la nourriture a été entièrement cuite avant de la manger.
- Les plats doivent être mangés juste après la cuisson, ou bien il faut les laisser refroidir rapidement et les mettre au plus vite au réfrigérateur.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut occasionner des blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition qu'elles aient reçu des directives ou des instructions concernant l'utilisation de cet appareil et qu'elles en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le câble pendre dans un endroit où un enfant pourrait le saisir.

Avertissement : faites attention en manipulant les lames, en vidant le récipient et lors du nettoyage.

- Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé, avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial disponible chez le fabricant ou chez son prestataire de services afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que dans le cadre de l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité résultant d'une utilisation inappropriée ou d'un non-respect de ces consignes.
- La capacité maximale de mélange est de 3,5 L.
- Faites attention si un liquide chaud est versé dans le robot de cuisine ou le batteur. Celui-ci pourrait être éjecté de l'appareil suite à une formation soudaine de vapeur.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec le support fourni.
- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et en intérieur.
- Évitez tout déversement sur le raccord.
- Ne désassemblez pas la base du réservoir (y compris la poignée), l'utilisateur n'a pas à intervenir dessus.
- Une fois que le moteur est à l'arrêt (s'il était en marche), le ventilateur continuera de fonctionner pendant 2 min.
- Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.
- Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec de la nourriture, veuillez vous reporter au point Entretien et Nettoyage.

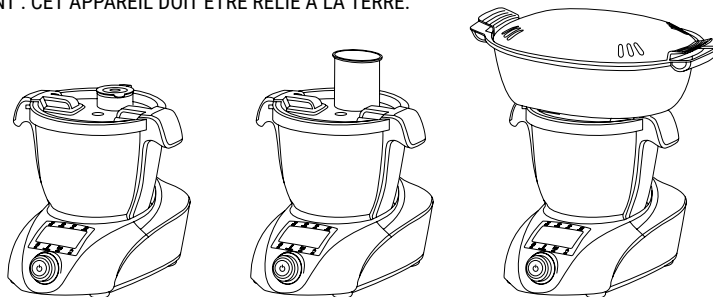
ATTENTION : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer de son support.

- Le couvercle «Robot culinaire» ne peut être utilisé qu'avec des disques à râper, il n'est pas conçu pour tout autre type d'utilisation (cuisson, fouettage, etc.) Il ne doit être utilisé que comme un robot culinaire et doit être remplacé par le couvercle Principal pour continuer la cuisson.

Avant de le brancher

Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sous votre appareil.

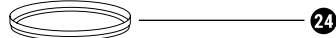
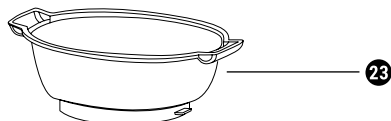
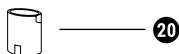
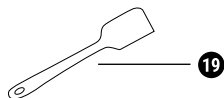
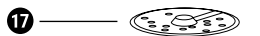
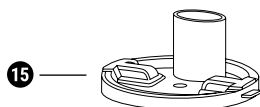
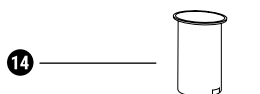
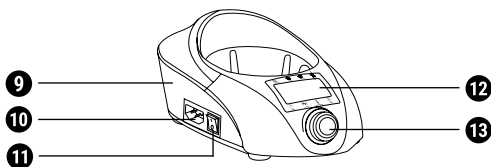
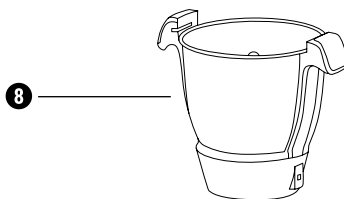
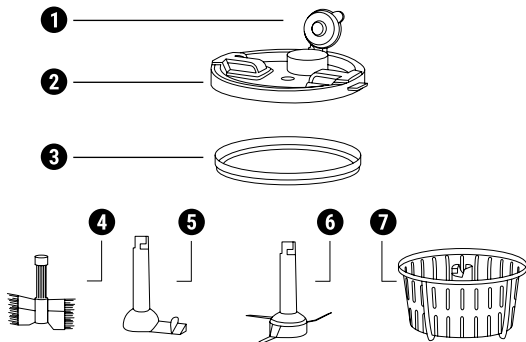
AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.



ATTENTION: LE BOL NE DOIT PAS ÊTRE LAVÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE CAR LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES SUR LA BASE SERONT ENDOMMAGÉES.

LISTE DES PIÈCES

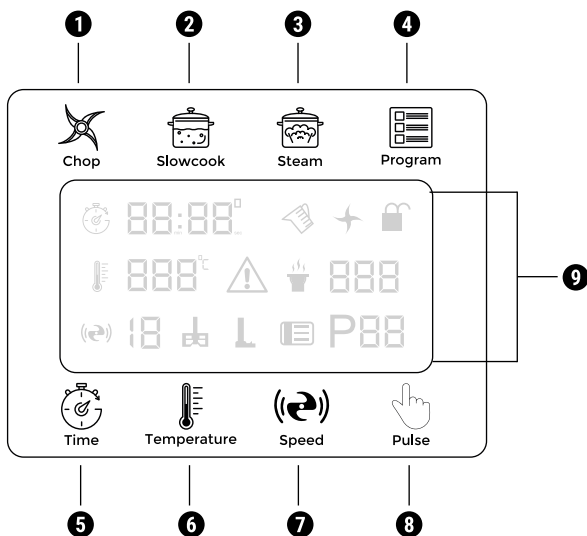
1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle du batteur
3. Joint du couvercle du batteur
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lames
7. Panier vapeur
8. Bol mélangeur
9. Base
10. Prise d'alimentation
11. Interrupteur principal
12. Écran IMD
13. Bouton
14. Poussoir
15. Couvercle FP
16. Joint pour couvercle FP
17. Disque trancheur/broyeur
18. Arbre d'entraînement
19. Spatule
20. Verre doseur
21. * Couvercle pour panier vapeur
22. * Panier vapeur, peu profond
23. * Panier vapeur, profond
24. * Joint du panier vapeur profond



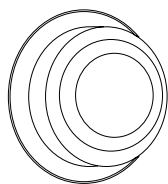
* Ces accessoires sont vendus séparément.

Touche tactile

1. Hacher
2. Mijoter
3. Vapeur
4. Programmation
5. Minuteur
6. Température
7. La vitesse
8. Impulsion
9. Panneau de commande







Bouton rotatif




















1. Il peut être utilisé pour régler la température, l'heure, la vitesse ou sélectionner un programme différent.
2. Appuyez sur le bouton rotatif et le robot culinaire arrêtera la cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton.
3. Maintenez le bouton enfoncé et le robot culinaire arrêtera complètement la cuisson.
4. Appuyez sur le bouton après avoir terminé la configuration et le robot commencera la cuisson.
5. La cuisson s'annulera automatiquement si vous maintenez le bouton enfoncé lors du réglage du programme.
6. À la fin du programme, le panneau IMD indiquera "fin". Appuyez sur le bouton et le robot se mettra en mode veille.
7. Appuyez et maintenez le bouton pour réinitialiser tous les paramètres une fois que le robot est en mode veille.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

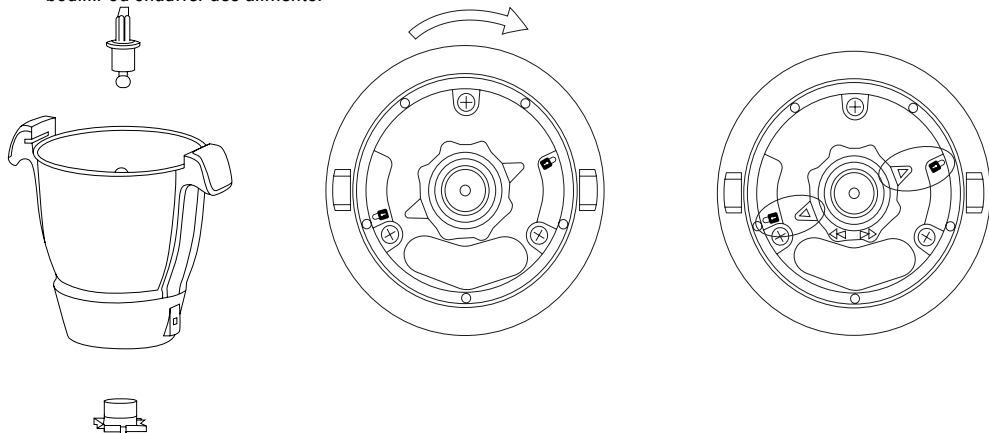
ICÔNE	FONCTION
 Hacher	Bouton hacher: appuyez pour le programme de hachage Durée: 10 secondes par défaut mais réglable de 10 secondes à 4 minutes Température: bloqué La vitesse: Par défaut à 6 mais réglable de 1 à 10 Appuyez sur le bouton pour démarrer un cycle après la configuration
 Mijoter	Bouton de mijotage: appuyez pour le programme de cuisson lente Durée: la durée par défaut est de 60 minutes mais réglable de 20 à 90 minutes Temp: La température par défaut est de 100 °C mais elle peut être ajustée de 60 °C à 100 °C La vitesse: 1 mais réglable de 1 à 3.
 Vapeur	Bouton vapeur: appuyez pour la fonction vapeur Temps: Le temps par défaut est de 20 minutes, mais réglable de 0 à 60 minutes Temp: La température par défaut est de 120 °C mais elle peut être ajustée de 100 °C à 120 °C La vitesse: 0 et bloqué Appuyez sur le bouton pour démarrer un cycle après avoir sélectionné l'heure
 Programme	Bouton de programme: appuyez pour démarrer les programmes prédéfinis. Tournez le bouton pour sélectionner le programme automatique de P01 à P30. Chaque programme a une durée, une température et une vitesse prédéterminées. Appuyez sur le bouton pour démarrer l'appareil

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	FONCTION
 Temps	Bouton Heure: Appuyez et réglez l'heure Intervalle de temps: 0 à 90 minutes. Le réglage s'effectue selon les étapes suivantes: appuyez une fois pour régler les secondes et appuyez à nouveau pour régler les minutes.
 Température	Bouton de température: Appuyez et réglez la température Écart de température: 37 à 120 ° C Le premier intervalle est de 37 à 40 ° C. A partir de 40 ° C les intervalles sont de 5 °
 La vitesse	Bouton de vitesse: Appuyez et ajustez la vitesse Plage de vitesse: 1 - 10
 Presser	Bouton d'impulsion: Un appui long pour l'activer et l'unité cessera de fonctionner lorsque vous retirez votre doigt du bouton. Le bouton d'impulsion ne s'activera pas si la température à l'intérieur du récipient est supérieure à 60 ° C et l'icône d'avertissement s'affichera.
 Affichage de l'heure	
 Affichage de la température	
 Affichage de la vitesse	
	Icône de fouet: Il apparaîtra lorsque la vitesse appropriée est sélectionnée pour battre la crème, les blancs et émulsionner
	Icône de truelle de décapant: Il apparaîtra lorsque la bonne vitesse est sélectionnée pendant tous les processus de chauffage.
	Icône du programme: Pour entrer dans un programme automatique
P88	Programme: Numéro de programme automatique
	Icône de la fonction Garder au chaud
	Jauge de température des aliments
	Icône de verrouillage: Cela apparaît lorsque le couvercle est correctement placé. Le robot est en mode veille et prêt à démarrer.
	Icône de déverrouillage: Cela indique que le couvercle n'est pas correctement fixé et que le robot ne démarre pas.
	Icône de couteau
	Icône Ajouter des ingrédients: La cuisson s'arrêtera lorsque cette icône apparaîtra. Retirez le couvercle pour ajouter les ingrédients. Le robot reprendra la cuisson lorsque vous remettez le couvercle en place et l'icône disparaît.
	Icône d'avertissement

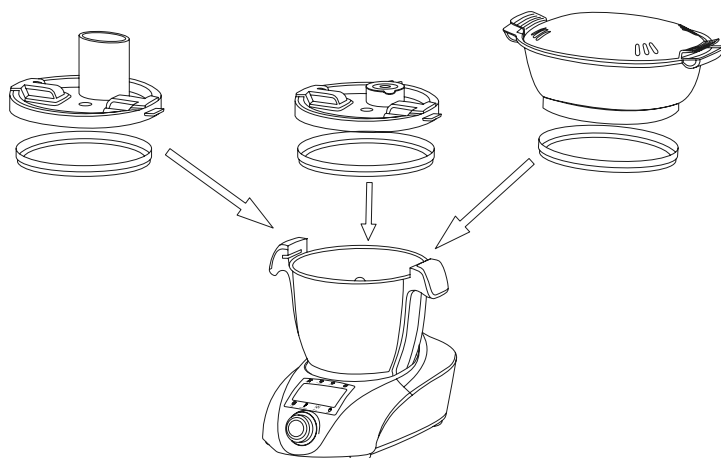
ASSEMBLAGE DU ROBOT

1. Placez l'arbre d'entraînement correctement verrouillé dans le bocal.
2. Ajustez et tournez dans le sens horaire pour le fixer.
3. Insérez la carafe dans l'unité principale. Appuyez fermement pour le verrouiller en place.
 - Vous n'avez pas besoin d'installer l'arbre d'entraînement ou tout autre accessoire si vous voulez simplement faire bouillir ou chauffer des aliments.









Placement du capuchon

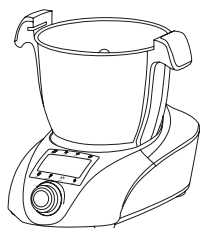
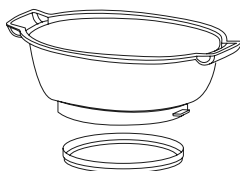
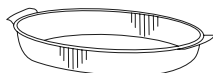
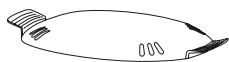
1. Mettez le joint en caoutchouc sur le capuchon avant utilisation.
2. Choisissez le couvercle de mélange, le couvercle du robot culinaire ou le cuiseur vapeur, placez-le et fixez-le avec le pot avant de mettre l'appareil en marche.
 - Veuillez noter que le couvercle du robot culinaire ne doit pas être utilisé pour la cuisson. Il doit être utilisé avec le disque à râper.
 - Assurez-vous que le couvercle de sortie de vapeur est bien fermé avant utilisation pour éviter les éclaboussures.



PRÉSENTATION DES ACCESSOIRES

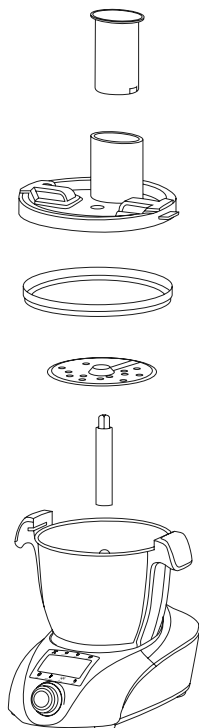
PIÈCE	FONCTION	LA VITESSE	MÉTÉO	TEMPERATURE (° C)
 Fouet	Fouetter les blancs d'oeufs	4	2 à 4 minutes	--
	Crème fouettée	3	3-5 minutes	--
 Truelle décapante	Soupe	1 à 2	1 à 90 minutes	100
	Autres ingrédients qui ont besoin de chaleur	1 à 2	Selon besoin	Selon besoin
 Couteau	Couper la viande	8 à 10	30 à 60 s	--
	Glace pilée	8 à 10	10 à 20 s	-
	Mixer	10	1 à 2 minutes	--
	Hache (oignon, échalote, céleri, etc.)	5 à 7	15 à 60 s	--
	Haricots, soja, noix, arachides, grains de café, amandes	10	2 à 3 minutes	--
	Pétrir	1	3-5 minutes	--
 Panier vapeur	Riz, etc.	--	20 à 30 minutes	110
 Disque à râper / trancher	Tranches	5, 6	30 à 60 S	-
 Bateau à vapeur	Poisson	--	10 à 60 minutes	110 à 120

Utilisation du bateau à vapeur



1. Ajoutez de l'eau dans la verseuse. Au moins 600 ml.
2. Assemblez le panier à vapeur dans la carafe et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Le bac à vapeur est en option.
4. N'oubliez pas de mettre le couvercle.
 - **Important:** Placer les ingrédients en tenant compte des sorties de vapeur en bas du panier vapeur. S'ils sont bloqués, la cuisson ne sera pas aussi efficace et prendra plus de temps.
 - Si l'eau s'évapore complètement, l'erreur E5 s'affiche sur le panneau de commande. Ajoutez plus d'eau pour continuer la cuisson.

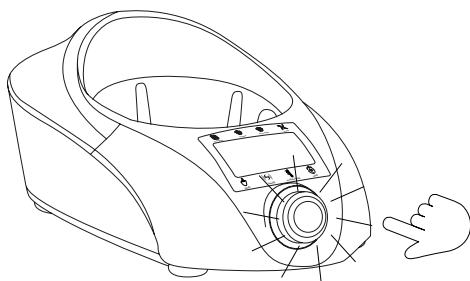
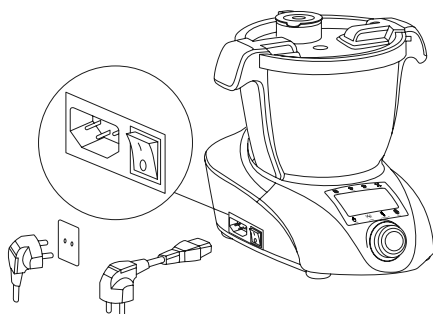
Utilisation du disque à râper



1. Fixez l'arbre du disque à l'arbre d'entraînement.
2. Placez le disque sur le dessus de l'arbre.
 - Le disque est réversible. Un côté est utilisé pour trancher et l'autre pour râper.
3. Tenez le disque par les deux trous avec votre pouce et votre index ou votre majeur. Attention car les bords sont très nets.
4. Fermez le pot avec le couvercle du robot culinaire.
5. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller avant de commencer à l'utiliser.



Connectez le robot

1. Connectez le cordon d'alimentation à la base principale et à une prise de courant. Allumez l'appareil.
2. L'écran tactile clignote, appuyez sur le bouton rotatif pour passer en mode veille.
3. Sélectionnez la fonction requise selon vos besoins.





AJUSTEMENT

Temps de prise

1. Intervalle de temps: 0 à 90
2. Bouton poussoir  tour  dans le sens horaire pour augmenter le temps et dans le sens antihoraire pour diminuer. L'heure apparaîtra à l'écran comme indiqué ci-dessous.








Réglage de la température



1. Écart de température: 37 à 120 °C
2. Bouton poussoir  tour  dans le sens horaire pour augmenter la température et dans le sens antihoraire pour réduire la température. La température apparaîtra à l'écran comme indiqué ci-dessous.



Réglage de la vitesse

1. Plage de vitesse: 0 à 10
2. Bouton poussoir  tour  dans le sens horaire pour augmenter la vitesse et dans le sens antihoraire pour diminuer la vitesse. La vitesse apparaîtra à l'écran comme indiqué ci-dessous. Pendant l'échauffement: seule la vitesse 1 à 3 est disponible.
3. Mode manuel:
 - Vitesse 1 à 3:    clignote et reste allumé après le démarrage de l'appareil.



- Vitesse 4:   clignote et reste allumé après le démarrage de l'appareil.



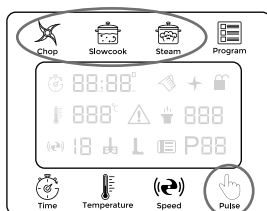
- Vitesse 5 et plus:  clignote en premier et reste allumé.







DÉMARRER, PAUSE ET ARRÊTER LE ROBOT

1. Une fois un programme sélectionné, appuyez sur la molette de commande pour le démarrer.
2. Vous pouvez interrompre le programme pendant la cuisson en appuyant sur le bouton de commande, puis reprendre le cours de votre recette en appuyant une deuxième fois sur le même bouton.
3. Pour arrêter complètement le programme démarré, maintenez enfoncée la molette de commande pendant plusieurs secondes.
4. À la fin d'un programme, 3 bips retentissent. Le message "fin" apparaît également à l'écran. Coupez l'alimentation avant d'ouvrir le couvercle.
5. Lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson, la vapeur du pot peut vous brûler. Protégez vos mains avec un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson.
6. Pour utiliser les différents programmes de manière optimale, reportez-vous à l'une des recettes du livre de recettes utilisant cette fonction et suivez les différentes étapes recommandées.

FONCTIONS AUTOMATIQUES



 Hacher	Durée: 10 secondes par défaut mais réglable de 10 secondes à 4 minutes Température: bloqué La vitesse: Par défaut à 6 mais réglable de 1 à 10 Appuyez sur le bouton pour démarrer un cycle après la configuration
 Mijoter	Durée: la durée par défaut est de 60 minutes mais réglable de 20 à 90 minutes Temp: La température par défaut est de 100 °C mais elle peut être ajustée de 60 °C à 100 °C La vitesse: 1 mais réglable de 1 à 3.
 Vapeur	Temps: Le temps par défaut est de 20 minutes, mais réglable de 0 à 60 minutes Temp: La température par défaut est de 120 °C mais elle peut être ajustée de 100 °C à 120 °C La vitesse: 0 et bloqué Appuyez sur le bouton pour démarrer un cycle après avoir sélectionné l'heure
 Programme	Bouton de programme: appuyez pour démarrer les programmes prédéfinis. Tournez le bouton pour sélectionner le programme automatique de P01 à P30. Chaque programme a une durée, une température et une vitesse prédéterminées. Appuyez sur le bouton pour démarrer l'appareil

SUGGESTIONS D'UTILISATION

FONCTION	ACCESSOIRE	LA VITESSE	MÉTÉO	Montant maximum de ingrédients à la fois
Couper la viande	Lame à découper	Vitesse 8 à 10	30 à 60 s	500 g
Glace pilée	Lame à découper	Vitesse 8 à 10	10 à 20 s	500 g
Mixer	Lame à découper	Vitesse 10	1 minute	Capacité maximale 2000 ml
Hache (oignon, échalote, céleri, etc.)	Lame à découper	Vitesse 5	15 à 30 s	500 g
Pétrir	Lame à découper	Vitesse 1	3 à 5 min	350 g de farine + 175 g d'eau + 20 g d'huile
Tranché, râpé (carotte, concombre, pomme de terre)	Disque à râper	Vitesse 5 à 6	30 à 60 s	500 g
Soupe	Truelle décapante	Vitesse 1	Sélectionnez la fonction soupe. Ou vous pouvez régler vous-même l'heure, la vitesse et la température appropriées.	Capacité maximale: 2000 ml

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

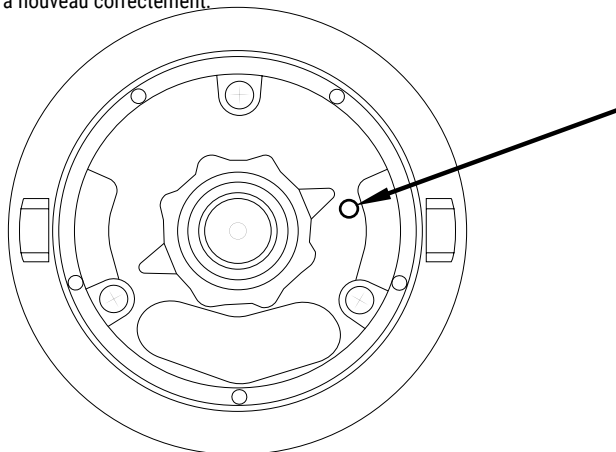
- Appuyez sur le bouton Programme du panneau de commande pour définir le programme automatique souhaité des 30 qui sont préenregistrés. Vous verrez P01 pour le premier programme, P02 pour le second, et ainsi de suite, jusqu'à P30.
- Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le programme.
- Pour les programmes automatiques inclus, un signal sonore est émis à chaque étape lorsque des ingrédients doivent être ajoutés pendant la recette. Veuillez vous référer au livre de recettes.
- Pour utiliser les programmes automatiques préenregistrés, veuillez vous référer au livre de recettes pour des recettes 100% réussies.
- Vous trouverez ici la liste des programmes automatiques. Consultez le manuel ci-joint pour savoir comment ils fonctionnent ou visitez www.ikohs.com Pour le télécharger.

- | | |
|---|---|
| 1. Râper et couper | 16. Crème |
| 2. Crème végétale | 17. Crème et pâtisserie anglaise |
| 3. Soupe rustique | 18. Chocolat fondu |
| 4. Brunissement, braconnage et marquage | 19. Île flottante de meringue |
| 5. Sauces piquantes rapides | 20. Émulsifier |
| 6. Sauces à feu doux | 21. Sorbets aux fruits surgelés |
| 7. Sauce tomate | 22. Yaourt |
| 8. béchamel | 23. Pain et pâte à pizza |
| 9. Pâtes "One pot" | 24. Pâte à gâteau de base |
| 10. Riz bouilli, céréales et céréales | 25. Pâte pour crêpes, gaufres ou beignets |
| 11. Risotto | 26. Pâtes ou pâte à chou |
| 12. Purée de pommes de terre | 27. Massepain |
| 13. Pommes de terre hachées | 28. Smoothies et milk-shakes |
| 14. Ébullition | 29. Gardez au chaud et réchauffez |
| 15. Confitures et compotes | 30. Autonettoyant |

COMMENT RÉINITIALISER LE PROTECTEUR DE TEMPÉRATURE

Lorsque le bol surchauffe, le protecteur de température éteint le robot pour arrêter le processus de chauffage et protéger le bol des brûlures.

Un bouton de réinitialisation a été ajouté au fond du bol. Appuyez sur le bouton en silicone blanc lorsque le protecteur de température est activé. Une fois pressé, vous entendrez un clic indiquant que le protecteur de température a été réinitialisé et peut fonctionner à nouveau correctement.



TEMPS DE REPOS MOTEUR

Si le moteur est surchargé, une erreur se produira pour éviter une surchauffe. L'écran affichera E1.

Pour éviter cela, voici quelques indications de temps de repos pour permettre au moteur de refroidir.

- Après un programme de masse (23-27), laissez l'appareil reposer pendant 15 à 20 minutes. Ces programmes forcent beaucoup le moteur, le temps de repos est très important.
- Après avoir utilisé la fonction Pulse, laissez le moteur s'arrêter pendant 2-3 minutes. Surtout s'il a été utilisé pendant la durée maximale prévue de 1 minute.
- Après avoir utilisé la fonction Chop, laissez le moteur tourner au ralenti pendant 10 à 30 minutes selon l'intensité d'utilisation. Évitez de mélanger plus de 1 ou 2 minutes d'affilée à une vitesse supérieure à 6.
- Prévoyez environ 10 minutes de repos entre deux programmes de soupe.

Vitesses d'utilisation des accessoires

						
	Durée MAX	90 min	10 min	2 min	4 min	
La vitesse du moteur	1	✓	✓	✓		
	2	✓	✓	✓		
	3	✓	✓	✓		
	4		✓	✓		
	5			✓	✓	
	6			✓	✓	
	7			✓	✓	
	8				✓	
	9				✓	
	10				✓	

AFFICHER LES MESSAGES D'ERREUR ET LES SOLUTIONS

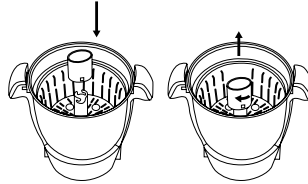
	E1	E3	E5	FIN
PROBLÈME	• Attention: moteur surchargé ou endommagé.	• Attention: Aucun conteneur n'a été détecté. Placez un récipient.	• Attention: Il n'y a plus d'eau. Ajoutez plus d'eau.	• Fin du programme.
SOLUTION	• Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une heure. Ensuite, il est prêt à être réutilisé.	• Mettez le bol mixeur en place.	• Éteignez l'appareil et ajoutez de l'eau dans le récipient. Allumez l'appareil après que la température à l'intérieur du récipient a baissé.	• Appuyez sur le bouton et revenez en mode veille.

Par exemple, un écran d'erreur comme celui-ci apparaîtra:



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Retirez également le couvercle et les ustensiles du récipient.
2. Unité électrique: Essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le ensuite. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
3. Si des marques de brûlure se forment au fond du bol du mélangeur, mettez de l'acide citrique ou du citron dans l'eau, chauffez-le pendant 5 à 7 minutes et utilisez le produit pour éliminer les marques avec un chiffon.
4. Lame / lame de récipient / agitateur: Lavez les pièces, puis séchez-les complètement. Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du récipient, retirez-les dès que possible avec une spatule. Remplissez le récipient avec de l'eau savonneuse et faites-le tremper. Retirez les débris incrustés à l'aide d'une brosse de nettoyage. La décoloration du récipient n'affectera pas ses performances. **LE BOL NE DOIT PAS ÊTRE LAVÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE.**
5. Comment retirer le panier vapeur: Placez la tasse à mesurer dans la rainure du panier à vapeur et tournez-la pour la fixer. Ensuite, extrayez-le.



ATTENTION: LE BOL NE DOIT PAS ÊTRE LAVÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE CAR LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES SUR LA BASE SERONT ENDOMMAGÉES.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer.
- Utilisez un torchon pour nettoyer l'unité principale. Ne les lavez pas à l'eau ou au lave-vaisselle.
- Le bol NE DOIT PAS être lavé dans un lave-vaisselle car les connexions électriques sur la base seront endommagées.
- Les brosses métalliques ou en nylon, les nettoyeurs ménagers, les solvants et les produits de nettoyage endommageront la surface de la structure du produit.
- Utilisez un chiffon doux et sec pour nettoyer le cordon d'alimentation.

Remarque: Si vous avez un problème avec votre appareil que vous ne pouvez pas résoudre, appelez notre service d'assistance téléphonique.



Selon les directives européennes 2012/19 / UE et 2015/863 / UE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques, en plus de l'élimination des déchets. Le symbole barré du récipient qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être déposé dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit livrer l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de collecte différencié approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou doit le retourner au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, un ou échange d'autres. La collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement successifs, aide à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.

BENVENUTO

Grazie per aver scelto il nostro robot da cucina. Per una migliore prestazione, leggere attentamente le presenti istruzioni prima di usare l'apparecchio.

Rispettando le misure di sicurezza qui riportate si riduce il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche. Conservare il manuale in un posto sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia compilata, la prova di acquisto e l'imballaggio. Se necessario, consegnare le presenti istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Quando si utilizza un elettrodomestico seguire sempre le misure di sicurezza di base, nonché quelle di prevenzione degli infortuni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità in caso di inadempienza dell'utente dei seguenti requisiti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi elettrodomestico seguire sempre le misure di sicurezza di base.

- Spegner e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di sostituirne qualunque accessorio o di maneggiarne i componenti mobili.
- Mantenere le parti del corpo, i gioielli e gli abiti larghi lontano dalle parti in movimento e da utensili/accessori montati.
- Estrarre sempre la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Mantenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola mentre l'apparecchio è collegato all'alimentazione.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Provvedere a farlo revisionare o riparare.
- Non superare il livello di riempimento massimo indicato all'interno della ciotola.
- Evitare che l'unità di alimentazione, il filo elettrico o la spina si bagnino.
- Maneggiare o toccare con attenzione qualunque parte dell'apparecchio quando si utilizza in modalità cottura o dopo la cottura, specialmente la ciotola, il coperchio e gli utensili, giacché restano CALDI a lungo dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.
- Usare i manici per estrarre e spostare la ciotola. Utilizzare i guanti da forno per prendere la ciotola e gli utensili caldi.
- Il fondo della ciotola rimarrà caldo a lungo dopo aver arrestato il riscaldamento. Maneggiare con precauzione e appoggiare la ciotola su un sottopentola per proteggere le superfici sensibili al calore.
- Prestare attenzione alle fughe di vapore provenienti dalla ciotola, specialmente nel togliere il coperchio o il tappo di riempimento.
- Non togliere il coperchio o il tappo di riempimento mentre il liquido bolle.
- Chiudere sempre il tappo di riempimento quando si usa la funzione di tritatura.
- Utilizzare esclusivamente la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio. Non usare mai la ciotola con altre fonti di calore.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio nella modalità cottura con la ciotola vuota.
- Non usare il coperchio del mescolatore per azionare il robot da cucina. Questo apparecchio potrebbe danneggiarsi e causare lesioni se il dispositivo di blocco viene sottoposto a un'intensità eccessiva.
- Quando si usa l'apparecchio, assicurarsi di posizionarlo su una superficie piana, lontano dal bordo. Non posizionarlo sotto credenze appese.
- Per un funzionamento corretto e sicuro, verificare che la base della ciotola e i sensori di temperatura siano puliti e asciutti prima della cottura.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti a un azzeramento involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né essere connesso a un circuito regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia.

- Verificare sempre che il cibo sia completamente cotto prima di consumarlo.
- Il cibo dovrebbe essere consumato subito dopo la cottura o raffreddato velocemente e poi conservato in frigorifero il prima possibile.

- Un uso scorretto dell'apparecchio può arrecare lesioni.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza sufficienti, sotto sorveglianza o se opportunamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

• Questo elettrodomestico non deve essere adoperato dai bambini. Mantenere l'apparecchio e il filo elettrico lontani dalla portata dei bambini. Non lasciare che il filo elettrico penda in presenza di bambini che possono afferrarlo.

Avvertenza: Fare attenzione nel manipolare le lame affilate e taglienti, nello svuotare la ciotola e durante la pulizia.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando è incustodito e prima di effettuare le operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da un cavo speciale disponibile presso il fabbricante o il relativo rappresentante, onde evitare eventuali rischi.
- L'apparecchio è inteso esclusivamente per un uso domestico. Non ci assumeremo alcuna responsabilità derivante da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- La capacità massima di miscelatura è di 3,5 L.
- Fare attenzione quando si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel mescolatore, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'elettrodomestico va usato esclusivamente con il supporto fornito.
- L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico al coperto.
- Evitare spargimenti sul connettore.
- Non smontare la base del contenitore (né manipolare l'involucro); l'utente non può effettuare la manutenzione.
- Appena il motore smette di funzionare (se stava funzionando), il ventilatore di raffreddamento rimarrà in funzione ancora per 2 minuti.
- È probabile che le superfici si scaldino durante l'uso.
- Per sapere come pulire le superfici in contatto con il cibo, consultare il paragrafo Cura e pulizia.

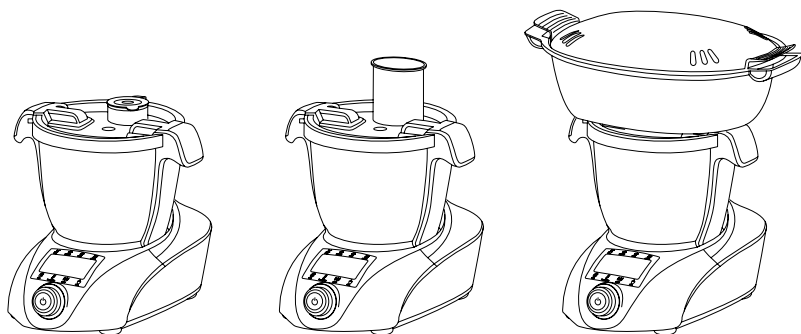
ATTENZIONE: verificare che l'apparecchio sia spento prima di estrarlo dalla base.

- Il coperchio "Food Processor" è adatto solo per l'uso con dischi per grattugia, non è progettato per nessun altro tipo di utilizzo (cottura, frullatura, ecc.) Deve essere utilizzato solo come robot da cucina e deve essere sostituito dal coperchio Principale per continuare la cottura.

Prima di inserire la spina

Verificare che la fornitura elettrica sia uguale a quella indicata sul fondo dell'apparecchio.

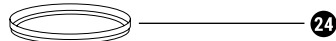
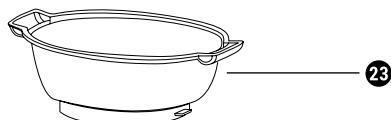
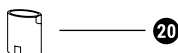
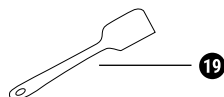
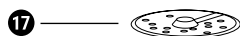
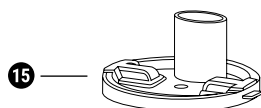
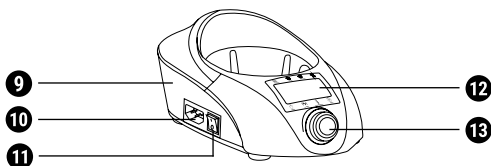
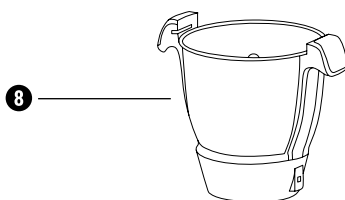
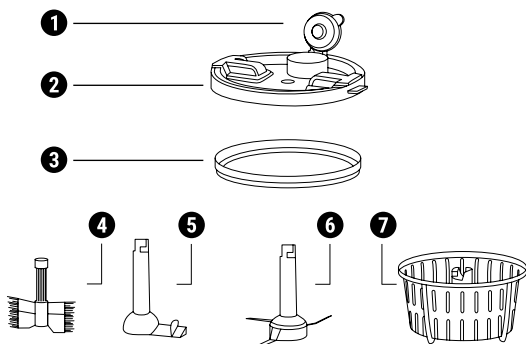
AVVERTENZA: QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.



ATTENTION: LE BOL NE DOIT PAS ÊTRE LAVÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE CAR LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES SUR LA BASE SERONT ENDOMMAGÉES.

ELENCO DEI COMPONENTI

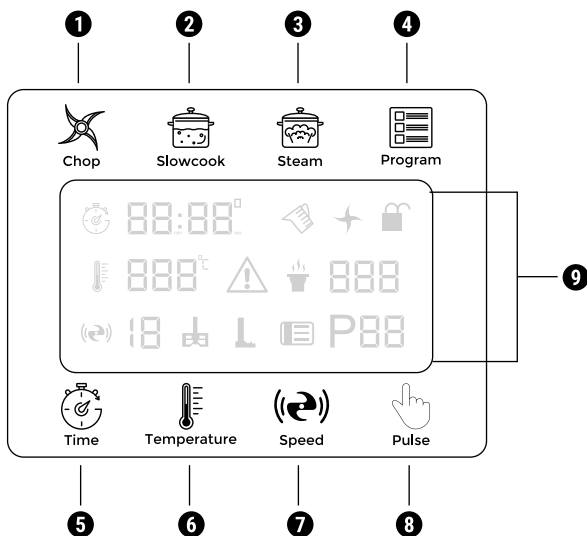
1. Tappo di riempimento.
2. Coperchio del mescolatore.
3. Guarnizione del coperchio del mescolatore.
4. Frusta.
5. Pala mescolatrice.
6. Lama.
7. Cestello vapore.
8. Recipiente del mescolatore.
9. Unità principale.
10. Entrata cavo di alimentazione.
11. Interruttore principale.
12. Schermo visualizzatore IMD.
13. Manopola.
14. Spintore.
15. Coperchio del robot da cucina.
16. Guarnizione coperchio del robot da cucina.
17. Disco affettatore/sminuzzatore.
18. Albero di trasmissione.
19. Spatola.
20. Misurino.
21. * Coperchio per il cestello vapore.
22. * Cestello vapore basso.
23. * Cestello vapore alto.
24. * Guarnizione del cestello vapore alto.



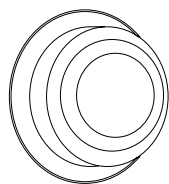
* Ces accessoires sont vendus séparément.

Pulsante a sfioramento

1. Chop
2. cuocere a fuoco lento
3. Vapore
4. Programmazione
5. Timer
6. Temperatura
7. Velocità
8. impulso
9. Pannello di controllo







Manopola


















1. Può essere utilizzato per regolare temperatura, tempo, velocità o selezionare un altro programma.
2. Premere la manopola e il robot da cucina smetterà di cucinare. Per riprendere la cottura, premere nuovamente la manopola.
3. Tieni premuta la manopola e il robot da cucina smetterà di cucinare completamente.
4. Premere la manopola dopo aver terminato la configurazione e il robot inizierà a cucinare.
5. La cottura si annulla automaticamente se si tiene premuta la manopola durante l'impostazione del programma.
6. Alla fine del programma, il pannello IMD indicherà "fine". Premere la manopola e il robot entrerà in modalità standby.
7. Tenere premuta la manopola per ripristinare tutti i parametri quando il robot è in modalità Standby.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

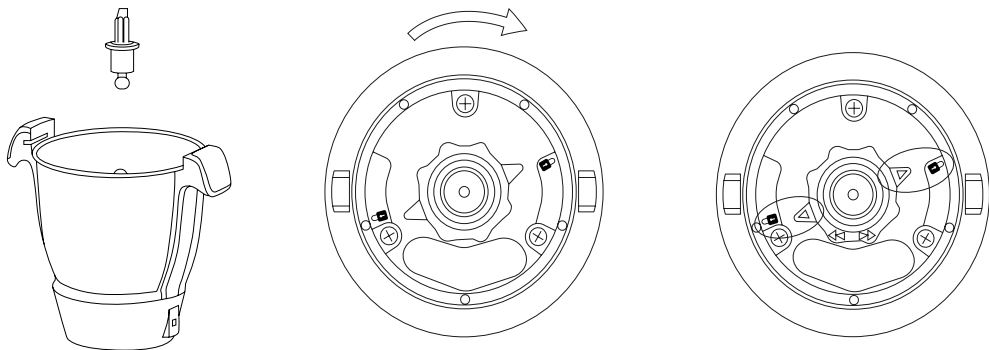
ICONA	FUNZIONE
 Chop	Pulsante Chop: premere per tagliare il programma Tempo: predefinito 10 secondi ma regolabile da 10 secondi a 4 minuti Temperatura: bloccata Velocità: Predefinito su 6 ma regolabile da 1 a 10 Premere la manopola per avviare un ciclo dopo l'installazione
 cuocere a fuoco lento	Pulsante di cottura a fuoco lento: premere per il programma di cottura lenta Tempo: il tempo predefinito è 60 minuti ma regolabile da 20 a 90 minuti Temp: la temperatura predefinita è 100 °C, ma può essere regolata da 60 °C a 100 °C Velocità: 1 ma regolabile da 1-3.
 Vapore	Tasto vapore: premere per la funzione vapore Tempo: il tempo predefinito è di 20 minuti, ma regolabile da 0 a 60 minuti Temp: la temperatura predefinita è 120 °C, ma può essere regolata da 100 °C a 120 °C Velocità: 0 e bloccato Premere la manopola per iniziare un ciclo dopo aver selezionato l'ora
 Programma	Tasto programma: premere per avviare i programmi preimpostati. Ruotare la manopola per selezionare il programma automatico da P01 a P30. Ogni programma ha un tempo, una temperatura e una velocità predeterminati. Premere la manopola per avviare il dispositivo

PANORAMICA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	FUNZIONE
 Tempo meteorologico	Pulsante ora: Premere e regolare l'ora Intervallo di tempo: Da 0 a 90 minuti. La regolazione viene eseguita secondo i seguenti passaggi: premere una volta per regolare i secondi e premere nuovamente per regolare i minuti.
 Temperatura	Pulsante temperatura: Premere e regolare la temperatura Intervallo di temperatura: 37 a 120 °C Il primo intervallo è da 37 a 40 °C. Da 40 °C gli intervalli sono di 5 °
 Velocità	Pulsante di velocità: Premere e regolare la velocità Gamma di velocità: 1 - 10
 stampa	Pulsante a impulsi: Una lunga pressione per l'attivazione e l'unità smetterà di funzionare quando si rimuove il dito dal pulsante. Il pulsante a impulsi non si attiverà se la temperatura all'interno del contenitore è superiore a 60 °C e verrà visualizzata l'icona di avviso.
 88:88	Visualizzazione del tempo
 888°C	Visualizzazione della temperatura
 18	Visualizzazione della velocità
	Icona Frusta: Apparirà quando viene selezionata la velocità appropriata per battere crema, bianchi ed emulsionare
	Icona di rimozione della cazzuola: Apparirà quando viene selezionata la velocità corretta durante tutti i processi di riscaldamento.
	Icona del programma: Per entrare in un programma automatico
P88	Programma: Numero di programma automatico
	Icona della funzione Mantieni caldo
888°C	Indicatore della temperatura degli alimenti
	Icona lucchetto: Questo appare quando il coperchio è posizionato correttamente. Il robot è in modalità standby e pronto per l'avvio.
	Icona di sblocco: Ciò indica che il coperchio non è fissato correttamente e il robot non si avvia.
	Icona coltello
	Icona Aggiungi ingredienti: La cottura si interromperà quando appare questa icona. Rimuovere il coperchio per aggiungere ingredienti. Il robot da cucina riprenderà la cottura quando si sostituisce il coperchio e l'icona scompare.
	Icona di avviso

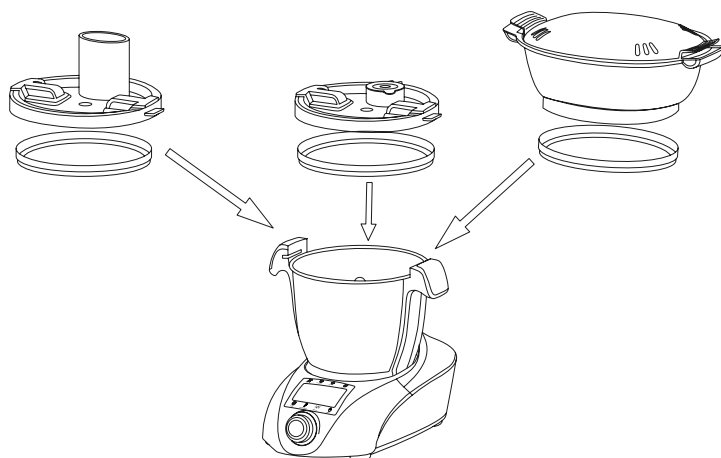
ASSEMBLAGGIO DEL ROBOT

1. Posizionare l'albero di trasmissione correttamente bloccato nel vaso.
2. Regolare e ruotare in senso orario per risolverlo.
3. Inserire la caraffa nell'unità principale. Premere con decisione verso il basso per bloccarlo in posizione.
 - Non è necessario montare l'albero di trasmissione o alcun accessorio se si desidera semplicemente bollire o riscaldare il cibo.









Posizionamento del cappuccio

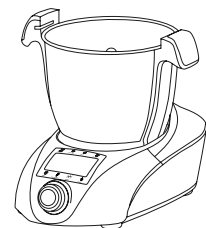
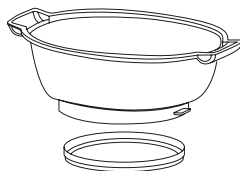
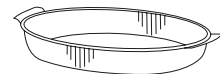
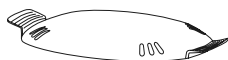
1. Mettere la guarnizione di gomma sul cappuccio prima dell'uso.
2. Scegli il coperchio di miscelazione, il coperchio del robot da cucina o il piroscampo, posizionalo e fissalo con il barattolo prima di accendere l'unità.
 - Si noti che il coperchio del robot da cucina non deve essere utilizzato per cucinare. Deve essere utilizzato con il disco da grattugia.
 - Accertarsi che il coperchio dell'uscita del vapore sia ben chiuso prima dell'uso per evitare schizzi.



PANORAMICA DEGLI ACCESSORI

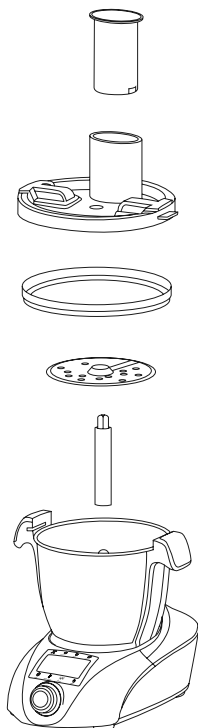
PEZZO	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO METE-REOLOGICO	TEMPERATURA (°C)
 Frusta	Sbatti gli albumi	4	2-4 minuti	--
	Panna montata	3	3-5 minuti	--
 Cazzuola di rimozione	La minestra	1 a 2	1 a 90 minuti	100
	Altri ingredienti che richiedono calore	1 a 2	Secondo necessità	Secondo necessità
 Coltello	Tagliare la carne	8 a 10	30 a 60 s	--
	Tritare il ghiaccio	8 a 10	10 a 20 s	-
	Miscelatore	10	1 a 2 minuti	--
	Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	5 a 7	15 a 60 s	--
	Fagioli, soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	10	2 a 3 minuti	--
	Impastare	1	3 a 5 minuti	--
 Cesto a vapore	Riso, ecc.	--	20 a 30 minuti	110
 Disco per grattugiare / affettare	fette	5, 6	30 per 60 S	-
 piroscrafo	Pesce	--	10 a 60 minuti	110 a 120

Uso del piroscrafo



1. Aggiungi acqua alla caraffa. Almeno 600 ml.
 2. Montare il cestino del vapore nella caraffa e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
 3. Il vassoio del vapore è opzionale.
 4. Non dimenticare di mettere il coperchio.
- **Importante:** Posizionare gli ingredienti tenendo conto delle uscite del vapore sul fondo del cestello del vapore. Se sono bloccati, la cottura non sarà altrettanto efficiente e richiederà più tempo.
 - Se l'acqua evapora completamente, sul pannello di controllo verrà visualizzato l'errore E5. Aggiungi più acqua per continuare la cottura.

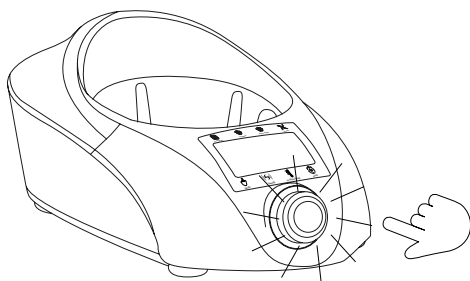
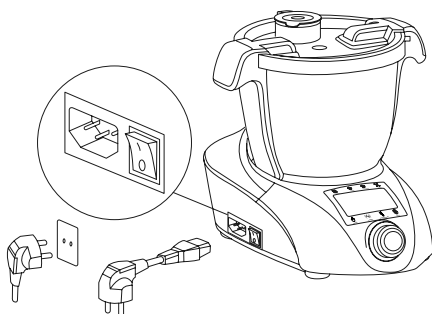
Uso del disco grattugiato



1. Fissare l'albero del disco sull'albero motore.
2. Posizionare il disco sopra l'albero.
 - Il disco è reversibile. Un lato viene utilizzato per affettare e l'altro per grattugiare.
3. Tenere il disco dai due fori con il pollice e l'indice o il medio. Fai attenzione perché i bordi sono molto nitidi.
4. Chiudi il barattolo con il coperchio del robot da cucina.
5. Ruotalo in senso orario per bloccarlo prima di iniziare a usarlo.

Collegare il robot


1. Collegare il cavo di alimentazione alla base principale e ad una presa di corrente. Accendi l'unità.
2. Il pannello a sfioramento lampeggerà, premere la manopola per accedere alla modalità standby.
3. Selezionare la funzione richiesta secondo necessità.



REGISTRAZIONE

Tempo di impostazione



1. Intervallo di tempo: 0 a 90

2. Premi il bottone  girare  in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per ridurre il tempo. L'ora apparirà sullo schermo come indicato di seguito.



Impostazione della temperatura



1. Intervallo di temperatura: 37 a 120 °C

2. Premi il bottone  girare  in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurre la temperatura. La temperatura apparirà sullo schermo come indicato di seguito.



Regolazione della velocità



1. Gamma di velocità: 0 a 10

2. Premi il bottone  girare  in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per diminuirla. La velocità apparirà sullo schermo come indicato di seguito. Durante il riscaldamento: è disponibile solo la velocità da 1 a 3.

3. Modalità manuale:

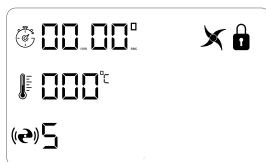
- Velocità da 1 a 3:    lampeggerà e rimarrà acceso dopo l'avvio dell'unità.



- Velocità 4:   lampeggerà e rimarrà acceso dopo l'avvio dell'unità.



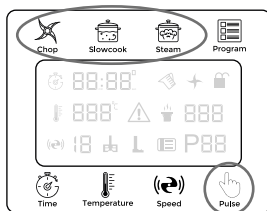
- Velocità 5 e successive:  lampeggerà per primo e rimarrà acceso.







INIZIA, PAUSA E FERMA IL ROBOT

1. Dopo aver selezionato un programma, premere la manopola di controllo per avviarlo.
2. È possibile mettere in pausa il programma durante il processo di cottura premendo la manopola di controllo e quindi riprendere il corso della ricetta premendo lo stesso pulsante una seconda volta.
3. Per interrompere completamente il programma avviato, tenere premuta la manopola di controllo per alcuni secondi.
4. Al termine di un programma, vengono emessi 3 segnali acustici. Sullo schermo appare anche il messaggio "fine". Spegnere l'alimentazione prima di aprire il coperchio.
5. Quando apri il coperchio dopo la cottura, il vapore dal barattolo può bruciarti. Proteggi le mani con un panno o presine quando apri il coperchio dopo la cottura.
6. Per utilizzare i diversi programmi in modo ottimale, fare riferimento a una delle ricette del ricettario utilizzando questa funzione e seguire i vari passaggi consigliati.

FUNZIONI AUTOMATICHE



 Chop	Tempo: predefinito 10 secondi ma regolabile da 10 secondi a 4 minuti Temperatura: bloccata Velocità: Predefinito su 6 ma regolabile da 1 a 10 Premere la manopola per avviare un ciclo dopo l'installazione
 cuocere a fuoco lento	Tempo: il tempo predefinito è 60 minuti ma regolabile da 20 a 90 minuti Temp: la temperatura predefinita è 100 °C, ma può essere regolata da 60 °C a 100 °C Velocità: 1 ma regolabile da 1-3.
 Vapore	Tempo: il tempo predefinito è di 20 minuti, ma regolabile da 0 a 60 minuti Temp: la temperatura predefinita è 120 °C, ma può essere regolata da 100 °C a 120 °C Velocità: 0 e bloccato Premere la manopola per iniziare un ciclo dopo aver selezionato l'ora
 Programma	Tasto programma: premere per avviare i programmi preimpostati. Ruotare la manopola per selezionare il programma automatico da P01 a P30. Ogni programma ha un tempo, una temperatura e una velocità predefiniti. Premere la manopola per avviare il dispositivo

SUGGERIMENTI PER L'USO

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO METERELOGICO	Quantità massima di ingredienti in una volta
Tagliare la carne	Lama per tagliare	Velocità da 8 a 10	30 a 60 s	500 g
Tritare il ghiaccio	Lama per tagliare	Velocità da 8 a 10	10 a 20 s	500 g
Miscelatore	Lama per tagliare	Velocità 10	1 minuto	Capacità massima 2000 ml
Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama per tagliare	Velocità 5	15 a 30 s	500 g
Impastare	Lama per tagliare	Velocità 1	3-5 minuti	350 g di farina + 175 g di acqua + 20 g di olio
Affettato, grattugiato (carota, cetriolo, patata)	Disco grattugiato	Velocità da 5 a 6	30 a 60 s	500 g
La minestra	Cazzuola di rimozione	Velocità 1	Seleziona la funzione di zuppa. Oppure puoi regolare tu stesso il tempo, la velocità e la temperatura corretti.	Capacità massima: 2000 ml

PROGRAMMI AUTOMATICI

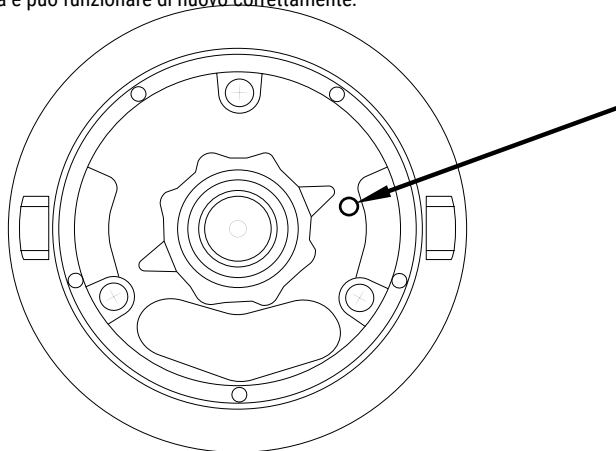
- Premere il pulsante Programma sul pannello di controllo per impostare il programma automatico desiderato tra i 30 che sono preregistrati. Vedrai P01 per il primo programma, P02 per il secondo e così via, fino a P30.
- Ruotare la manopola per selezionare il programma.
- Per i programmi automatici inclusi, viene emesso un segnale acustico in ogni fase quando è necessario aggiungere ingredienti durante la ricetta. Si prega di fare riferimento al ricettario.
- Per utilizzare i programmi automatici preregistrati, consultare il ricettario per ricette di successo al 100%.
- Qui troverai l'elenco dei programmi automatici. Consultare il manuale allegato per scoprire come funzionano o visitano www.ikohs.com Per scaricarlo

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Grattugiare e tagliare | 16. Crema pasticciera |
| 2. Crema Di Verdure | 17. Crema inglese e pasticceria |
| 3. Zuppa rustica | 18. Sciogli il cioccolato |
| 4. Doratura, braccnaggio e marcatura | 19. Meringa galleggiante dell'isola |
| 5. Salse piccanti veloci | 20. Emulsionare |
| 6. Salse a fuoco basso | 21. Sorbetti con frutta congelata |
| 7. Salsa di pomodoro | 22. Yogurt |
| 8. besciamella | 23. Pasta per pane e pizza |
| 9. Pasta "una pentola" | 24. Impasto per torta base |
| 10. Riso bollito, cereali e cereali | 25. Pasta per frittelle, cialde o ciambelle |
| 11. risotto | 26. Pasta o choux |
| 12. Purè di patate | 27. Marzapane |
| 13. Patate tritate | 28. Frullati e frappè |
| 14. Bollire | 29. Mantieni caldo e riscalda |
| 15. Marmellate e composte | 30. Autopulente |

COME RESETTARE LA PROTEZIONE TERMICA

Quando la tazza si surriscalda, la protezione della temperatura spegne il robot per interrompere il processo di riscaldamento e proteggere la ciotola dalle ustioni.

Un pulsante di ripristino è stato aggiunto nella parte inferiore del contenitore. Premere il pulsante di silicone bianco quando la protezione della temperatura è attivata. Una volta premuto, sentirai un clic che indica che la protezione della temperatura è stata ripristinata e può funzionare di nuovo correttamente.



TEMPO DI RIPOSO DEL MOTORE

Se il motore è sovraccarico, si verificherà un errore per evitare il surriscaldamento. Il display mostrerà E1.

Per evitare ciò, ecco alcune indicazioni sul tempo di riposo per consentire al motore di raffreddarsi.

- Dopo un programma di massa (23-27), lasciare riposare l'apparecchio per 15-20 minuti. Questi programmi costringono molto il motore, il tempo di riposo è molto importante.
- Dopo aver utilizzato la funzione Impulso, lasciare che il motore si fermi per 2-3 minuti. Soprattutto se è stato utilizzato per la durata massima prevista di 1 minuto.
- Dopo aver utilizzato la funzione Chop, lasciare il motore al minimo per 10-30 minuti a seconda dell'intensità di utilizzo. Evitare di mescolare più di 1 o 2 minuti di fila a una velocità superiore a 6.
- Concedi circa 10 minuti di riposo tra due programmi di zuppa.

Velocità di utilizzo degli accessori

		90 min	10 min	2 min	4 min
Velocità del motore	Durata massima				
	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
10			✓		

VISUALIZZA MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI

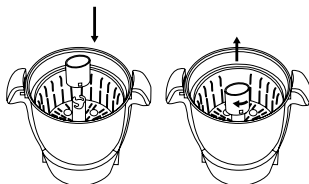
	E1	E3	E5	FINE
PROBLEMA	• Attenzione: motore sovraccarico o danneggiato.	• Attenzione: Nessun contenitore è stato rilevato. Metti un contenitore.	• Attenzione: Non è rimasta acqua. Aggiungi più acqua.	• Fine del programma
SOLUZIONE	• Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per un'ora. Quindi è pronto per essere riutilizzato.	• Metti il barattolo del frullatore in posizione.	• Spegner l'apparecchio e aggiungere acqua al contenitore. Accendere l'apparecchio dopo che la temperatura all'interno del contenitore è scesa.	• Premere la manopola e tornare in modalità standby.

Ad esempio, verrà visualizzata una schermata di errore come questa:



CURA E PULIZIA

1. Spegner e scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo. Inoltre, rimuovere il coperchio e gli utensili dal contenitore.
2. Unità elettrica: Pulirlo con un panno umido e asciugarlo successivamente. Non utilizzare mai prodotti abrasivi o immergere l'unità in acqua.
3. Se si formano segni di bruciature sul fondo del vaso del frullatore, metti un po' di acido citrico o limone nell'acqua, scaldalo per 5-7 minuti e usa il prodotto per rimuovere i segni con un panno.
4. Contenitore / lama agitatore / lama: Lavare le parti, quindi asciugarle completamente. Se all'interno del contenitore rimangono residui di cibo o scottature, rimuoverli il più presto possibile con una spatola. Riempi il contenitore con acqua e sapone e immergilo. Rimuovere i detriti incorporati usando un pennello per la pulizia. Lo scolorimento del contenitore non influirà sulle sue prestazioni. **LA CIOTOLA NON DEVE ESSERE LAVATA IN LAVASTOVIGLIE.**
5. Come rimuovere il cestino del vapore: Posizionare il misurino nella scanalatura del cestello del vapore e ruotarlo per fissarlo. Quindi estrailo.



ATTENTION: LE BOL NE DOIT PAS ÊTRE LAVÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE CAR LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES SUR LA BASE SERONT ENDOMMAGÉES.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulirlo.
- Utilizzare un canovaccio per pulire l'unità principale. Non lavarli in acqua o in lavastoviglie.
- La ciotola NON DEVE essere lavata in lavastoviglie in quanto i collegamenti elettrici sulla base verranno danneggiati.
- Spazzole di metallo o nylon, detergenti per la casa, solventi e prodotti per la pulizia danneggiano la superficie della struttura del prodotto.
- Utilizzare un panno morbido e asciutto per pulire il cavo di alimentazione.

Nota: In caso di problemi con il dispositivo che non è possibile risolvere, chiamare la nostra linea di assistenza.



Secondo gli orientamenti europei 2012/19 / UE e 2015/863 / UE, concernenti la riduzione dell'uso di sostanze pericolose negli apparecchi elettrici, oltre allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato del contenitore che si trova sulla confezione indica l'obbligo di depositare il prodotto, al termine della sua vita utile, in un luogo separato dagli altri rifiuti. Pertanto, l'utente deve consegnare il dispositivo, quando non viene più utilizzato, al centro di raccolta differenziata appropriato per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure deve restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o uno scambio di altri. L'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui è composto il dispositivo. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

HERZLICH WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine entschieden haben. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung aufmerksam durch, um die optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei sachgemäßer Anwendung das Risiko von Tod, Verletzung und Stromschlag. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Garantiekarte, dem Kaufbeleg und der Verpackung für spätere Verwendungszwecke an einem sicheren Ort auf. Übergeben Sie bitte diese Anleitung gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts. Befolgen Sie bitte bei der Benutzung eines Elektrogeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Maßnahmen zur Unfallverhütung. Wir übernehmen keine Haftung, wenn Kunden diese Bestimmungen nicht einhalten.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden.

- Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich während des Betriebs bewegende Teile berühren.
- Halten Sie Körperteile, Schmuck und lose Kleidung von sich bewegenden Teilen und aufgesteckten Werkzeugen/Aufsätzen fern.
- Entfernen Sie vor dem Ausleeren des Schüsselinhalts stets die Klinge.
- Führen Sie weder die Hände noch Utensilien in die Schüssel ein, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
- Der in der Schüssel markierte Höchstfüllstand darf nicht überschritten werden.
- Netzteil, Kabel und Stecker dürfen nicht nass werden.
- Seien Sie vorsichtig beim Handhaben oder Berühren von Teilen des Geräts, wenn dieses im Garmodus verwendet wird, sowie nach dem Garen. Dies gilt besonders für die Schüssel, den Deckel und die Werkzeuge, die auch lange nach dem Abschalten des Geräts noch HEISS sind.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen und Tragen der Schüssel die Griffe. Tragen Sie beim Handhaben der heißen Schüssel und heißen Werkzeuge Kochhandschuhe.
- Der Schüsselboden ist noch lange nach dem Abschalten der Heizfunktion heiß. Seien Sie beim Handhaben der Schüssel vorsichtig und verwenden Sie eine Schutzunterlage, wenn Sie sie auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen.
- Seien Sie besonders beim Entfernen des Deckels oder der Abdeckung des Einfüllstutzens vorsichtig, da Dampf aus der Schüssel entweichen kann.
- Entfernen Sie den Deckel oder die Abdeckung des Einfüllstutzens nicht, wenn gerade Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie bei Verwendung der Zerkleinerungsfunktion stets die Abdeckung des Einfüllstutzens.
- Verwenden Sie ausschließlich die mit diesem Gerät mitgelieferte Schüssel und Werkzeuge. Verwenden Sie die Schüssel nie mit einer anderen Hitzequelle.
- Lassen Sie das Gerät nie mit leerer Schüssel im Garmodus laufen.
- Verwenden Sie nie den Mixerdeckel zum Betrieb der Küchenmaschine. Eine Überlastung des Verriegelungsmechanismus kann das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche und vom Rand der Arbeitsfläche entfernt benutzt wird. Stellen Sie es nicht unter Hängeschränke.
- Stellen Sie im Hinblick auf eine korrekte und sichere Verwendung vor dem Garen sicher, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.

ACHTUNG: Um Gefahren durch ein versehentliches Reset der Thermosicherung vorzubeugen, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

- Vergewissern Sie sich vor dem Essen stets, dass die Nahrungsmittel vollständig gekocht und siedend heiß sind.
- Die Speisen sollten bald nach dem Garen verzehrt oder rasch abgekühlt und schnellstens gekühlt werden.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Kabel nie so hängen, dass ein Kind danach greifen könnte.

Warnhinweis: Seien Sie vorsichtig beim Handhaben der scharfen Schneidklingen, beim Ausleeren der Schüssel und beim Reinigen.

- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, sowie vor dem Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch ein Spezialkabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz im Haushalt. Bei unsachgemäßer Verwendung oder Missachtung der vorliegenden Anleitung übernehmen wir keine Haftung.
- Die Höchstfüllmenge zum Mixen beträgt 3,5 l.
- Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer, da diese durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät herauspritzen kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen.
- Schütten Sie nichts auf den Anschlussstecker.
- Zerlegen Sie den Becherboden nicht (einschließlich der Griffverkleidung). Er ist nicht für die Wartung durch den Benutzer gedacht.
- Nach dem (eventuellen) Stillstand des Motors läuft der Lüfter zur Kühlung noch 2 Minuten weiter.
- Bei der Verwendung erhitzen sich Oberflächen leicht.
- Bitte lesen Sie zur Reinigung von Oberflächen in Berührung mit Nahrungsmitteln im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ nach.

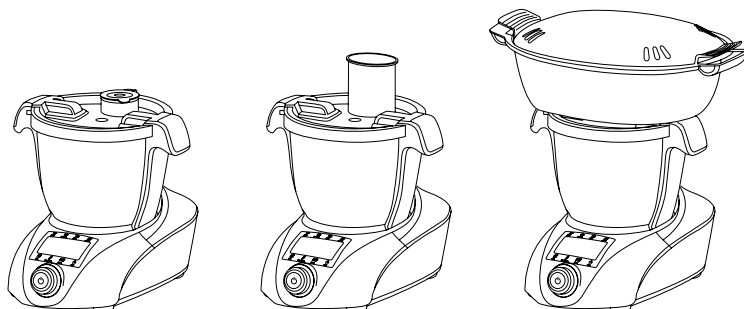
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es vom Sockel nehmen.

- Der Deckel „Küchenmaschine“ ist nur für die Verwendung mit Reibenscheiben geeignet, er ist nicht für andere Verwendungszwecke vorgesehen (Kochen, Schneebeesen usw.). Er darf nur als Küchenmaschine verwendet werden und muss durch den Deckel ersetzt werden Main weiter kochen.

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Geräteboden übereinstimmt.

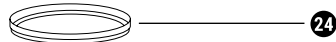
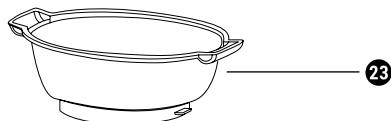
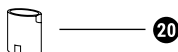
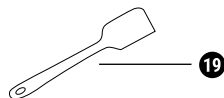
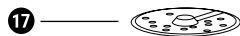
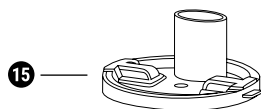
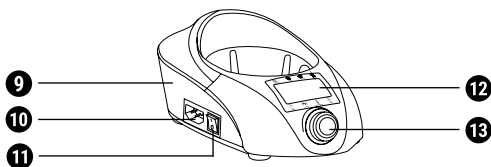
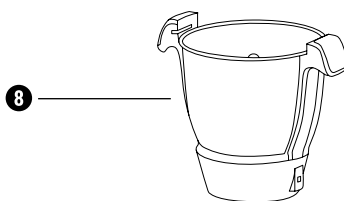
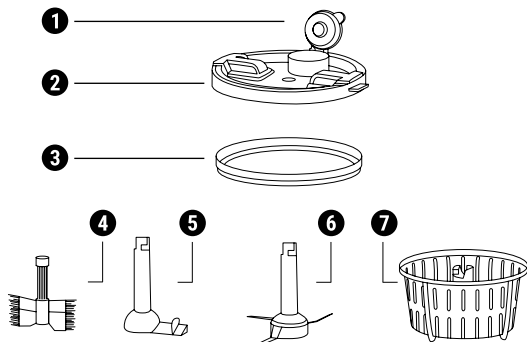
WARNHINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



ACHTUNG: DIE SCHÜSSEL DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEWASCHEN WERDEN, DA DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE AM BODEN BESCHÄDIGT WERDEN.

TEILELISTE

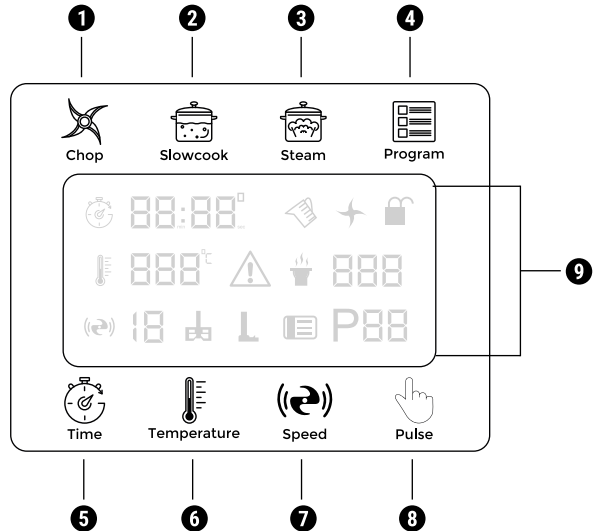
1. Abdeckung des Einfüllstutzens
2. Mixerabdeckung
3. Mixerdeckeldichtung
4. Schneebesens
5. Rührhaken
6. Klinge
7. Dampfkorb
8. Mixbecher
9. Grundeinheit
10. Gerätesteckdose
11. Hauptschalter
12. IMD Displayanzeige
13. Knopf
14. Schieber
15. Abdeckung der Küchenmaschine
16. Deckeldichtung der Küchenmaschine
17. Schneid-/Raspelscheibe
18. Antriebswelle
19. Schaber
20. Messbecher
21. * Dampfkorbdeckel
22. * Dampfkorb, flach
23. * Dampfkorb, tief
24. * Dichtung des tiefen Dampfkorbs



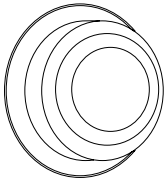
* Zubehör separat erhältlich

Berühren Sie die Taste

1. Hacken
2. Kochen
3. Dampf
4. Programmierung
5. Timer
6. Temperatur
7. Geschwindigkeit
8. Impuls
9. Schalttafel







Drehknopf




















1. Es kann verwendet werden, um Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit einzustellen oder ein anderes Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie den Drehknopf und die Küchenmaschine hört auf zu kochen. Drücken Sie den Knopf erneut, um das Kochen fortzusetzen.
3. Halten Sie den Knopf gedrückt und die Küchenmaschine hört vollständig auf zu kochen.
4. Drücken Sie den Knopf nach Abschluss der Konfiguration und der Roboter beginnt zu kochen.
5. Das Kochen wird automatisch abgebrochen, wenn Sie beim Einstellen des Programms den Knopf gedrückt halten.
6. Am Ende des Programms zeigt das IMD-Panel "Ende" an. Drücken Sie den Knopf und der Roboter wechselt in den Standby-Modus.
7. Halten Sie den Knopf gedrückt, um alle Parameter zurückzusetzen, sobald sich der Roboter im Standby-Modus befindet.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

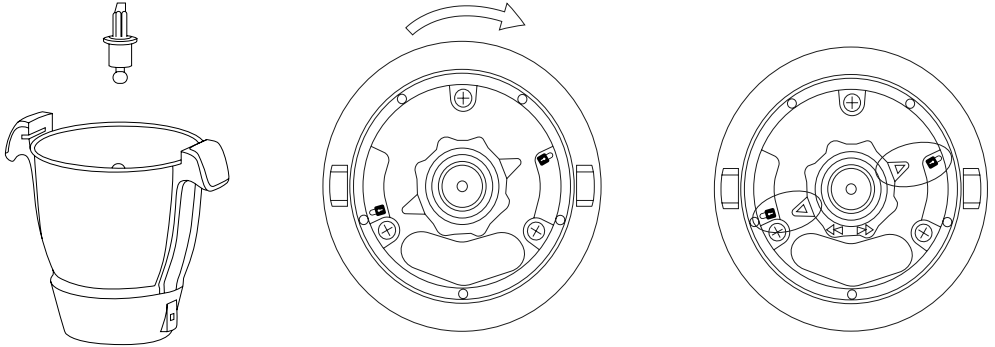
SYMBOL	FUNKTION
 Hacken	Chop-Taste: Drücken Sie diese Taste, um das Programm zu hacken Zeit: Standard 10 Sekunden, aber einstellbar von 10 Sekunden bis 4 Minuten Temperatur: blockiert Geschwindigkeit: Standard auf 6, aber einstellbar von 1 bis 10 Drücken Sie den Knopf, um nach dem Einrichten einen Zyklus zu starten
 Kochen	Simmer-Taste: Drücken Sie diese Taste für ein langsames Kochprogramm Zeit: Die Standardzeit beträgt 60 Minuten, kann jedoch zwischen 20 und 90 Minuten eingestellt werden Temp: Die Standardtemperatur beträgt 100 °C, kann jedoch von 60 °C bis 100 °C eingestellt werden Geschwindigkeit: 1 aber einstellbar von 1-3.
 Dampf	Dampftaste: Drücken Sie für die Dampffunktion Zeit: Die Standardzeit beträgt 20 Minuten, kann jedoch von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden Temp: Die Standardtemperatur beträgt 120 °C, kann jedoch von 100 °C bis 120 °C eingestellt werden Geschwindigkeit: 0 und gesperrt Drücken Sie den Knopf, um einen Zyklus zu starten, nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben
 Programm	Programmtaste: Drücken Sie diese Taste, um voreingestellte Programme zu starten. Drehen Sie den Knopf, um das automatische Programm von P01 bis P30 auszuwählen. Jedes Programm hat eine vorgegebene Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit. Drücken Sie den Knopf, um das Gerät zu starten

BEDIENFELDÜBERSICHT

SYMBOL	FUNKTION
 Wetter	Zeitschaltfläche: Drücken Sie und stellen Sie die Zeit ein Zeitintervall: 0 bis 90 Minuten. Die Einstellung erfolgt gemäß den folgenden Schritten: Drücken Sie einmal, um die Sekunden einzustellen, und erneut, um die Minuten einzustellen.
 Temperatur	Temperaturknopf: Drücken Sie und stellen Sie die Temperatur ein Temperaturbereich: 37 bis 120 ° C. Das erste Intervall beträgt 37 bis 40 °C. Ab 40 °C betragen die Intervalle 5 °
 Geschwindigkeit	Geschwindigkeitstaste: Drücken Sie und stellen Sie die Geschwindigkeit ein Geschwindigkeitsbereich: 1 - 10
 Drücken Sie	Impulstaste: Durch langes Drücken zum Aktivieren funktioniert das Gerät nicht mehr, wenn Sie Ihren Finger von der Taste nehmen. Die Impulstaste wird nicht aktiviert, wenn die Temperatur im Behälter über 60 ° C liegt und das Warnsymbol angezeigt wird.
 88:88 ⁰	Zeitanzeige
 888 ^{°C}	Temperaturanzeige
 18	Geschwindigkeitsanzeige
	Schneebeesen-Symbol: Es wird angezeigt, wenn die geeignete Geschwindigkeit zum Schlagen von Sahne, Weiß und Emulgieren ausgewählt wird
	Kellen-Symbol entfernen: Es wird angezeigt, wenn während aller Heizvorgänge die richtige Geschwindigkeit ausgewählt wird.
	Programmsymbol: So geben Sie ein automatisches Programm ein
P88	Programm: Automatische Programmnummer
	Warmhalten Feature-Symbol
 888 ^{°C}	Lebensmitteltemperaturanzeige
	Schlosssymbol: Dies wird angezeigt, wenn die Abdeckung korrekt platziert ist. Der Roboter befindet sich im Standby-Modus und ist startbereit.
	Symbol entsperren: Dies zeigt an, dass der Deckel nicht richtig angebracht ist und der Roboter nicht startet.
	Messersymbol
	Symbol für Zutaten hinzufügen: Das Kochen wird beendet, wenn dieses Symbol angezeigt wird. Nehmen Sie den Deckel ab, um Zutaten hinzuzufügen. Die Küchenmaschine setzt das Kochen fort, wenn Sie den Deckel wieder aufsetzen und das Symbol verschwindet.
	Warnsymbol

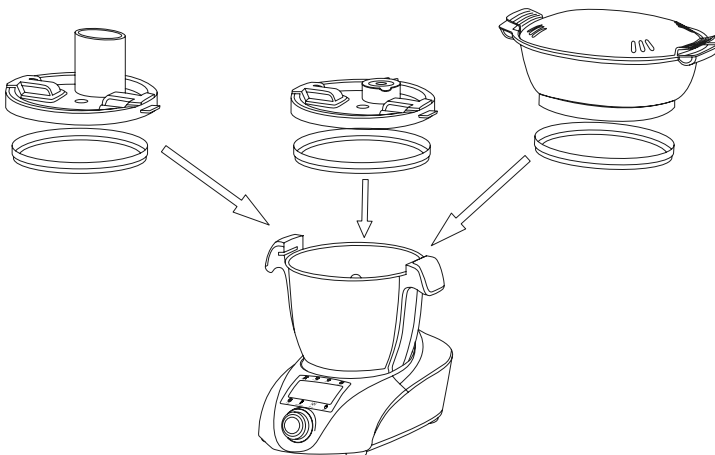
ZUSAMMENBAU DES ROBOTERS

1. Setzen Sie die ordnungsgemäß verriegelte Antriebswelle in das Gefäß ein.
2. Stellen Sie es ein und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zu reparieren.
3. Setzen Sie die Karaffe in das Hauptgerät ein. Drücken Sie fest nach unten, um es zu verriegeln.
 - Sie müssen weder die Antriebswelle noch Zubehör montieren, wenn Sie nur Lebensmittel kochen oder erhitzen möchten.



Platzierung der Kappe

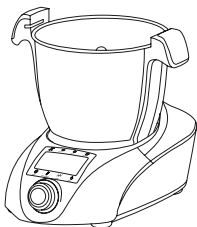
1. Setzen Sie die Gummidichtung vor dem Gebrauch auf die Kappe.
2. Wählen Sie den Mischdeckel, den Deckel der Küchenmaschine oder den Dampfgarer, setzen Sie ihn auf und sichern Sie ihn mit dem Glas, bevor Sie das Gerät einschalten.
 - Bitte beachten Sie, dass der Deckel der Küchenmaschine nicht zum Kochen verwendet werden darf. Es muss mit der Gitterscheibe verwendet werden.
 - Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Dampfauslassabdeckung fest geschlossen ist, um Spritzwasser zu vermeiden.



ZUBEHÖRÜBERSICHT

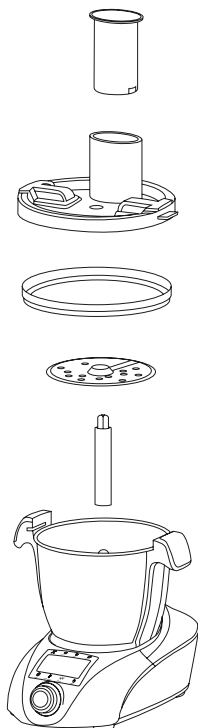
STÜCK	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	WETTER	TEMPERATUR (° C)
 Schneebesen	Eiweiß verquirlen	4	2 bis 4 Minuten	--- ---.
	Schlagsahne	3	3-5 Minuten	--- ---.
 Kelle entfernen	Suppe	1 bis 2	1 bis 90 Minuten	100
	Andere Zutaten, die Wärme benötigen	1 bis 2	Je nach Bedarf	Je nach Bedarf
 Messer	Fleisch schneiden	8 bis 10	30 bis 60 s	--- ---.
	Crush Eis	8 bis 10	10 bis 20 s	-- --
	Rührgerät	10	1 bis 2 Minuten	--- ---.
	Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	5 bis 7	15 bis 60 s	--- ---.
	Bohnen, Sojabohnen, Nüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	10	2 bis 3 Minuten	--- ---.
	Kneten	1	3-5 Minuten	--- ---.
 Dampfkorb	Reis usw.	--- ---.	20 bis 30 Minuten	110
 Gitter- / Scheibenscheibe	Scheiben	5, 6	30 zu 60 S	-- --
 Dampfer	Fisch	--- ---.	10 bis 60 Minuten	110 bis 120

Verwendung des Dampfers



1. Wasser in den Krug geben. Mindestens 600 ml.
2. Setzen Sie den Dampfkorb in die Karaffe ein und verriegeln Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.
3. Die Dampfschale ist optional.
4. Vergessen Sie nicht, den Deckel aufzusetzen.
 - **Wichtig:** Platzieren Sie die Zutaten unter Berücksichtigung der Dampfauslässe am Boden des Dampfkorb. Wenn sie blockiert sind, ist das Kochen nicht so effizient und dauert länger.
 - Wenn das Wasser vollständig verdunstet ist, wird der Fehler E5 auf dem Bedienfeld angezeigt. Fügen Sie mehr Wasser hinzu, um weiter zu kochen.

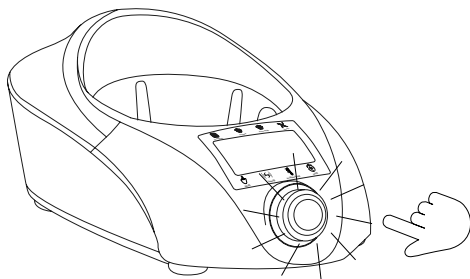
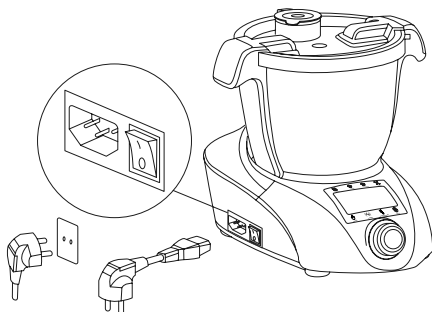
Verwendung der Gitterscheibe



1. Befestigen Sie die Scheibenwelle an der Antriebswelle.
2. Legen Sie die Scheibe auf die Welle.
 - Die Scheibe ist reversibel. Eine Seite dient zum Schneiden und die andere zum Reiben.
3. Halten Sie die Disc mit Daumen und Zeige- oder Mittelfinger an den beiden Löchern. Seien Sie vorsichtig, da die Kanten sehr scharf sind.
4. Schließen Sie das Glas mit dem Deckel der Küchenmaschine.
5. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln, bevor Sie es verwenden.

Schließen Sie den Roboter an



1. Schließen Sie das Netzkabel an die Hauptbasis und an eine Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Das Touchpanel blinkt. Drücken Sie die Drehtaste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion nach Bedarf aus.



EINSTELLUNG

Zeit einstellen



1. Zeitintervall: 0 bis 90

2. Druckknopf  Wende  im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Die Uhrzeit wird wie unten angegeben auf dem Bildschirm angezeigt.



Temperatureinstellung



1. Temperaturbereich: 37 bis 120 °C

2. Druckknopf  Wende  im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu senken. Die Temperatur wird wie unten angegeben auf dem Bildschirm angezeigt.



Geschwindigkeitsanpassung



1. Geschwindigkeitsbereich: 0 bis 10

2. Druckknopf  Wende  im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern. Die Geschwindigkeit wird wie unten angegeben auf dem Bildschirm angezeigt. Während des Aufwärmens: Es stehen nur die Geschwindigkeiten 1 bis 3 zur Verfügung.

3. Manueller Modus:

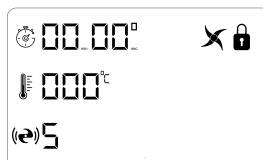
- Geschwindigkeit 1 bis 3:     blinkt und bleibt eingeschaltet, nachdem das Gerät gestartet wurde.



- Geschwindigkeit 4:   blinkt und bleibt eingeschaltet, nachdem das Gerät gestartet wurde.



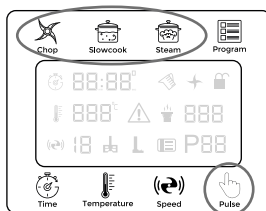
- Geschwindigkeit 5 und höher:  wird zuerst blinken und bleiben.



STARTEN, PAUSEN UND STOPPEN SIE DEN ROBOTER

1. Sobald ein Programm ausgewählt wurde, drücken Sie den Steuerknopf, um es zu starten.
2. Sie können das Programm während des Garvorgangs anhalten, indem Sie den Steuerknopf drücken, und dann den Verlauf Ihres Rezepts fortsetzen, indem Sie dieselbe Taste ein zweites Mal drücken.
3. Um das gestartete Programm vollständig zu stoppen, halten Sie den Steuerknopf einige Sekunden lang gedrückt.
4. Wenn ein Programm endet, ertönen 3 Pieptöne. Die Meldung "Ende" erscheint ebenfalls auf dem Bildschirm. Schalten Sie die Stromversorgung aus, bevor Sie den Deckel öffnen.
5. Wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, kann der Dampf aus dem Glas Sie verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Tuch oder Topflappen, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen.
6. Um die verschiedenen Programme optimal zu nutzen, lesen Sie mit dieser Funktion eines der Rezepte im Kochbuch und befolgen Sie die verschiedenen empfohlenen Schritte.

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN



	Hacken	Zeit: Standard 10 Sekunden, aber einstellbar von 10 Sekunden bis 4 Minuten Temperatur: blockiert Geschwindigkeit: Standard auf 6, aber einstellbar von 1 bis 10 Drücken Sie den Knopf, um nach dem Einrichten einen Zyklus zu starten
	Kochen	Zeit: Die Standardzeit beträgt 60 Minuten, kann jedoch zwischen 20 und 90 Minuten eingestellt werden Temp: Die Standardtemperatur beträgt 100 °C, kann jedoch von 60 °C bis 100 °C eingestellt werden Geschwindigkeit: 1 aber einstellbar von 1-3.
	Dampf	Zeit: Die Standardzeit beträgt 20 Minuten, kann jedoch von 0 bis 60 Minuten eingestellt werden Temp: Die Standardtemperatur beträgt 120 °C, kann jedoch von 100 °C bis 120 °C eingestellt werden Geschwindigkeit: 0 und gesperrt Drücken Sie den Knopf, um einen Zyklus zu starten, nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben
	Programm	Programmtaste: Drücken Sie diese Taste, um voreingestellte Programme zu starten. Drehen Sie den Knopf, um das automatische Programm von P01 bis P30 auszuwählen. Jedes Programm hat eine vorgegebene Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit. Drücken Sie den Knopf, um das Gerät zu starten

VORSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH

FUNKTION	ZUBEHÖRTEIL	GESCHWINDIGKEIT	WETTER	Maximale Menge von Zutaten auf einmal
Fleisch schneiden	Klinge hacken	Geschwindigkeit 8 bis 10	30 bis 60 s	500 g
Crush Eis	Klinge hacken	Geschwindigkeit 8 bis 10	10 bis 20 s	500 g
Rührgerät	Klinge hacken	Geschwindigkeit 10	1 Minute	Maximale Kapazität 2000 ml
Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	Klinge hacken	Geschwindigkeit 5	15 bis 30 s	500 g
Kneten	Klinge hacken	Geschwindigkeit 1	3 bis 5 min	350 g Mehl + 175 g Wasser + 20 g Öl 500 g
In Scheiben geschnitten, gerieben (Karotte, Gurke, Kartoffel) Suppe	Gitterscheibe Kelle entfernen	Geschwindigkeit 5 bis 6 Geschwindigkeit 1	30 bis 60 s Wählen Sie die Suppenfunktion. Oder Sie können die richtige Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst einstellen.	Maximale Kapazität: 2000 ml

AUTOMATISCHE PROGRAMME

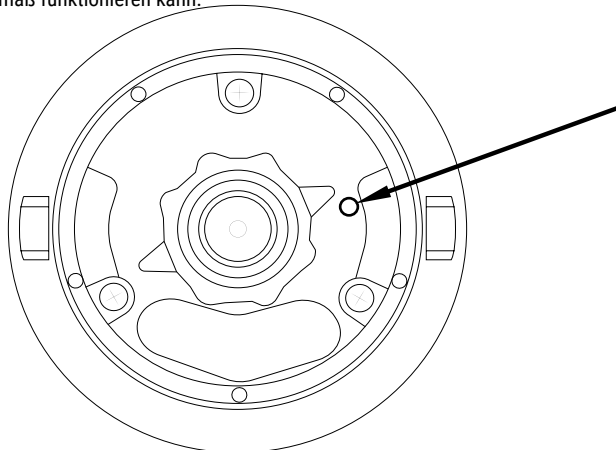
- Drücken Sie die Programmtaste auf dem Bedienfeld, um das gewünschte automatische Programm der 30, die aufgezzeichnet wurden, einzustellen. Sie sehen P01 für das erste Programm, P02 für das zweite usw. bis P30.
- Drehen Sie den Drehknopf, um das Programm auszuwählen.
- Bei enthaltenen automatischen Programmen wird in jeder Phase ein akustisches Signal ausgegeben, wenn während des Rezepts Zutaten hinzugefügt werden müssen. Bitte beachten Sie das Rezeptbuch.
- Informationen zur Verwendung der automatisch aufgezeichneten Programme finden Sie im Rezeptbuch für 100% erfolgreiche Rezepte.
- Hier finden Sie die Liste der automatischen Programme. Konsultieren Sie das beigegefügte Handbuch, um herauszufinden, wie sie funktionieren oder besuchen www.ikohs.com Um es herunterzuladen.

- | | |
|---|---|
| 1. Reiben und schneiden | 16. Pudding |
| 2. Gemüsecreme | 17. Englische Sahne und Gebäck |
| 3. Rustikale Suppe | 18. Schokolade schmelzen |
| 4. Bräunen, Wildern und Markieren | 19. Schwimmendes Inselbaiser |
| 5. Schnelle scharfe Saucen | 20. Emulgieren |
| 6. Saucen bei schwacher Hitze | 21. Sorbets mit gefrorenem Obst |
| 7. Tomatensauce | 22. Joghurt |
| 8. Bechamel | 23. Brot und Pizzateig |
| 9. "One Pot" Pasta | 24. Grundkuchenteig |
| 10. Gekochter Reis, Getreide und Getreide | 25. Teig für Pfannkuchen, Waffeln oder Donuts |
| 11. Risotto | 26. Nudeln oder Choux-Teig |
| 12. Kartoffelpüree | 27. Marzipan |
| 13. Gehackte Kartoffeln | 28. Smoothies und Milchshakes |
| 14. Kochen | 29. Warm halten und aufwärmen |
| 15. Marmeladen und Kompotte | 30. Selbstreinigend |

SO SETZEN SIE DEN TEMPERATURSCHUTZ ZURÜCK

Wenn die Schüssel überhitzt, schaltet der Temperaturschutz den Roboter aus, um den Heizvorgang zu stoppen und die Schüssel vor Verbrennungen zu schützen.

Am Boden der Schüssel wurde eine Reset-Taste hinzugefügt. Drücken Sie die weiße Silikontaste, wenn der Temperaturschutz aktiviert ist. Nach dem Drücken hören Sie ein Klicken, das anzeigt, dass der Temperaturschutz zurückgesetzt wurde und wieder ordnungsgemäß funktionieren kann.



MOTORRUHEZEIT

Wenn der Motor überlastet ist, tritt ein Fehler auf, um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Display zeigt E1 an. Um dies zu vermeiden, finden Sie hier einige Angaben zur Ruhezeit, damit der Motor abkühlen kann.

- Lassen Sie das Gerät nach einem Massenprogramm (23-27) 15 bis 20 Minuten ruhen. Diese Programme zwingen den Motor sehr, die Ruhezeit ist sehr wichtig.
- Lassen Sie den Motor nach Verwendung der Impulsfunktion 2-3 Minuten lang stehen. Vor allem, wenn es für die maximal zu erwartende Dauer von 1 Minute verwendet wurde.
- Lassen Sie den Motor nach Verwendung der Chop-Funktion je nach Nutzungsintensität 10 bis 30 Minuten im Leerlauf laufen. Vermeiden Sie es, mehr als 1 oder 2 Minuten hintereinander mit einer Geschwindigkeit von mehr als 6 zu mischen.
- Lassen Sie zwischen zwei Suppenprogrammen etwa 10 Minuten Pause.

Nutzungsgeschwindigkeiten für Zubehör

					
	MAX Dauer	90 min	10 min	2 min	4 min
Motordrehzahl	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
	10			✓	

ZEIGEN SIE FEHLERMELDUNGEN UND LÖSUNGEN AN

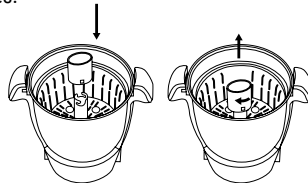
	E1	E3	E5	ENDE
PROBLEM	• Achtung: Motor überlastet oder beschädigt.	• Beachtung: Es wurde kein Container erkannt. Stellen Sie einen Behälter auf.	• Beachtung: Es ist kein Wasser mehr vorhanden. Fügen Sie mehr Wasser hinzu.	• Ende des Programms.
LÖSUNG	• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es eine Stunde lang abkühlen. Dann kann es wieder verwendet werden.	• Stellen Sie den Mixbecher auf.	• Schalten Sie das Gerät aus und geben Sie Wasser in den Behälter. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Temperatur im Behälter gesunken ist.	• Drücken Sie den Knopf und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

Beispielsweise wird ein Fehlerbildschirm wie dieser angezeigt:



PFLEGE UND REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie auch den Deckel und die Utensilien vom Behälter.
2. 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.
3. Wenn sich am Boden des Mixbechers Brandflecken bilden, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitrone in das Wasser, erhitzen Sie es 5 bis 7 Minuten lang und entfernen Sie die Flecken mit dem Produkt mit einem Tuch.
4. Behälter- / Rührblatt / Messer: Waschen Sie die Teile und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Wenn sich im Inneren des Behälters Essensreste oder Verbrennungen befinden, entfernen Sie diese so schnell wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie den Behälter mit Seifenwasser und tränken Sie ihn. Entfernen Sie eingebettete Rückstände mit einer Reinigungsbürste. Verfärbungen des Behälters beeinträchtigen seine Leistung nicht. **DIE SCHÜSSEL DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEWASCHEN WERDEN.**
5. So entfernen Sie den Dampfkorb: Stellen Sie den Messbecher in die Nut des Dampfkorb und drehen Sie ihn, um ihn zu befestigen. Dann extrahieren Sie es.



ACHTUNG: DIE SCHÜSSEL DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEWASCHEN WERDEN, DA DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE AM BODEN BESCHÄDIGT WERDEN.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.
- Verwenden Sie ein Geschirrtuch, um das Hauptgerät zu reinigen. Waschen Sie sie nicht in Wasser oder in der Spülmaschine.
- Die Schüssel darf NICHT in der Spülmaschine gewaschen werden, da die elektrischen Anschlüsse am Boden beschädigt werden.
- Metall- oder Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Lösungsmittel und Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche der Produktstruktur.
- Reinigen Sie das Netzkabel mit einem weichen, trockenen Tuch.

Hinweis: Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, das Sie nicht lösen können, rufen Sie unsere Hotline an.



Gemäß den europäischen Richtlinien 2012/19 / EU und 2015/863 / EU in Bezug auf die Reduzierung des Einsatzes gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten zusätzlich zur Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Symbol des Behälters auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer an einem von anderen Abfällen getrennten Ort deponiert werden muss. Daher muss der Benutzer das Gerät, wenn es nicht mehr verwendet wird, an das entsprechende differenzierte Sammelzentrum für elektronische und elektrotechnische Abfälle liefern oder es zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts gleichwertigen Typs oder eines Austauschs an den Verkäufer zurücksenden von anderen. Die adäquate differenzierte Sammlung des nicht verwendeten Geräts für die aufeinanderfolgenden umweltverträglichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsprozesse trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer setzt die Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Sanktionen voraus.

WELKOM

Hartelijk dank voor het kiezen van onze keukenrobot. Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

De veiligheidsmaatregelen in dit document verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood indien strikt gerespecteerd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen en ongevallenpreventievoorschriften bij het gebruik van een elektrisch apparaat. We wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit de schending van deze instructies door de klant.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat 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 delen aanraakt terwijl het apparaat in gebruik is.
- Houd ledematen, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende delen en gemonteerde gebruiksvorwerpen / accessoires.
- Verwijder altijd het mes voordat u de inhoud van de container schenkt.
- Houd handen en keukengerei uit de container terwijl het apparaat is aangesloten op de voeding.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Neem het om te controleren of te repareren.
- Overschrijd het maximale vulteken aan de binnenkant van de container niet.
- Laat de elektrische eenheid, kabel of stekker niet nat worden.
- Wees voorzichtig bij het aanraken of hanteren van enig onderdeel van het apparaat wanneer het in de kookmodus is of na het koken, vooral de container, het deksel en het keukengerei, omdat deze lang heet kunnen blijven nadat het apparaat is hebben uitgeschakeld.
- Gebruik de handgrepen om de container te verwijderen en te vervoeren. Gebruik ovenwanten om de houder en het keukengerei te hanteren als deze heet zijn.
- De bodem van de container blijft nog lang heet nadat de warmtebron is uitgeschakeld. Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en gebruik een placemat als u de container op warmtegevoelige oppervlakken plaatst.
- Wees voorzichtig met de stoom die uit de container komt, vooral wanneer u het deksel of de vuldop verwijdert.
- Verwijder de dop of de vuldop niet terwijl de vloeistof kookt.
- Sluit altijd de vuldop wanneer u de hakfunctie gebruikt.
- Gebruik alleen de container en het keukengerei dat bij dit apparaat is geleverd. Gebruik de container nooit met een andere warmtebron.
- Start het apparaat nooit in de kookmodus met de lege container.
- Gebruik de blenderafdekking niet voor de keukenrobot. Het apparaat wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken als het vergrendelingsmechanisme wordt blootgesteld aan overmatige kracht.
- Wanneer u dit apparaat gebruikt, zorg er dan voor dat het op een vlakke ondergrond staat en weg van de rand. Plaats het apparaat niet onder hangende kasten.
- Zorg voor een veilige en correcte werking dat de bodem van de kom en de temperatuursensoren schoon en droog zijn voordat u begint met koken.

LET OP: Om het gevaar van een onvrijwillige reset van de thermische zekering te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten via een extern apparaat, zoals een timer of een circuit dat continu is aangesloten en losgekoppeld.

- Zorg er altijd voor dat voedsel goed gekookt is voordat je het eet.
- Voedsel moet kort na het koken worden geconsumeerd of 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 mentale handicaps, evenals door mensen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot hun veilige gebruik en de mogelijke bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer nooit hangen op een plek waar kinderen erbij kunnen.

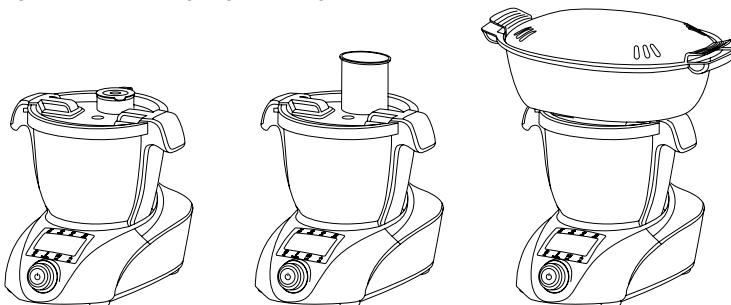
waarschuwing: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen, het legen van de container en tijdens het reinigen.

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u de keukenrobot demonteert, monteert of schoonmaakt.
 - Als de stroomkabel beschadigd is, vervang deze dan door een speciale kabel die verkrijgbaar is via de fabrikant of zijn officiële service om mogelijke gevaren te voorkomen.
 - Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijke gebruik. We wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of het niet naleven van deze instructies.
 - De maximale capaciteit voor mengsels is 3,5 liter.
 - Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenrobot of blender giet, omdat deze uit het apparaat kan worden verdreven door het plotseling ontsnappen van stoom.
 - Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de geboden ondersteuning.
 - Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
 - Voorkom morsen op de connector.
 - Demonteer de bodem van de container (inclusief de behuizing met handvat) niet, het is niet aan de gebruiker om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
 - Nadat de motor is gestopt, blijft de koelventilator nog 2 minuten draaien.
 - Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
 - Raadpleeg de paragraaf "Verzorging en reiniging" om oppervlakken te reinigen die in contact komen met voedsel.
- LET OP:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de standaard verwijdert.
- Het deksel van de "keukenmachine" is alleen geschikt voor gebruik met raspschijven, het is niet ontworpen voor enig ander gebruik (koken, kloppen, enz.) Het mag alleen als keukenmachine worden gebruikt en moet door het deksel worden vervangen. Belangrijk om door te gaan met koken.

Voordat u het apparaat aansluit

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

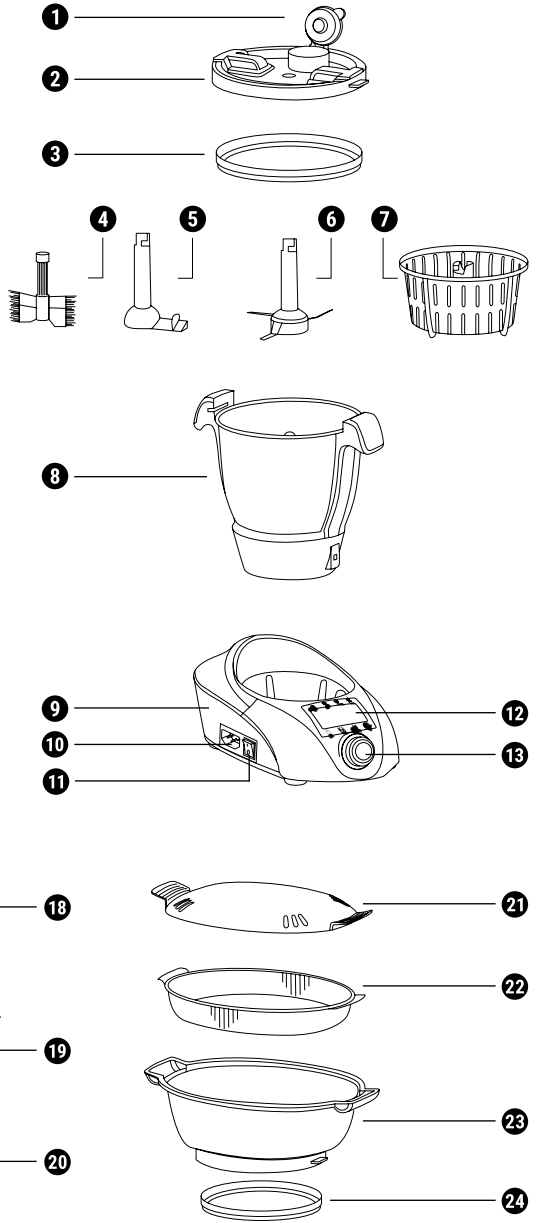
WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.



WAARSCHUWING: DE KOM MOGEN NIET IN DE VAATWASSER WORDEN GEWASSEN, OMDAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN OP DE BASIS HIERDOOR BESCHADIGD RAKEN.

ONDERDELENLIJST

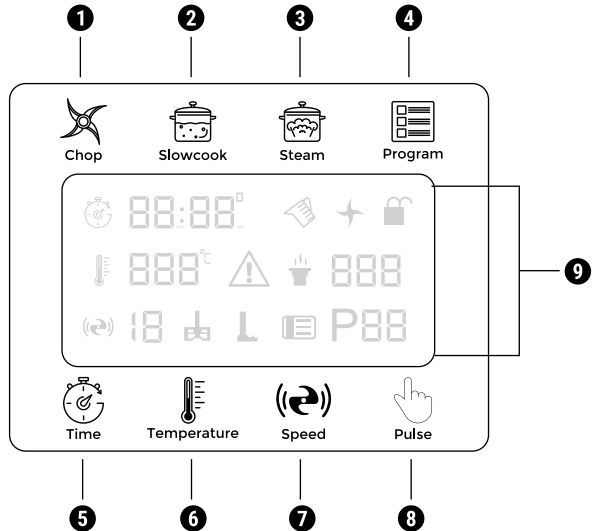
1. Tankdop
2. Blender deksel
3. Pakking blenderdeksel
4. vliegenmepper
5. Paddle remover
6. mes
7. Stoommandje
8. Blender werper
9. Hoofdbasis
10. Stopcontact
11. Hoofdschakelaar
12. IMD-schermb
13. commando
14. pusher
15. Deksel keukenmachine
16. Dekselafdichting keukenmachine
17. Rasp / snij schijf
18. As voor rasp / snijschijf
19. lepelaar
20. * Maatbeker
21. * Deksel van de stoommand
22. * Stoomkorflade
23. * Stoommandje, diep
24. * Diepe stoommand pakking



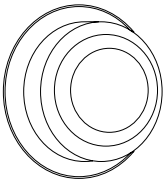
* Deze accessoires worden apart verkocht.

Raak de knop aan

1. Karbonade
2. Sudderer
3. Stoom
4. Programmeren
5. Timer
6. Temperatuur
7. Snelheid
8. Pulse
9. Controlepaneel



Draaiknop



















1. Het kan worden gebruikt om temperatuur, tijd, snelheid aan te passen of een ander programma te selecteren.
2. Druk op de draaiknop en de keukenmachine stopt met koken. Druk nogmaals op de knop om het koken te hervatten.
3. Houd de knop ingedrukt en de keukenmachine stopt volledig met koken.
4. Druk na het voltooiën van de configuratie op de knop en de robot begint met koken.
5. Het koken wordt automatisch geannuleerd als u de knop ingedrukt houdt tijdens het instellen van het programma.
6. Aan het einde van het programma geeft het IMD-paneel "einde" aan. Druk op de knop en de robot gaat in de standby-modus.
7. Houd de knop ingedrukt om alle parameters te resetten zodra de robot in de stand-bymodus staat.

BEDIENINGSPANEEL BESCHRIJVING

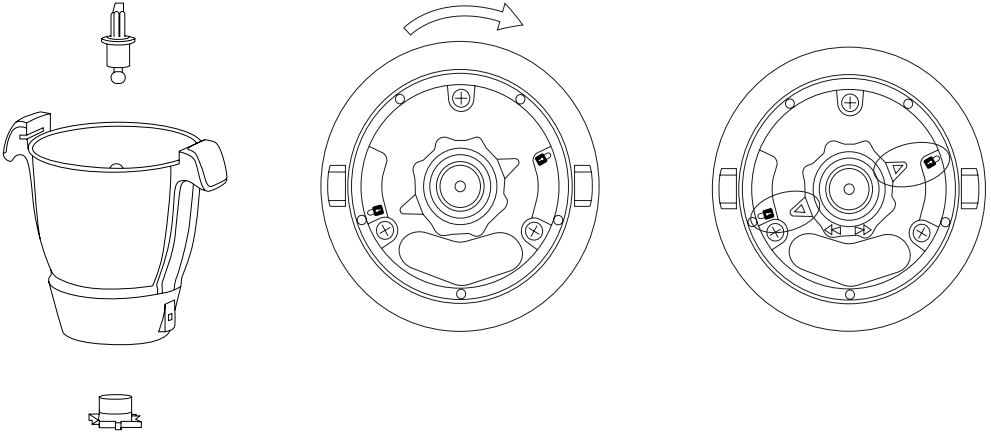
ICOON	FUNCTIE
 Karbonade	Hakknop: druk hierop voor het hakprogramma Tijd: standaard 10 seconden maar instelbaar van 10 seconden tot 4 minuten Temperatuur: geblokkeerd Snelheid: Standaard op 6 maar instelbaar van 1 tot 10 Druk op de knop om na de installatie een cyclus te starten
 Sudderer	Simmer-knop: druk hierop voor een langzaam kookprogramma Tijd: de standaardtijd is 60 minuten maar instelbaar van 20 tot 90 minuten Temp: De standaardtemperatuur is 100 °C, maar kan worden aangepast van 60 °C tot 100 °C Snelheid: 1 maar verstelbaar van 1-3.
 Stoom	Stoomknop: indrukken voor stoomfunctie Tijd: de standaardtijd is 20 minuten, maar instelbaar van 0 tot 60 minuten Temp: De standaardtemperatuur is 120 °C, maar kan worden aangepast van 100 °C tot 120 °C Snelheid: 0 en geblokkeerd Druk op de knop om een cyclus te starten nadat u de tijd heeft geselecteerd
 Programma	Programmaknop: druk hierop om vooraf ingestelde programma's te starten. Draai de knop om het automatische programma van P01 tot P30 te selecteren. Elk programma heeft een vooraf bepaalde tijd, temperatuur en snelheid. Druk op de knop om het apparaat te starten

OVERZICHT BEDIENINGSPANEEL

ICOON	FUNCTIE
 Weer	Tijd-knop: Druk op en pas de tijd aan Tijdsinterval: 0 tot 90 minuten. De aanpassing gebeurt volgens de volgende stappen: druk eenmaal om de seconden aan te passen en druk nogmaals om de minuten aan te passen.
 Temperatuur	Temperatuurknop: Druk op en pas de temperatuur aan Temperatuurbereik: 37 tot 120 °C Het eerste interval is 37 tot 40 °C. Vanaf 40 °C zijn de intervallen 5°
 Snelheid	Snelheidsknop: Druk op en pas de snelheid aan Snelheidsbereik: 1-10
 druk op	Pulse knop: Druk lang om te activeren en het apparaat stopt met werken wanneer u uw vinger van de knop haalt. De pulsknop wordt niet geactiveerd als de temperatuur in de container boven 60 °C is en het waarschuwingspictogram wordt weergegeven.
 88:88⁰	Tijdweergave
 888^{°C}	Temperatuurweergave
 18	Snelheidsweergave
 L	Klop icoon: Het verschijnt wanneer de juiste snelheid is geselecteerd om room, wit te kloppen en te emulgeren
 L	Remover troffel icoon: Het verschijnt wanneer de juiste snelheid is geselecteerd tijdens alle verwarmingsprocessen.
	Programma icoon: Om een automatisch programma in te voeren
P88	Programma: Automatisch programmanummer
	Het pictogram Warm houden
888^{°C}	Voedsel temperatuurmeter
	Slotpictogram: Dit verschijnt wanneer de hoes correct is geplaatst. De robot staat in de standby-modus en is klaar om te starten.
	Pictogram ontgrendelen: Dit geeft aan dat het deksel niet correct is bevestigd en dat de robot niet start.
	Mes pictogram
	Ingrediëntenpictogram toevoegen: Het koken stopt wanneer dit pictogram verschijnt. Verwijder het deksel om ingrediënten toe te voegen. De keukenmachine hervat het koken wanneer u het deksel terugplaatst en het pictogram verdwijnt.
	Waarschuwingspictogram

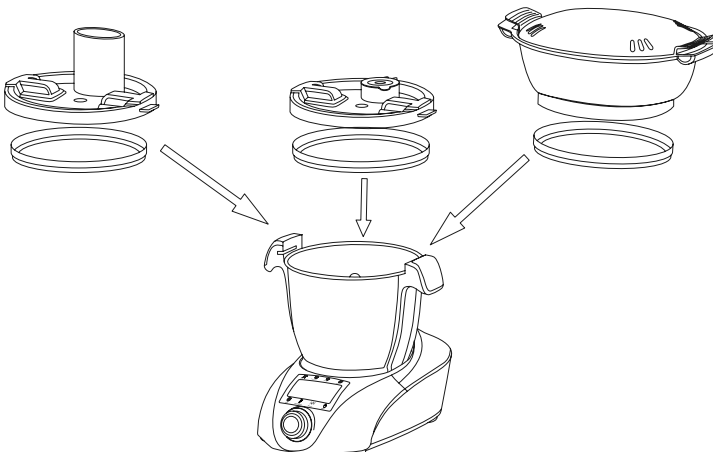
MONTAGE VAN DE ROBOT

1. Plaats de goed vergrendelde aandrijfas in de pot.
2. Stel af en draai met de klok mee om het te repareren.
3. Plaats de karaf in de hoofdeenheid. Druk stevig naar beneden om het op zijn plaats te vergrendelen.
 - U hoeft de aandrijfas of accessoires niet te monteren als u alleen voedsel wilt koken of verwarmen.









Cap plaatsing

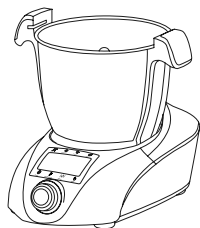
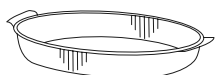
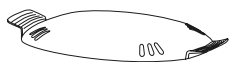
1. Breng voor gebruik de rubberen afdichting op de dop aan.
2. Kies het mengdeksel, het deksel van de keukenmachine of de stomer, plaats het en zet het vast met de pot voordat u het apparaat inschakelt.
 - Houd er rekening mee dat het deksel van de keukenmachine niet mag worden gebruikt om te koken. Het moet worden gebruikt met de raspschijf.
 - Zorg ervoor dat het stoomuitlaatdeksel voor gebruik goed gesloten is om spatten te voorkomen.



OVERZICHT ACCESSOIRES

STUK	FUNCTIE	SNELHEID	WEER	TEMPERATUUR (°C)
 Klop	Klop eiwit op	4	2 tot 4 minuten	--
	Slagroom	3	3-5 minuten	--
 Troffel verwijderaar	Soep	1 op 2	1 tot 90 minuten	100
	Andere ingrediënten die warmte nodig hebben	1 op 2	Naar behoefte	Naar behoefte
 Mes	Snijdt vlees	8 tot 10	30 tot 60 s	--
	Verpletter ijs	8 tot 10	10 tot 20 s	-
	Mixer	10	1 tot 2 minuten	--
	Hak (ui, sjalot, selderij, etc.)	5 tot 7	15 tot 60 s	--
	Bonen, sojabonen, noten, pinda's, koffiebonen, amandelen	10	2 tot 3 minuten	--
	Kneden	1	3-5 minuten	--
 Stoommandje	Rijst enz.	--	20 tot 30 minuten	110
 Rasp / snijschijf	Plakjes	5, 6	30 naar 60 S	-
 Stoomboot	Vis	--	10 tot 60 minuten	110 tot 120

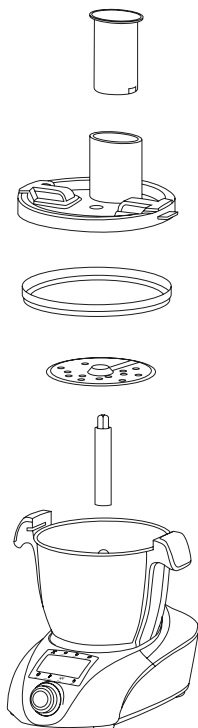
Gebruik van de stoomboot



1. Voeg water toe aan de kan. Minimaal 600 ml.
2. Monteer de stoommand in de karaf en vergrendel deze door hem rechtsom te draaien.
3. De stoomschaal is optioneel.
4. Vergeet niet het deksel erop te doen.

- **Belangrijk:** Plaats de ingrediënten rekening houdend met de stoomuitlaten onderaan de stoommand. Als ze geblokkeerd zijn, zal het koken niet zo efficiënt zijn en zal het langer duren.
- Als het water volledig verdampt, wordt fout E5 weergegeven op het bedieningspaneel. Voeg meer water toe om door te gaan met koken.

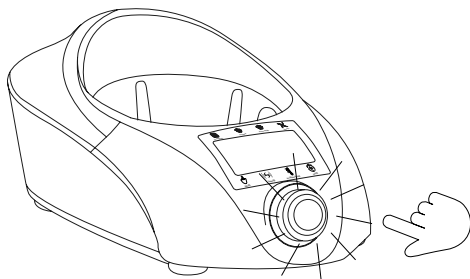
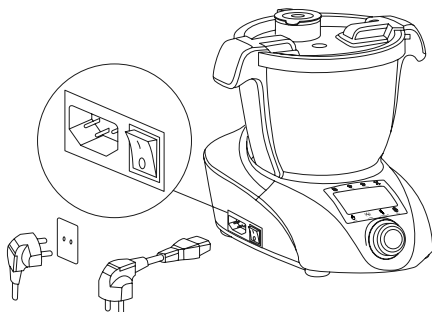
Gebruik van de rasp schijf



1. Bevestig de schijf aan de aandrijfas.
2. Plaats de schijf bovenop de as.
 - De schijf is omkeerbaar. De ene kant wordt gebruikt om te snijden en de andere om te raspen.
3. Houd de schijf bij de twee gaten vast met uw duim en wijs- of middelvinger. Wees voorzichtig, want de randen zijn erg scherp.
4. Sluit de pot met het deksel van de keukenmachine.
5. Draai hem rechtsonder om hem te vergrendelen voordat u hem gaat gebruiken.

Sluit de robot aan



1. Sluit het netsnoer aan op het basisstation en op een stopcontact. Zet het apparaat aan.
2. Het aanraakpaneel knippert, druk op de draaiknop om naar de stand-bymodus te gaan.
3. Selecteer indien nodig de gewenste functie.



AANPASSING

Tijd zetten



1. Tijdsinterval: 0 tot 90

2. Druk op de knop  beurt  rechtsom om de tijd te verlengen en linksom om de tijd te verkorten. De tijd verschijnt op het scherm zoals hieronder aangegeven.



Temperatuurinstelling



1. Temperatuurbereik: 37 tot 120 °C

2. Druk op de knop  beurt  rechtsom om de temperatuur te verhogen en linksom om de temperatuur te verlagen. De temperatuur verschijnt op het scherm zoals hieronder aangegeven.



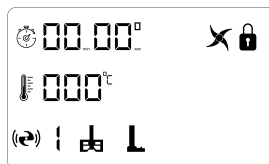
Snelheidsaanpassing

1. Snelheidsbereik: 0 tot 10

2. Druk op de knop  beurt  rechtsom om de snelheid te verhogen en linksom om de snelheid te verlagen. De snelheid verschijnt op het scherm zoals hieronder aangegeven. Tijdens opwarmen: alleen snelheid 1 t / m 3 is beschikbaar.

3. Handmatige modus:

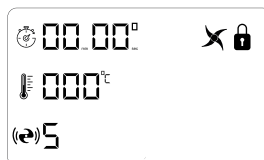
- Snelheid 1 tot 3:    knippert en blijft aan nadat het apparaat is opgestart.



- Snelheid 4:   knippert en blijft aan nadat het apparaat is opgestart.



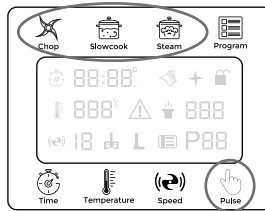
- Snelheid 5 en hoger:  knippert eerst en blijft aan.







START, PAUZE EN STOP DE ROBOT

1. Zodra een programma is geselecteerd, drukt u op de regelknop om het te starten.
2. U kunt het programma tijdens het kookproces pauzeren door op de bedieningsknop te drukken en vervolgens de loop van uw recept te hervatten door nogmaals op dezelfde knop te drukken.
3. Houd de regelknop enkele seconden ingedrukt om het gestarte programma volledig te stoppen.
4. Wanneer een programma eindigt, klinken er 3 pieptonen. Het bericht "einde" verschijnt ook op het scherm. Schakel de stroom uit voordat u het deksel opent.
5. Wanneer je na het koken het deksel opent, kan de stoom uit de pot je verbranden. Bescherm je handen met een doek of pannenlappen wanneer je het deksel na het koken opent.
6. Om de verschillende programma's optimaal te gebruiken, raadpleeg een van de recepten in het kookboek met deze functie en volg de verschillende aanbevolen stappen.

AUTOMATISCHE FUNCTIES



 Karbonade	<p>Tijd: standaard 10 seconden maar instelbaar van 10 seconden tot 4 minuten Temperatuur: geblokkeerd Snelheid: Standaard op 6 maar instelbaar van 1 tot 10 Druk op de knop om na de installatie een cyclus te starten</p>
 Sudder	<p>Tijd: de standaardtijd is 60 minuten maar instelbaar van 20 tot 90 minuten Temp: De standaardtemperatuur is 100 °C, maar kan worden aangepast van 60 °C tot 100 °C Snelheid: 1 maar verstelbaar van 1-3.</p>
 Stoom	<p>Tijd: de standaardtijd is 20 minuten, maar instelbaar van 0 tot 60 minuten Temp: De standaardtemperatuur is 120 °C, maar kan worden aangepast van 100 °C tot 120 °C Snelheid: 0 en geblokkeerd Druk op de knop om een cyclus te starten nadat u de tijd heeft geselecteerd</p>
 Programma	<p>Programmaknop: druk hierop om vooraf ingestelde programma's te starten. Draai de knop om het automatische programma van P01 tot P30 te selecteren. Elk programma heeft een vooraf bepaalde tijd, temperatuur en snelheid. Druk op de knop om het apparaat te starten</p>

SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

FUNCTIE	ACCESSOIRE	SNELHEID	WEER	Maximaal aantal ingrediënten tegelijk
Snijd vlees	Hakmes	Snelheid 8 tot 10	30 tot 60 s	500 g
Verpletter ijs	Hakmes	Snelheid 8 tot 10	10 tot 20 s	500 g
Mixer	Hakmes	Snelheid 10	1 minuut	Maximale capaciteit 2000 ml
Hak (ui, sjalot, selderij, etc.)	Hakmes	Snelheid 5	15 tot 30 s	500 g
Kneden	Hakmes	Snelheid 1	3 tot 5 min	350 g bloem + 175 g water + 20 g olie
Gesneden, geraspt (wortel, komkommer, aardappel)	Raspschijf	Snelheid 5 tot 6	30 tot 60 s	500 g
Soep	Troffel verwijderaar	Snelheid 1	Selecteer de soepfunctie. Of u kunt zelf de juiste tijd, snelheid en temperatuur aanpassen.	Maximale capaciteit: 2000 ml

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

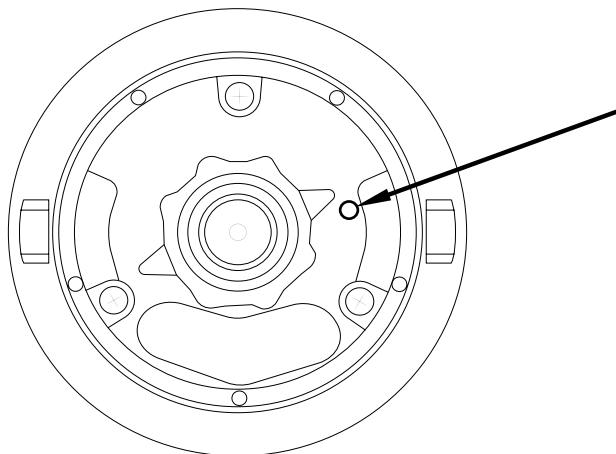
- Druk op de Programmaknop op het bedieningspaneel om het gewenste automatische programma in te stellen van de 30 die vooraf zijn opgenomen. U ziet P01 voor het eerste programma, P02 voor het tweede enzovoort, tot P30.
- Draai aan de draaiknop om het programma te selecteren.
- Voor inbegrepen automatische programma's wordt in elke fase een geluidssignaal afgegeven wanneer ingrediënten tijdens het recept moeten worden toegevoegd. Raadpleeg het receptenboek.
- Raadpleeg het receptenboek voor 100% succesvolle recepten om de vooraf opgenomen automatische programma's te gebruiken.
- Hier vindt u de lijst met automatische programma's. Raadpleeg de bijgevoegde handleiding om erachter te komen hoe ze werken of bezoeken www.ikohs.com Om het te downloaden.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Rasp en snijd | 16. Vla |
| 2. Plantaardige room | 17. Engelse room en gebak |
| 3. Rustieke soep | 18. Chocolade smelten |
| 4. Bruinen, stropen en markeren | 19. Drijvend eilandschuim |
| 5. Snelle hete sauzen | 20. Emulgeren |
| 6. Sauzen op laag vuur | 21. Sorbets met bevroren fruit |
| 7. Tomatensaus | 22. Yoghurt |
| 8. bechamel | 23. Brood en pizzadeeg |
| 9. "One pot" pasta | 24. Basis cakedeeg |
| 10. Gekookte rijst, granen en granen | 25. Deeg voor pannenkoeken, wafels of donuts |
| 11. Risotto | 26. Pasta of soezendeeg |
| 12. Aardappelpuree | 27. Marsepein |
| 13. Gehakte aardappelen | 28. Smoothies en milkshakes |
| 14. B' olie | 29. Blijf warm en verwarm opnieuw |
| 15. Jam en compotes | 30. Zelfreinigend |

HOE DE TEMPERATUURBESCHERMER TE RESETTEN

Wanneer de kom oververhit raakt, schakelt de temperatuurbeschermer de robot uit om het verwarmingsproces te stoppen en de kom te beschermen tegen brandwonden.

Aan de onderkant van de kom is een resetknop toegevoegd. Druk op de witte siliconenknop wanneer de temperatuurbeschermer is geactiveerd. Eenmaal ingedrukt, hoor je een klik die aangeeft dat de temperatuurbeschermer is gereset en weer correct kan werken.



RUSTTIJD VAN DE MOTOR

Als de motor overbelast is, treedt er een fout op om oververhitting te voorkomen. Op het display verschijnt E1.

Om dit te voorkomen, volgen hier enkele indicaties voor de rusttijd om de motor te laten afkoelen.

- Laat het apparaat na een massaprogramma (23-27) 15 tot 20 minuten rusten. Deze programma's forceren de motor veel, de rusttijd is erg belangrijk.
- Laat de motor na gebruik van de pulsfunctie 2-3 minuten stoppen. Vooral als het is gebruikt voor de maximale verwachte duur van 1 minuut.
- Laat de motor na gebruik van de hakfunctie 10 tot 30 minuten stationair draaien, afhankelijk van de gebruikintensiteit. Meng niet meer dan 1 of 2 minuten achter elkaar met een snelheid van meer dan 6.
- Laat ongeveer 10 minuten rusten tussen twee soepprogramma's.

Gebruikssnelheden van accessoires

					
	MAX duur	90 min	10 min	2 min	4 min
Motor snelheid	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
	10			✓	

GEEF FOUTMELDINGEN EN OPLOSSINGEN WEER

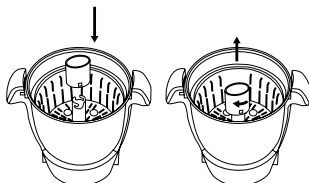
	E1	E3	E5	EINDE
PROBLEEM	• Let op: motor overbelast of beschadigd.	• Aandacht: Er is geen container gedetecteerd. Plaats een bakje.	• Aandacht: Er is geen water meer. Voeg meer water toe.	• Einde van het programma.
OPLOSSING	• Haal de stekker uit het stopcontact en laat het een uur afkoelen. Dan is het weer klaar voor gebruik.	• Zet de blenderkan op zijn plaats.	• Schakel het apparaat uit en voeg water toe aan de container. Schakel het apparaat in nadat de temperatuur in de container is gedaald.	• Druk op de knop en keer terug naar de stand-by-modus.

Een dergelijk foutschermbijbeeld:



VERZORGING EN REINIGING

1. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Verwijder ook het deksel en het keukengerei uit de container.
2. Elektrische eenheid: Veeg het af met een vochtige doek en droog het daarna af. Gebruik nooit schurende producten en dompel het apparaat nooit onder in water.
3. Als er brandplekken op de bodem van de blenderkan ontstaan, doe dan wat citroenzuur of citroen in het water, verwarm het 5 tot 7 minuten en gebruik het product om de vlekken met een doek te verwijderen.
4. Container / roerblad / mes: Was de onderdelen en droog ze vervolgens volledig af. Als voedselresten of brandwonden aan de binnenkant van de container achterblijven, verwijder ze dan zo snel mogelijk met een spatel. Vul de container met zeepsop en laat deze weken. Verwijder ingebed vuil met een schoonmaakborstel. Verkleuring van de container heeft geen invloed op de prestaties. **DE KOM MOGEN NIET IN DE VAATWASSER WORDEN GEWASSEN.**
5. Zo verwijdert u de stoommand: Plaats de maatbeker in de groef van de stoommand en draai hem om hem vast te zetten. Pak het dan uit.



WAARSCHUWING: DE KOM MOGEN NIET IN DE VAATWASSER WORDEN GEWASSEN, OMDAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN OP DE BASIS HIERDOOR BESCHADIGD RAKEN.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Koppel het netsnoer los voordat u het reinigt.
- Gebruik een theedoek om de hoofdeenheid schoon te maken. Was ze niet in water of in de vaatwasser.
- De kom MOGEN NIET in de vaatwasser worden gewassen, omdat de elektrische aansluitingen op de basis hierdoor beschadigd raken.
- Metalen of nylon borstels, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen en schoonmaakproducten zullen het oppervlak van de productstructuur beschadigen.
- Gebruik een zachte, droge doek om het netsnoer schoon te maken.

Notitie: Als u een probleem heeft met uw apparaat dat u niet kunt oplossen, bel dan onze hulplijn.



Volgens de Europese Richtlijnen 2012/19 / EU en 2015/863 / EU, betreffende het terugdringen van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparaten, naast het afvoeren van afval. Het doorgestreepte symbool van de container op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur op een andere plaats dan ander afval moet worden gedeponerd. Daarom moet de gebruiker het apparaat, wanneer het niet langer wordt gebruikt, afleveren bij het juiste gedifferentieerde inzamelingscentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of het terugsturen naar de verkoper op het moment van aankoop van een nieuw apparaat van hetzelfde type, een apparaat of een ander apparaat van andere. De adequate gedifferentieerde inzameling van het ongebruikte apparaat voor de opeenvolgende milieuvriendelijke recycling-, behandelings- en verwijderingsprocessen helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld. De onrechtmatige verwijdering van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van de door de wet voorziene sancties.

WITAMY

Dziękujemy bardzo za wybór naszego robota kuchennego. Przed użyciem urządzenia i w celu zapewnienia prawidłowego użytkowania przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.

Środki ostrożności zawarte w tym dokumencie zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z naruszenia niniejszych instrukcji przez klienta.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed zmianą akcesoriów lub dotknięciem ruchomych części podczas używania urządzenia.
- Trzymaj kończyny, biżuterię i luźne ubrania z dala od ruchomych części i zamontowanych naczyń / akcesoriów.
- Zawsze usuwaj 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. Weź to do sprawdzenia lub naprawy.
- Nie przekraczaj znaku maksymalnego napełnienia wewnątrz pojemnika.
- Nie dopuść do zamoczenia zespołu elektrycznego, kabla lub wtyczki.
- Zachowaj ostrożność, dotykając lub dotykając jakiegokolwiek części urządzenia, gdy jest ono w trybie gotowania lub po gotowaniu, szczególnie pojemnika, pokrywy i przyborów kuchennych, ponieważ mogą pozostawać GORAŻCE przez długi czas po wyłączeniu się.
- Za pomocą uchwytów wyjmij i transportuj pojemnik. Używaj rękawic kuchennych do przenoszenia pojemnika i naczyń, gdy są gorące.
- Dno pojemnika zostanie gorące przez długi czas po wyłączeniu źródła ciepła. Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia i użyj podkładki, jeśli umieścisz pojemnik na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Uważaj na parę, która wydobywa się z pojemnika, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub korka wlewu.
- Nie zdejmuj korka ani korka wlewu podczas wrzenia cieczy.
- Zawsze używaj korka wlewu podczas korzystania z funkcji rozdrabniania.
- Używaj tylko pojemnika i przyborów kuchennych dostarczonych z tym urządzeniem. Nigdy nie używaj pojemnika z innym źródłem ciepła.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia w trybie gotowania z pustym pojemnikiem.
- Nie używaj pokrywy blendera do robota kuchennego. Urządzenie zostanie uszkodzone i może spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie poddany nadmiernej sile.
- Korzystając z urządzenia, upewnij się, że zostało ustawione na poziomej powierzchni i z dala od krawędzi. Nie umieszczaj urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie, upewnij się, że podstawa pojemnika i czujniki temperatury są czyste i suche przed rozpoczęciem gotowania.

UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa niezamierzonego zresetowania bezpiecznika termicznego, urządzenia tego nie wolno podłączać przez urządzenie zewnętrzne, takie jak zegar lub obwód, który jest stale podłączony i odłączany.

- Zawsze upewnij się, że żywność jest dobrze ugotowana przed zjedzeniem.

- Żywność należy spożyć krótko po zakończeniu gotowania lub pozostawić do szybkiego ostygnięcia, a następnie schłodzić jak najszybciej.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia.
- To urządzenie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznego użytkowania i rozumieją potencjalne związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie pozostawiaj przewodu wiszącego w miejscu, w którym dzieci mogą do niego dotrzeć.

Ostrzeżenie: Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia.

- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed demontażem, montażem lub czyszczeniem robota kuchennego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, wymień go na specjalny kabel dostępny u producenta lub w jego oficjalnym serwisie, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem do użytku domowego. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Maksymalna pojemność mieszanin wynosi 3,5 litra.
- Zachowaj ostrożność, jeśli wlejesz gorący płyn do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wydany z urządzenia z powodu nagłego uwolnienia pary.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie z zapewnioną obsługą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.
- Unikaj rozlania złącza.
- Nie demontuj podstawy pojemnika (w tym obudowy z uchwytem), wykonywanie prac konserwacyjnych nie należy do użytkownika.
- Po zatrzymaniu silnika wentylator chłodzący będzie pracował jeszcze przez 2 minuty.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Aby wyczerścić powierzchnie mające kontakt z żywnością, zapoznaj się z akapitem „Pielęgnacja i czyszczenie”.

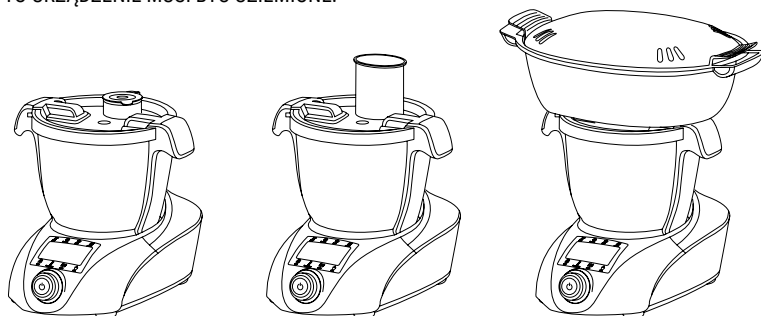
UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem go ze stojaka.

- Pokrywka „Robot kuchenny” nadaje się tylko do użycia z tarczami większymi, nie jest przeznaczona do żadnego innego rodzaju zastosowania (gotowanie, ubijanie itp.). Może być używana tylko jako robot kuchenny i musi być zastąpiona pokrywką Główną, aby kontynuować gotowanie.

Przed podłączeniem urządzenia

Sprawdź, czy zasilacz odpowiada wskazanemu na spodzie urządzenia.

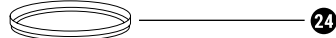
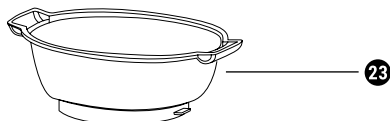
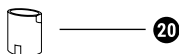
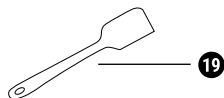
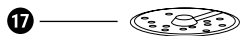
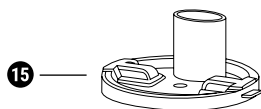
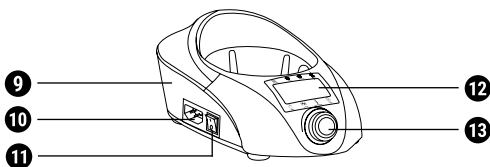
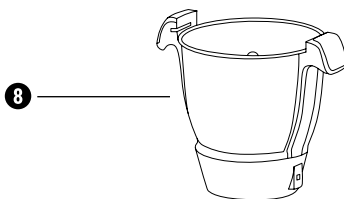
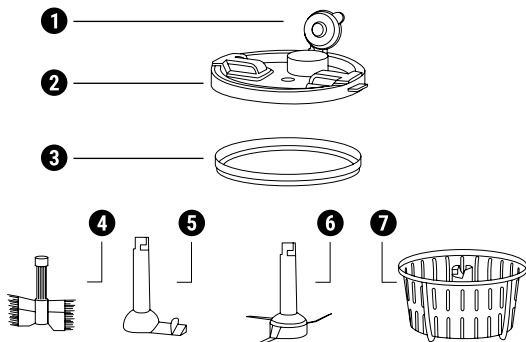
Ostrzeżenie: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.



UWAGA: MISKI NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE, PONIEWAŻ POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE ZOSTANĄ USZKODZONE.

LISTA CZĘŚCI

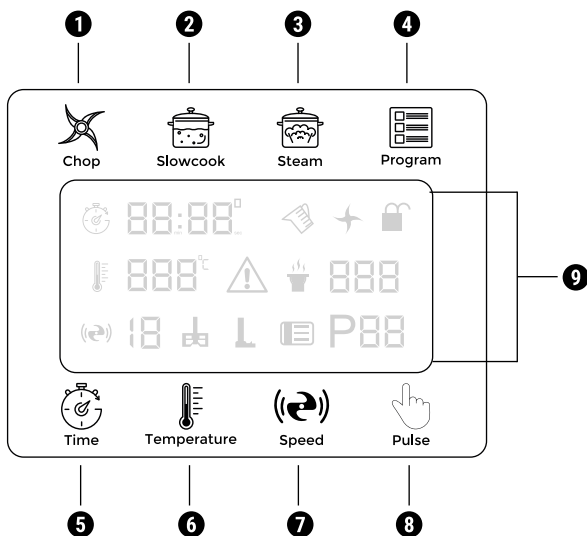
1. Korek wlewu
2. Pokrywa miksera
3. Uszczelka pokrywy blendera
4. Trzepaczka
5. Zmywacz łopatek
6. Ostrze
7. Kosz parowy
8. Dzban miksera
9. Główna baza
10. Gniazdko elektryczne
11. Wyłącznik główny
12. Ekran IMD
13. Pokrętło
14. Popychacz
15. Pokrywa robota kuchennego
16. Uszczelka pokrywy robota kuchennego
17. Tarcza do tarcia / krojenia
18. Wał do tarczy tarki / krajalnicy
19. Łopatka
20. * Miarka
21. * Pokrywa kosza na parę
22. * Taca kosza na parę
23. * Kosz parowy, głęboki
24. * Uszczelka głębokiego kosza na parę



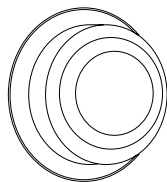
* Te akcesoria są sprzedawane osobno.

Przycisk dotykowy

1. Posiekać
2. Dusić
3. Parowy
4. Programowanie
5. Regulator czasowy
6. Temperatura
7. Prędkość
8. Puls
9. Panel sterowania







wysyłam



















1. Można go użyć do regulacji temperatury, czasu, prędkości lub wyboru innego programu.
2. Naciśnij pokrętkę, a robot kuchenny przestanie gotować. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie pokrętkę.
3. Przytrzymaj pokrętkę, a robot kuchenny całkowicie przestanie gotować.
4. Po zakończeniu konfiguracji naciśnij pokrętkę, a robot rozpocznie gotowanie.
5. Gotowanie zostanie automatycznie anulowane, jeśli przytrzymasz pokrętkę podczas ustawiania programu.
6. Pod koniec programu panel IMD wskaże „koniec”. Naciśnij pokrętkę, a robot przejdzie w tryb gotowości.
7. Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, aby zresetować wszystkie parametry, gdy robot znajdzie się w trybie gotowości.

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

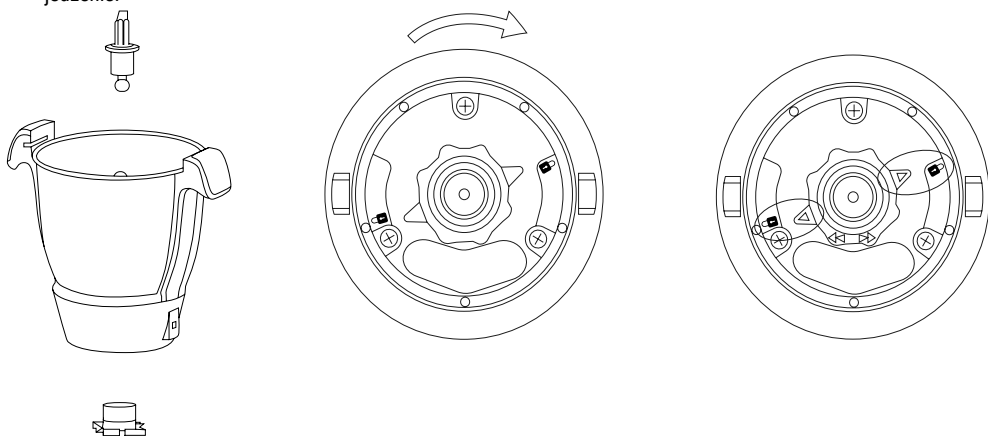
IKONA	FUNKCJONOWAĆ
 Posiekać	Przycisk siekania: naciśnij, aby przejść do programu siekania Czas: domyślnie 10 sekund, ale regulowany od 10 sekund do 4 minut Temperatura: zablokowana Prędkość: Domyślnie 6, ale regulowane od 1 do 10 Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć cykl po konfiguracji
 Dusić	Przycisk duszenia: naciśnij, aby uruchomić program powolnego gotowania Czas: domyślny czas wynosi 60 minut, ale można go ustawić w zakresie od 20 do 90 minut Temp: Domyślna temperatura wynosi 100 ° C, ale można ją ustawić w zakresie od 60 ° C do 100 ° C Prędkość: 1, ale regulowany w zakresie 1-3.
 Parowy	Przycisk pary: naciśnij, aby włączyć funkcję pary Czas: Domyślny czas wynosi 20 minut, ale można go ustawić w zakresie od 0 do 60 minut Temp: domyślna temperatura wynosi 120 ° C, ale można ją ustawić w zakresie od 100 ° C do 120 ° C Prędkość: 0 i zablokowane Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć cykl po wybraniu czasu
 Program	Przycisk programu: Naciśnij, aby uruchomić zaprogramowane programy. Obróć pokrętkę, aby wybrać program automatyczny od P01 do P30. Każdy program ma określony czas, temperaturę i prędkość. Naciśnij pokrętkę, aby uruchomić urządzenie

PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
 Pogoda	Przycisk czasu: Naciśnij i dostosuj czas Przedział czasowy: 0 do 90 minut. Regulacji dokonuje się zgodnie z następującymi krokami: naciśnij raz, aby ustawić sekundy, i naciśnij ponownie, aby ustawić minuty.
 Temperatura	Przycisk temperatury: Naciśnij i dostosuj temperaturę Zakres temperatury: 37 do 120 °C Pierwszy przedział wynosi od 37 do 40 °C. Od 40 °C odstęp wynosi 5 °
 Prędkość	Przycisk prędkości: Naciśnij i dostosuj prędkość Zakres prędkości: 1–10
 naciśnij	Przycisk pulsacyjny: Długie naciśnięcie aktywuje, a urządzenie przestanie działać po zdjęciu palca z przycisku. Przycisk impulsu nie zostanie aktywowany, jeśli temperatura wewnątrz pojemnika przekroczy 60 °C i wyświetli się ikona ostrzeżenia.
 88:88^h	Wyświetlanie czasu
 888^{°C}	Wyświetlacz temperatury
 18	Wskaźnik prędkości
	Ikona trzepaczki: Pojawi się, gdy zostanie wybrana odpowiednia prędkość, aby pokonać śmietaną, białka i emulgować
	Ikona kielni do usuwania: Pojawi się, gdy wybrana zostanie odpowiednia prędkość podczas wszystkich procesów ogrzewania.
	Ikona programu: Aby wprowadzić program automatyczny
P88	Program: Automatyczny numer programu
	Ikona funkcji Keep Warm
888^{°C}	Wskaźnik temperatury żywności
	Ikona kłódki: Pojawia się, gdy pokrywa jest prawidłowo umieszczona. Robot znajduje się w trybie gotowości i jest gotowy do uruchomienia.
	Ikona odblokowania: Oznacza to, że pokrywa nie jest prawidłowo przymocowana i robot nie uruchomi się.
	Ikona noża
	Ikona dodawania składników: Gotowanie zakończy się, gdy pojawi się ta ikona. Zdejmij pokrywkę, aby dodać składniki. Robot kuchenny wznowi gotowanie po założeniu pokrywki i zniknięciu ikony.
	Ikona ostrzeżenia

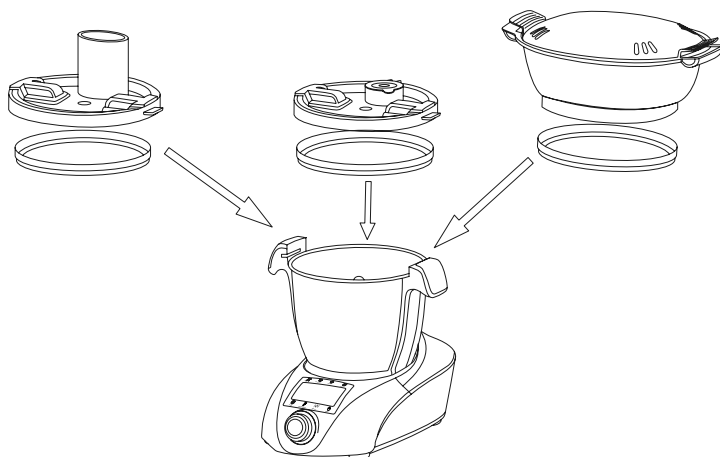
MONTAŻ ROBOTA

1. Umieść prawidłowo zablokowany wał napędowy w słoiku.
2. Dostosuj i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby to naprawić.
3. Włóż dzbanek do jednostki głównej. Naciśnij mocno, aby zablokować na miejscu.
 - Nie musisz montować wału napędowego ani żadnych akcesoriów, jeśli chcesz tylko zagotować lub podgrzać jedzenie.




Umieszczenie czapki

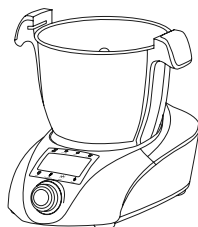
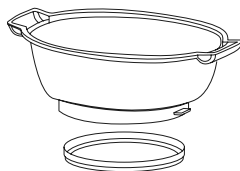
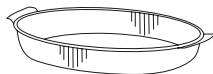
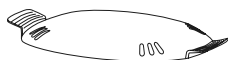
1. Nałożyć gumową uszczelkę na nasadkę przed użyciem.
2. Wybierz pokrywkę miksera, pokrywkę robota kuchennego lub garnek do gotowania na parze, umieść ją i zabezpiecz słoikiem przed włączeniem urządzenia.
 - Należy pamiętać, że pokrywka robota kuchennego nie powinna być używana do gotowania. Musi być stosowany z tarczą tnącą.
 - Przed użyciem upewnij się, że pokrywa wylotu pary jest szczelnie zamknięta, aby uniknąć rozpryskiwania.



PRZEGLĄD AKCESORIÓW

KAWALEK	FUNKCJONOWAĆ	PRĘDKOŚĆ	POGODA	TEMPERATURA (°C)
 Śmigać	Ubij białka jajek	4	2 do 4 minut	---
	Bitą śmietaną	3	3-5 minut	---
 Paca do usuwania	zupa	1 do 2	1 do 90 minut	100
	Inne składniki wymagające ciepła	1 do 2	W zależności od potrzeby	W zależności od potrzeby
 Nóż	Pokroić mięso	Od 8 do 10	30 do 60 s	---
	Kruszyć lód	Od 8 do 10	10 do 20 s	-
	Mikser	10	1 do 2 minut	---
	Posiekaj (cebula, szalotka, seler itp.)	Od 5 do 7	15 do 60 s	---
	Fasola, soja, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały	10	2 do 3 minut	---
	Ugniatać	1	3-5 minut	---
 Kosz parowy	Ryż itp.	---	20 do 30 minut	110
 Tarcza do tarcia / krojenia	Plastry	5, 6	30 do 60 s	-
 Parowiec	Ryba	---	10 do 60 minut	Od 110 do 120

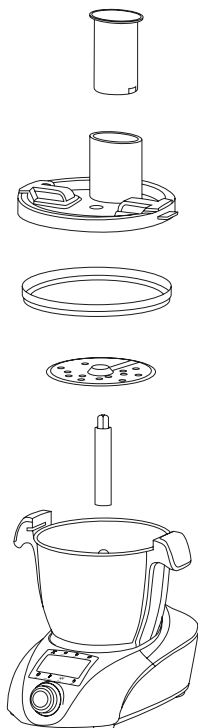
Korzystanie z parowca



1. Dodaj wodę do dzbanka. Co najmniej 600 ml.
2. Zamontuj kosz parowy w dzbanku i zablokuj, obracając go w prawo.
3. Taca parowa jest opcjonalna.
4. Nie zapomnij nałożyć pokrywy.

- **Ważny:** Umieść składniki, biorąc pod uwagę wyloty pary u dołu kosza na parę. Jeśli zostaną zablokowane, gotowanie nie będzie tak wydajne i potrwa dłużej.
- Jeśli woda całkowicie wyparuje, na panelu sterowania wyświetli się błąd E5. Dodaj więcej wody, aby kontynuować gotowanie.

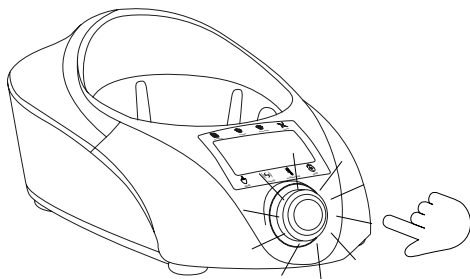
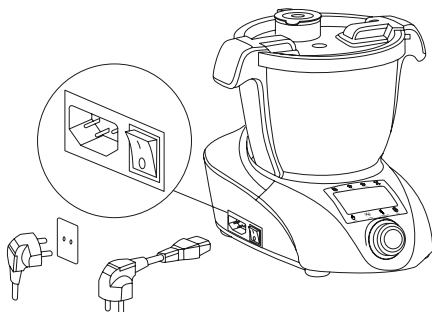
Korzystanie z tarczy rusztowej



1. Przymocuj wałek tarczy do wału napędowego.
2. Umieść dysk na wale.
 - Dysk jest odwracalny. Jedna strona służy do krojenia, a druga do tarcia.
3. Trzymaj dysk za dwa otwory kciukiem i palcem wskazującym lub środkowym. Uważaj, ponieważ krawędzie są bardzo ostre.
4. Zamknij słoik pokrywką robota kuchennego.
5. Obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować, zanim zaczniesz go używać.



Podłącz robota

1. Podłącz przewód zasilający do głównej podstawy i gniazdka elektrycznego. Włącz urządzenie.
2. Panel dotykowy zacznie migać, naciśnij przycisk obrotowy, aby przejść do trybu gotowości.
3. Wybierz wymaganą funkcję w razie potrzeby.





DOSTOSOWANIE

Czas wiązania

1. Przedział czasowy: Od 0 do 90
2. Naciśnij przycisk  skręcać  zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć czas i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby skrócić czas. Czas pojawi się na ekranie, jak wskazano poniżej.








Ustawienie temperatury

1. Zakres temperatury: 37 do 120 °C
2. Naciśnij przycisk  skręcać  zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć temperaturę. Temperatura pojawi się na ekranie, jak pokazano poniżej.





Regulacja prędkości

1. Zakres prędkości: Od 0 do 10
2. Naciśnij przycisk  skręcać  zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć prędkość. Prędkość pojawi się na ekranie, jak wskazano poniżej. Podczas rozgrzewania: dostępna jest tylko prędkość od 1 do 3.
- 3) Tryb ręczny:

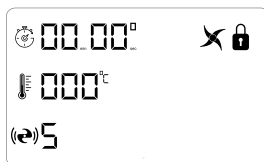
- Prędkość od 1 do 3:    zacznie migać i pozostanie włączony po uruchomieniu urządzenia.



- Prędkość 4:   zacznie migać i pozostanie włączony po uruchomieniu urządzenia.



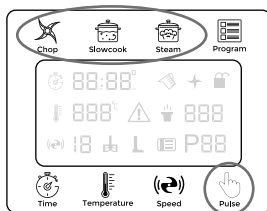
- Prędkość 5 i wyższa:  zacznie mrużyć jako pierwszy i pozostanie włączony.



START, PAUZA I STOP ROBOTA

- Po wybraniu programu naciśnij pokrętko kontroli, aby go uruchomić.
- Możesz zatrzymać program podczas gotowania, naciskając pokrętko sterowania, a następnie wznowić przebieg przepisu, naciskając ten sam przycisk po raz drugi.
- Aby całkowicie zatrzymać uruchomiony program, naciśnij i przytrzymaj pokrętko kontroli przez kilka sekund.
- Po zakończeniu programu rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Komunikat „koniec” pojawia się również na ekranie. Wyłącz zasilanie przed otwarciem pokrywy.
- Gdy otworzysz pokrywkę po ugotowaniu, para ze słoika może cię poparzyć. Podczas otwierania pokrywy po ugotowaniu chroń ręce szmatką lub uchwytami na garnki.
- Aby optymalnie korzystać z różnych programów, zapoznaj się z jednym z przepisów w książce kucharskiej za pomocą tej funkcji i wykonaj różne zalecane kroki.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE



Posiekać

Czas: domyślnie 10 sekund, ale regulowany od 10 sekund do 4 minut

Temperatura: zablokowana

Prędkość: Domyślnie 6, ale regulowane od 1 do 10

Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć cykl po konfiguracji



Dusić

Czas: domyślny czas wynosi 60 minut, ale można go ustawić w zakresie od 20 do 90 minut

Temp: Domyślna temperatura wynosi 100 ° C, ale można ją ustawić w zakresie od 60 ° C do 100 ° C

Prędkość: 1, ale regulowany w zakresie 1-3.



Parowy

Czas: Domyślny czas wynosi 20 minut, ale można go ustawić w zakresie od 0 do 60 minut

Temp: domyślna temperatura wynosi 120 ° C, ale można ją ustawić w zakresie od 100 ° C do 120 ° C

Prędkość: 0 i zablokowane

Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć cykl po wybraniu czasu



Program

Przycisk programu: Naciśnij, aby uruchomić zaprogramowane programy. Obróć pokrętko, aby wybrać program automatyczny od P01 do P30. Każdy program ma określony czas, temperaturę i prędkość. Naciśnij pokrętko, aby uruchomić urządzenie

SUGESTIE DO UŻYCIA

FUNKCJONOWAĆ	AKCESORIUM	PRĘDKOŚĆ	POGODA	Maksymalna ilość składniki na raz
Pokroić mięso	Ostrze do krojenia	Prędkość od 8 do 10	30 do 60 s	500 g
Krusz lód	Ostrze do krojenia	Prędkość od 8 do 10	10 do 20 s	500 g
Mikser	Ostrze do krojenia	Prędkość 10	1 minuta	Maksymalna pojemność 2000 ml
Posiekaj (cebula, szalotka, seler itp.)	Ostrze do krojenia	Prędkość 5	15 do 30 s	500 g
Ugniatać	Ostrze do krojenia	Prędkość 1	3 do 5 min	350 g mąki + 175 g wody + 20 g oleju
Krojone, tarte (marchewka, ogórek, ziemniak)	Tarcza kratowa	Prędkość od 5 do 6	30 do 60 s	500 g
zupa	Paca do usuwania	Prędkość 1	Wybierz funkcję zupy. Możesz też samodzielnie ustawić właściwy czas, prędkość i temperaturę.	Maksymalna pojemność: 2000 ml

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

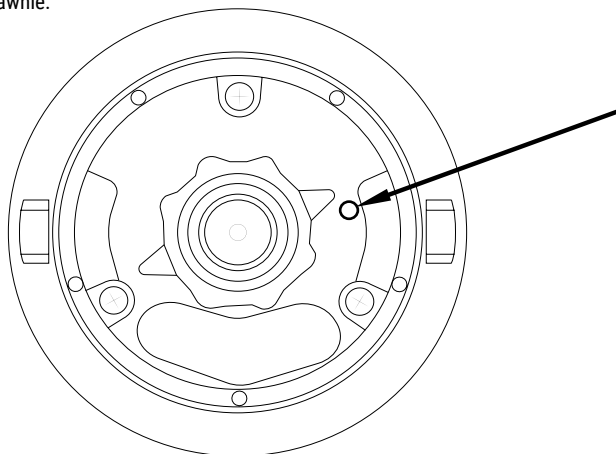
- Naciśnij przycisk Program na panelu sterowania, aby ustawić żądany automatyczny program 30, które są wstępnie nagrane. Zobaczysz P01 dla pierwszego programu, P02 dla drugiego i tak dalej, aż do P30.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać program.
- W przypadku dołączonych programów automatycznych na każdym etapie emitowany jest sygnał dźwiękowy, gdy składniki muszą zostać dodane podczas przepisu. Proszę odnieść się do książki kucharskiej.
- Aby skorzystać z wcześniej nagranych programów automatycznych, zapoznaj się z książką kucharską zawierającą 100% udanych przepisów.
- Tutaj znajdziesz listę programów automatycznych. Zapoznaj się z załączoną instrukcją, aby dowiedzieć się, jak działać lub odwiedzają www.ikohs.com Aby go pobrać.

- | | |
|--|---|
| 1. Zetrzeć i pokroić | 16. Krem |
| 2. Krem warzywny | 17. Angielski krem i ciasto |
| 3. Zupa Rustykalna | 18. Rozpuść czekoladę |
| 4. Brązowanie, kłusownictwo i znakowanie | 19. Pływająca wyspa bezowa |
| 5. Szybkie gorące sosy | 20. Emulgować |
| 6. Sosy na małym ogniu | 21. Sorbety z mrożonymi owocami |
| 7. Sos pomidorowy | 22. Jogurt |
| 8. beszamel | 23. Chleb i ciasto do pizzy |
| 9. Makaron „One Pot” | 24. Ciasto Bazowe |
| 10. Gotowany ryż, zboża i ziarna | 25. Ciasto na naleśniki, gofry lub pączki |
| 11. Risotto | 26. Ciasto Makaronowe lub Choux |
| 12. Tłuczone ziemniaki | 27. Marcypan |
| 13. Pokrojone ziemniaki | 28. Koktajle i koktajle mleczne |
| 14. Gotować | 29. Ogrzej się i rozgrzej |
| 15. Dżemy i kompoty | 30. Samo czyszczący |

JAK ZRESETOWAĆ ZABEZPIECZENIE TEMPERATUROWE

Gdy miska się przegrzewa, zabezpieczenie temperaturowe wyłącza robota, aby zatrzymać proces nagrzewania i chronić miskę przed poparzeniem.

Przycisk resetowania został dodany do dna miski. Naciśnij biały silikonowy przycisk, gdy zabezpieczenie temperaturowe jest aktywne. Po naciśnięciu usłyszysz kliknięcie wskazujące, że zabezpieczenie temperatury zostało zresetowane i może ponownie działać poprawnie.







CZAS ODPOCZYNKU SILNIKA

Jeśli silnik jest przeciążony, wystąpi błąd, aby zapobiec przegrzaniu. Na wyświetlaczu pojawi się E1.

Aby tego uniknąć, oto kilka wskazówek dotyczących czasu odpoczynku, aby silnik mógł ostygnąć.

- Po programie masowym (23–27) pozostaw urządzenie na 15–20 minut. Programy te bardzo zmuszają silnik, czas odpoczynku jest bardzo ważny.
- Po użyciu funkcji Pulse pozwól, aby silnik zatrzymał się na 2-3 minuty. Zwłaszcza jeśli był używany przez maksymalny oczekiwany czas 1 minuty.
- Po użyciu funkcji Chop pozwól, aby silnik pracował beczynnie przez 10 do 30 minut w zależności od intensywności użytkowania. Unikaj mieszania więcej niż 1 lub 2 minuty z rzędu z prędkością większą niż 6.
- Odczekaj około 10 minut odpoczynku między dwoma programami zupy.

Prędkości użytkowania akcesoriów

					
		90 min	10 min	2 min	4 min
Prędkość silnika	MAKSYMALNY czas trwania				
	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
10			✓		

WYŚWIETLAJ KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZANIA

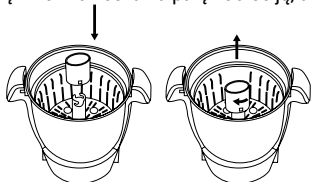
	E1	E3	E5	KONIEC
PROBLEM	• Uwaga: silnik przeciążony lub uszkodzony.	• Uwaga: Nie wykryto kontenera. Umieść pojemnik.	• Uwaga: Nie ma już wody. Dodaj więcej wody.	• Koniec programu.
ROZWIĄZANIE	• Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez godzinę. Następnie jest gotowy do ponownego użycia.	• Umieść słoik blendera na swoim miejscu.	• Wyłącz urządzenie i dodaj wodę do pojemnika. Włącz urządzenie po spadku temperatury w pojemniku.	• Naciśnij pokrętkę i wróć do trybu gotowości.

Na przykład pojawi się taki ekran błędu:



PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

1. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem. Zdejmij również pokrywkę i przybory kuchenne z pojemnika.
2. Jednostka elektryczna: Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie wysusz. Nigdy nie używaj produktów ściernych ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
3. Jeśli na dnie słoika miksera powstają ślady po wypaleniu, włóż do wody trochę kwasu cytrynowego lub cytryny, podgrzewaj przez 5 do 7 minut i użyj produktu do usunięcia śladów szmatką.
4. Pojemnik / ostrze mieszadła / ostrze: Umyj części, a następnie całkowicie je wysusz. Jeśli na pojemniku pozostaną resztki jedzenia lub oparzenia, usuń je jak najszybciej za pomocą szpatułki. Napełnij pojemnik wodą z mydłem i namocz go. Usuń osadzone zanieczyszczenia za pomocą szczotki czyszczącej. Odbarwienie pojemnika nie wpływa na jego działanie. **MISKI NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE.**
5. Jak wyjąć kosz parowy: Umieść miarkę w rowku kosza na parę i obróć ją, aby ją zamocować. Następnie wyodrębnij.



UWAGA: MISKI NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE, PONIEWAŻ POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE ZOSTANĄ USZKODZONE.

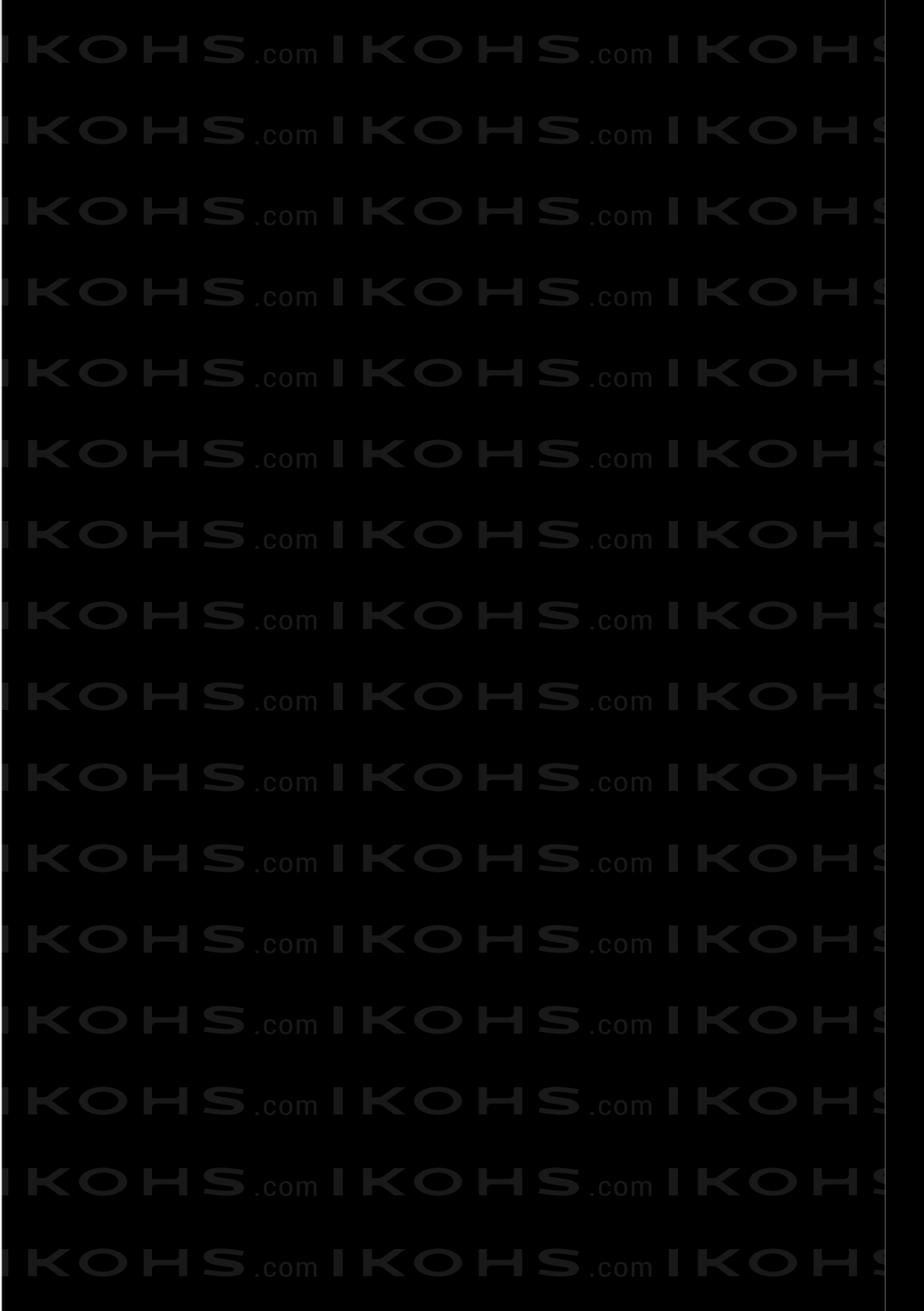
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

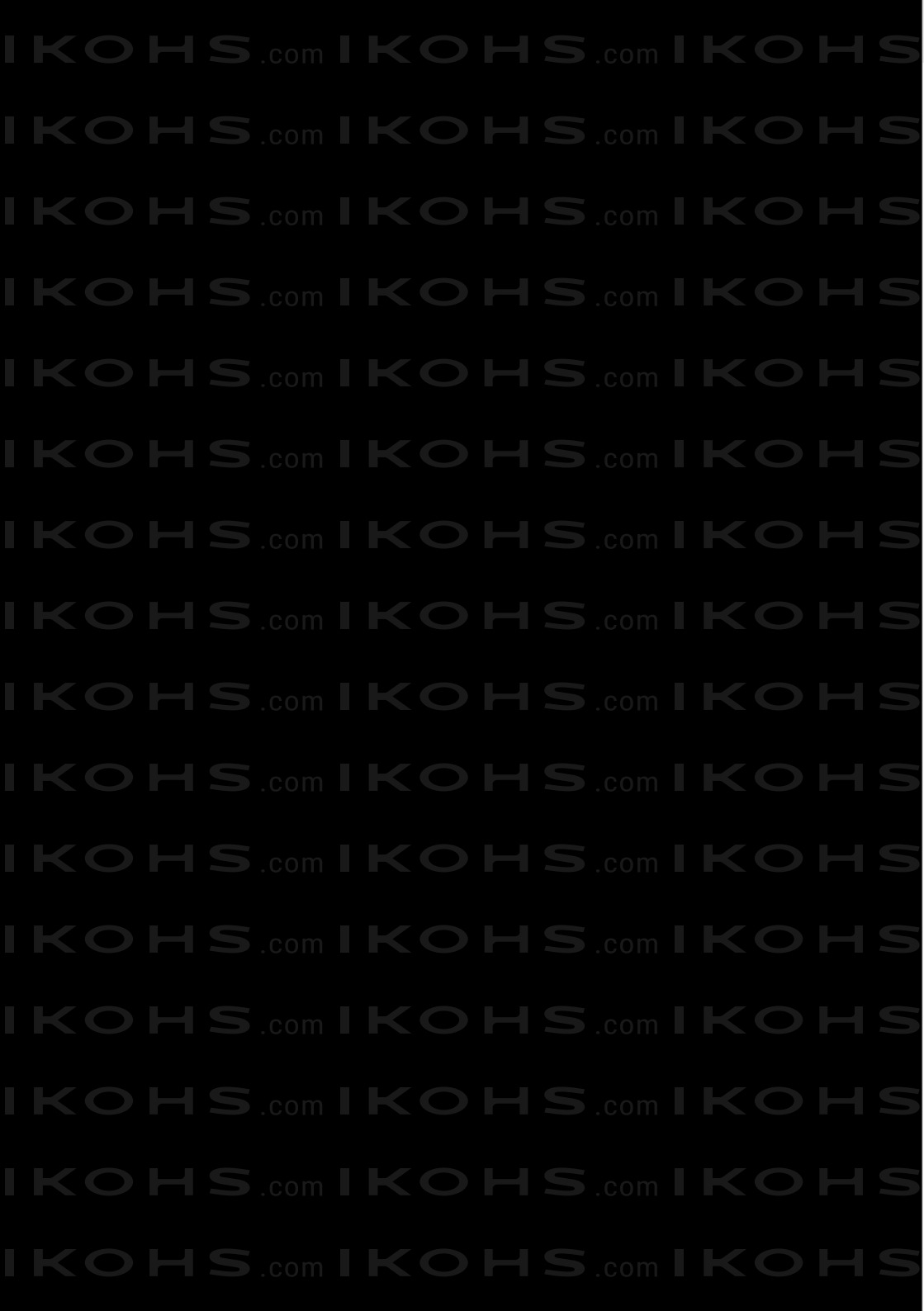
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający.
- Użyj ściereczki do czyszczenia urządzenia głównego. Nie myj ich w wodzie ani w zmywarce do naczyń.
- Miski **NIE WOLNO** myć w zmywarce, ponieważ połączenia elektryczne na podstawie zostaną uszkodzone.
- Szczotki metalowe lub nylonowe, domowe środki czyszczące, rozpuszczalniki i środki czyszczące uszkodzą powierzchnię struktury produktu.
- Użyj miękkiej, suchej szmatki do czyszczenia przewodu zasilającego.

Uwaga: Jeśli masz problem ze swoim urządzeniem, którego nie możesz rozwiązać, zadzwoń na naszą infolinię.



Zgodnie z europejskimi wytycznymi 2012/19 / UE i 2015/863 / UE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych, oprócz usuwania odpadów. Przekreślony symbol pojemnika znajdujący się na opakowaniu wskazuje na obowiązek, aby po zakończeniu okresu użytkowania produkt był składowany w miejscu innym niż inne odpady. Dlatego użytkownik musi dostarczyć urządzenie, gdy nie jest już używane, do odpowiedniego zróżnicowanego centrum zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub musi zwrócić je sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia równoważnego typu, jednego lub wymiany z innymi. Odpowiednie zróżnicowane zbieranie nieużywanego urządzenia dla kolejnych przyjaznych dla środowiska procesów recyklingu, przetwarzania i usuwania przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie sankcji przewidzianych przez prawo.





ChefBOT

COMPACT



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Made in P.R.C.