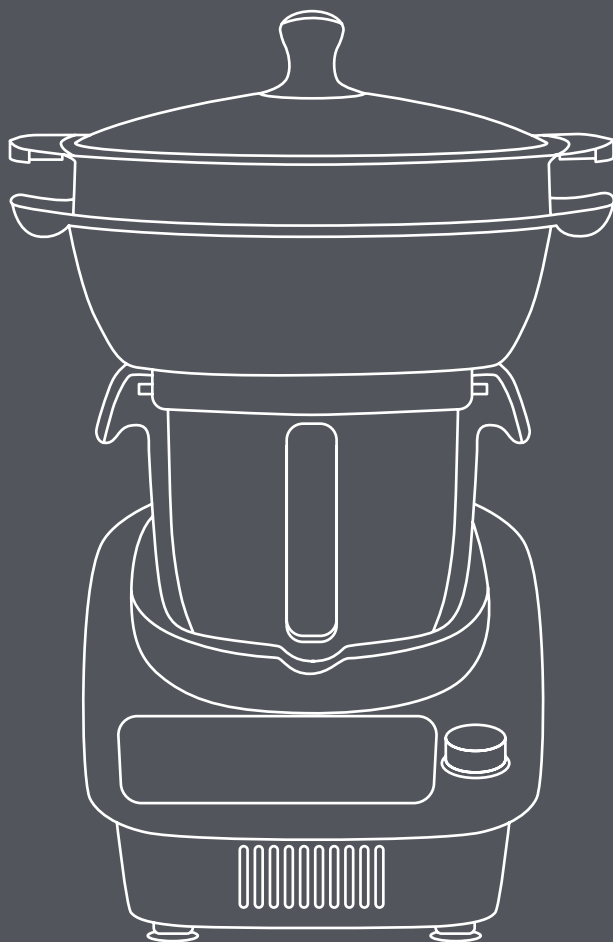


CREATE



Chefbot Touch Pro Connect

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Parts list	6
Security instructions	7
Control Panel	9
How to use	10
Control Panel Overview	11
Accessories	14
Care and cleaning	14
Connection to the APP	15

PORTUGUÊS

Lista de peças	26
Instruções de segurança	27
Painel de controle	29
Modo de uso	30
Visão geral do painel de controle	31
Acessórios	34
Cuidado e limpeza	34
Conexão com o APP	35

ESPAÑOL

Lista de piezas	16
Instrucciones de seguridad	17
Panel de control	19
Modo de uso	20
Descripción general del panel de control	21
Accesorios	24
Cuidado y limpieza	24
Conexión a la APP	25

FRANÇAIS

Liste des pieces	36
Consignes de sécurité	37
Panneau de commande	39
Mode d'utilisation	40
Présentation du panneau de configuration	41
Accessoires	44
Entretien et nettoyage	44
Connexion à l'APP	45

INDEX

ITALIANO

Elenco delle parti	46
Istruzioni di sicurezza	47
Pannello di controllo	49
Come usare	50
Panoramica del pannello di controllo	51
Accessori	54
Cura e pulizia	54
Connessione all'APP	55

NEDERLANDS

Onderdelen lijst	66
Beveiligingsinstructies	67
Controlepaneel	69
Hoe te gebruiken	70
Overzicht van het Configuratiescherm	71
Accessoires	74
Verzorging en reiniging	74
Verbinding met de APP	75

DEUTSCH

Liste der Einzelteile	56
Sicherheitshinweise	57
Bedienfeld	59
Wie benutzt man	60
Übersicht über das Bedienfeld	61
Zubehör	64
Pflege und Reinigung	64
Verbindung zur APP	65

POLSKI

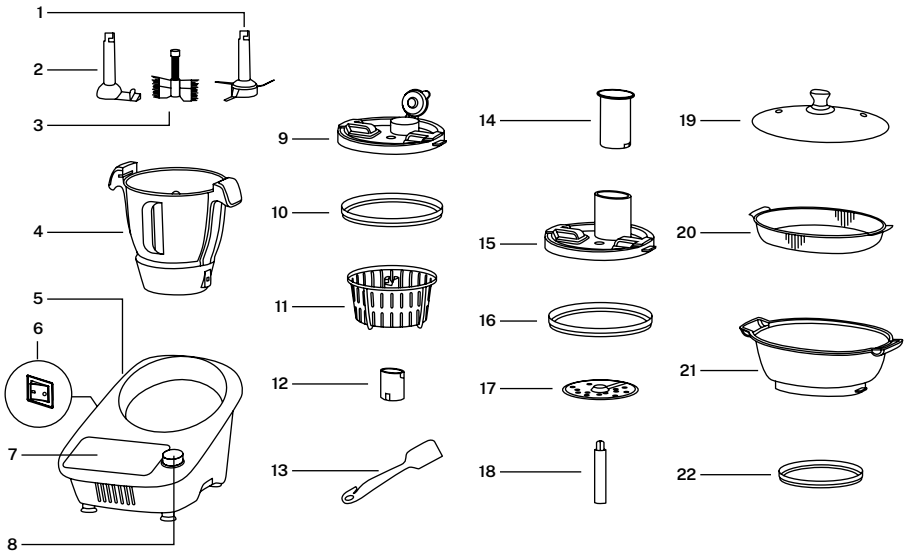
Lista części	76
Instrukcje bezpieczeństwa	77
Panel sterowania	79
Jak używać	80
Omówienie panelu sterowania	81
Akcesoria	84
Pielęgnacja i czyszczenie	84
Połączenie z aplikacją	85

ENGLISH

Thank you very much for choosing our kitchen robot. Before using the appliance, and to ensure correct use, read these instructions carefully.

The safety precautions contained herein reduce the risk of electric shock, injury, or death when strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, along with the original product packaging and proof of purchase. If possible, give these instructions to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention rules when using an electrical appliance. The company declines all responsibility derived from non-compliance with these instructions by the client.

PARTS LIST



- 1. Blades
- 2. Remover trowel
- 3. Whisk
- 4. Food container
- 5. Main base
- 6. Ignition switch
- 7. Screen
- 8. Control knob

- 9. Blender lid
- 10. Lid gasket
- 11. Steam basket
- 12. Measuring glass
- 13. Spatula
- 14. Pusher
- 15. Food processor lid

- 16. Lid gasket
- 17. Slicing/shredding disc
- 18. Grating disc shaft
- 19. Steamer lid
- 20. steamer tray
- 21. Steamer basket
- 22. Steamer gasket

SECURITY INSTRUCTIONS

Before using any electrical appliance, read the instructions carefully and always respect the safety measures:

- Turn off and unplug the appliance before changing accessories or touching moving parts while the unit is in use.
- Keep body extremities with jewelry and loose clothing away from moving parts and mounted utensils/accessories.
- Always remove the blade before pouring the contents of the container.
- Keep hands and utensils out of the container while the appliance is connected to the power source.
- Never use a damaged appliance. If the product is damaged, have it checked or repaired.
- Do not exceed the maximum fill mark on the inside of the container.
- Do not let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when using it in cooking mode or after cooking. In particular, the container, lid and accessories, as they will remain hot long after the appliance has been turned off.
- Use the handles to remove and transport the container. Use oven mitts to handle the container and utensils when they are hot.
- The bottom of the container will remain warm for some time after the heat source has been turned off. Use caution when handling the unit and use a trivet if placing the container on heat-sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the container, especially when removing the lid or filler cap.
- Do not remove the lid or fill plug while the liquid is boiling.
- Always close the fill cap when using the chopping function.
- Only use the container and utensils supplied with this appliance. Never use the container with any other heat source.
- Never start the appliance in cooking mode with an empty container.
- Do not use the mixer lid to operate the food processor. The appliance will be damaged and may cause injury if the locking mechanism is subjected to excessive force.
- When using this appliance make sure it is placed on a level surface and away from the edge. Do not place the unit under hanging cabinets.
- For safe and correct operation, ensure the base of the container and temperature sensors are clean and dry before starting cooking.

Caution: To avoid the danger of inadvertent resetting of the thermal fuse, this appliance should not be connected through an external device, such as a timer or a circuit that switches on and off depending on use.

- Always make sure food is cooked thoroughly before eating it.
- Food should be consumed shortly after cooking is completed or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance may cause injury.
- This appliance can be used by people with physical, sensory or mental disabilities, as well as people with a lack of experience and knowledge, provided they are under supervision or have received instructions regarding its safe use and understand the potential associated hazards.
- Children should not play with this device.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Never leave the cord hanging where children can reach it.

Warning: Use caution when handling the sharp blades, emptying the container, and during cleaning.

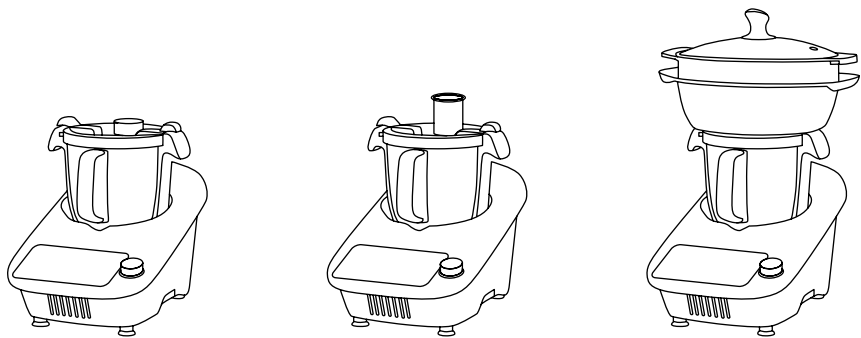
- Always unplug the appliance from the electrical outlet if left unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
- If the power cable is damaged, it must be replaced with a special cable available from the manufacturer or its official service to avoid possible dangers.
- Use the appliance only for its intended indoor domestic use. The company declines all responsibility arising from improper use or failure to follow these instructions.
- The maximum capacity for mixtures is 1200g. The total capacity is 1.8 liters.
- Be careful if you pour hot liquid into the food processor, as it may be expelled out of the appliance due to the sudden release of steam.
- The device must only be used with the support provided.
- Avoid spills on the connector.
- Do not disassemble the base of the cup (including the enclosure with handle), it is not for the user to carry out maintenance work.
- Surfaces may become hot during use.
- Clean parts that come into contact with food before use.
- Make sure the machine is connected to the network so that you can receive recipes and software update notifications in time. If you are not connected to the network, you will not be able to receive recipes or software update notifications.
- When you remove the steam basket after use, you should wait a while or remove it carefully as water leakage may occur due to heavy sweating. To avoid steam burns when opening the lid, use oven mitts when placing pieces in the container.

Caution: Make sure the device is turned off before removing it from the stand.

BEFORE PLUGGING IN THE APPLIANCE

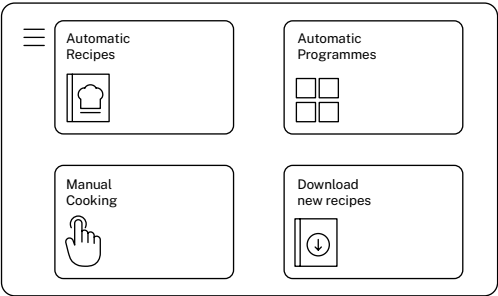
Check that your power supply matches that indicated on the bottom of your appliance.

WARNING: This device must be connected to a ground outlet.

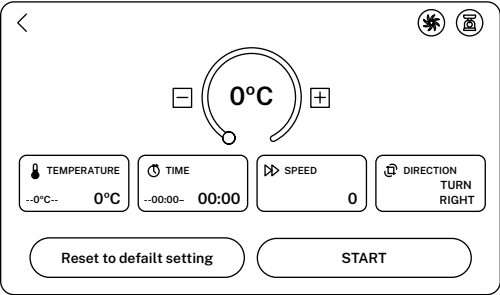


CONTROL PANEL

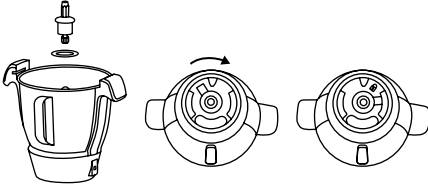
STARTING SCREEN



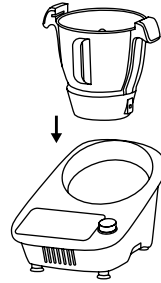
MANUAL CONTROL



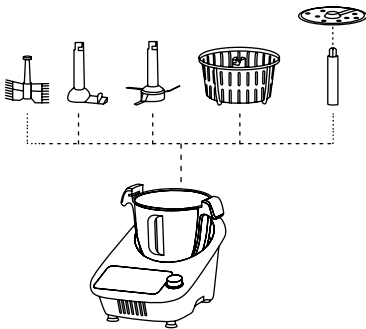
HOW TO USE



1. Place the drive shaft properly locked into the jar.



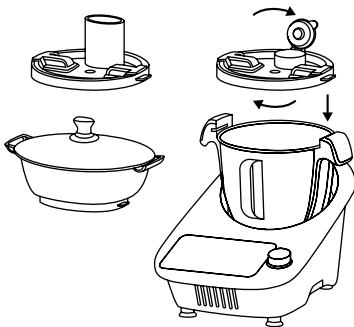
2. Insert the jug into the main unit. Press down firmly to secure it in place.



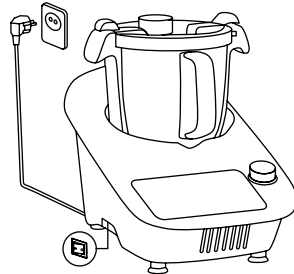
3. Select the different accessories for the different cooking functions you want to use.



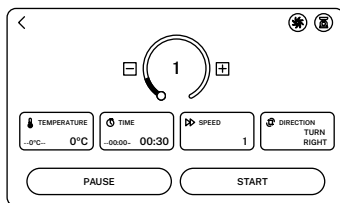
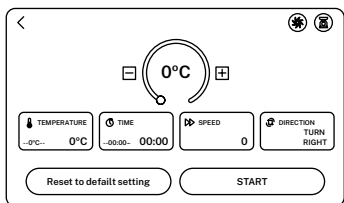
4. Add the ingredients and/or water to the container. If you use the food processing function, you must attach the corresponding lid and feed the ingredients directly through the food dispenser.



5. Attach the lid of the mixer, the lid of the food processor or the steamer.



6. Connect the power cord to the main base of the product, then turn on the unit.

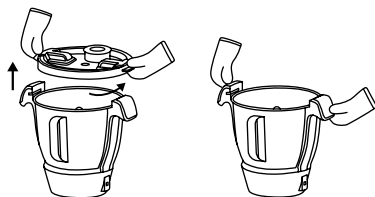
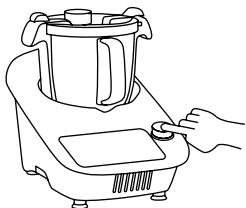


7. Press the corresponding icon to set the temperature, time and/or speed.

- Click the minute or second on the time icon to quickly set the exact time.
- Reverse function: Click the icon to change the address.

8. Once you have selected the parameters you want for cooking, click the START button to start your recipe.

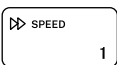
If you want to stop cooking, select the PAUSE button. To continue, press the START button again and the device will start working again.

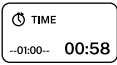
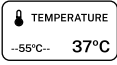
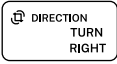


9. Once cooking is finished, the screen will show the completion interface. Click OK or press the button to exit.

10. Be careful when removing the lid and removing the container from the body of the product. It is recommended to use kitchen gloves to avoid burns.

CONTROL PANEL OVERVIEW

ICON	FUNCTION
Control knob 	1. It can be used to adjust temperature, time and speed. 2. Press the button briefly to pause the unit while cooking. The unit will continue cooking when you press the button again. 3. Press and hold the button for a few seconds to stop the unit. 4. Press the button after finishing all the settings and the unit will start working. 5. Press the button for several seconds to cancel the setting. 6. Once you have finished cooking, press the button and the unit will go into standby mode.
back button 	Click on the icon  at any time to return to the previous operation interface.
Speeds 	• The speed range you can select is 1-12 speeds. • To select the speed use the buttons  either .

ICON	FUNCTION
Time 	- Click the time icon to adjust cooking times. - Adjustable timing parameters: 0-90 minutes. - Press the buttons  either  to set the time you want. - When the time is not set, it will indicate the working time after starting. - When the time is set, the remaining time after starting will be marked. - The left digit indicates the setting time. - The digit on the right indicates the remaining cooking time.
Temperature 	- Click the temperature icon to adjust the cooking temperature. - Adjustable temperature range: 37-130°C. After 40°C, the temperature will be modified in intervals of 5°C. - Press the buttons  either  to adjust the temperature you want. - The digit on the left indicates the selected temperature. - The digit on the right indicates the temperature of the unit.
Direction change button 	- Press the change direction icon and the parameter dial will change to the opposite direction from what it was running. - Depending on your selection, you can rotate the blades clockwise or reverse.
Automatic programs	- Time: Range 0-90 minutes. - Temperature: Range of 0-130°C. - Speed: 0-12/Range: 1-12 -Reverse: 0-3. - At speeds 7 to 12 the maximum working time will be 10 minutes.
Weight 	- The maximum weight is 5 kg. - Weight is displayed in 1g intervals. - Press the TARE button to use the tare function.
Boil water	- Maximum temperature: 100°C / Non-adjustable. - Speed: 1 / Range: 0-1/ Reverse: 0-1. - The work will end after reaching the preset water temperature.
Ferment	- Time: 8 Range: 0-12 hours. - Maximum temperature: 40°C / Range: 37-40°C. - Speed: 1
Slow cooking	- Time: 4/Range: 0-8 hours - Temperature: 90°C / Range: 37-95°C. - Speed: 1 / Reverse: 1
Knead	- Time: 3/Range: 2-4 minutes. - Temperature: 0/Range: 0-37°C. - Speed: The speed can be adjusted before starting the operation.
Steam	- Time: 20 / Interval: 1-60 minutes. - Temperature: 120°C/Range: 100-120°C. - The countdown will begin from 95°C. - Speed: 0 / Interval: 0-3 / Reverse: 0-3. - Temperature represents steam.
Food processor	- Time: 30 / Interval: 10-60 seconds. - Speed: 5/interval: 4-6.
 Turbo	- Press and hold the icon  for 3 seconds to use turbo mode at full speed. - Once you release the button the turbo mode will stop working.

ICON	FUNCTION
Rice cooking	• Time: 30 minutes / Range: 0-40 minutes • Temperature: 100°C • Speed: 1
Chop	• Time: 10 seconds / Range: 0-4 minutes • Temperature: 0 • Speed: 6(Range: 1-12)
Mulsify	• Time: 3 minutes / Range: 30 seconds to 3 minutes. • Temp: 0/Rank: 0-37°C. • Speed: 1/Range: 1-4.
Mashed potatoes	• Time: 30 seconds / Interval: 0-2 minutes. • Temperature: 0 / Non-adjustable. • Speed: 8
Roast	• Time: 7/Rank: 0-14 minutes. • Temperature: 0/Rank: 0-130°C. • There is no preset temperature set. • Speed: 1
Shake	• Time: 1 / Interval: 0-2 minutes. • Temperature: 0 • Speed: 10
Cook sous vide (Sous vide)	• Time: 6/Rank: 0-12 hours. • Temp: 60/Rank: 40-85°C • Speed: 1
Self-cleaning	• Hour: 2 minutes and 30 seconds • Temperature: 55°C • Speed: 4
HOME	Click the HOME icon at any time to return to the main user interface.
	Settings button.
Setting  Settings	Configure or check the robot's information, such as Wi-Fi, system version, language, etc.

ICON	FUNCTION	ICON	FUNCTION
 Cooking history	Current state of operation.		Step by Step.
 Privacy policy	Private menu.		Ingredients.
 Favourite recipes	Shared menu for favorite recipes.		View recipe information.
	Comment recipe.		Share recipe.
	Delete recipe.		Favorite recipes.
	Cancel saved recipe.		Recipe note.
	Hide recipe classification, preparation time, difficulty.		Go out.
	Shows the recipe rating, preparation time and difficulty.		

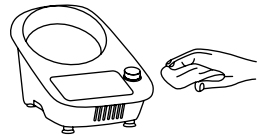
ACCESSORIES

ACCESSORY	FUNCTION	SPEED	TIME	°C	MAX. INGREDIENTS
 Whisk	Beat egg whites	4	2-4 min	---	2-4 eggs
	Whip cream	3	3-5 min	---	200ml
 Remover trowel	Soup	1-2	1-90 min	100°C	2000 ml
	Other ingredients that need heat	1-2	According to need	According to need	
 Blade	Cut meat	8-12	30-60s	---	1500g
	Crush ice	8-12	10-20s	--	300 g ice
	Blender	8-12	1-2 min	---	3000 ml (1200 g ingredients + 1800 g liquid)
	Chop (onion, celery, carrot, etc.)	5-7	15-60s	---	300 g
	Beans, soybeans, walnuts, peanuts, coffee beans, almonds, ...	10	2-3 min	---	200 g
	Knead	1	1-2min	---	500 g flour + 250 g water + 200 g oil
 Steam basket	Rice, etc.	---	20-30 min	Steam program	600-1500 ml water
 Discs grate/slice	Fruits and vegetables	5-6	30-60S	Food processing program only	500 g
 Steamer	Fish, vegetables,...	---	10-60 min	Steam program	600-1500 ml water

CARE AND CLEANING

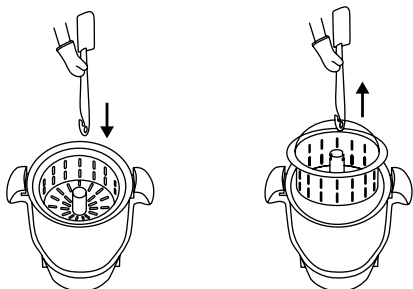
Always turn off and unplug the robot before cleaning, remove the lid and utensils from the bowl.

- **Electric unit:** Clean it with a damp cloth and then dry it. Never use abrasive products or immerse the unit in water. If burn marks form on the bottom of the bowl, put some citric acid or lemon in water, heat for 5 to 7 minutes and remove the marks with a cloth.



- **Container, stirring paddle, blades:** Wash the pieces, then dry them completely. If food or burns remain on the inside of the bowl, remove them as soon as possible with a spatula. Fill the bowl with soapy water and let it soak. Remove embedded debris using a cleaning brush. Discoloration of the container will not affect its performance.

- **Remove the steam basket:** Place the measuring cup in the slot of the steam basket and twist to secure. Then extract it.



CAUTION: Metal brushes, nylon brushes, household cleaners, thinners and others Abrasive cleaning products will damage the surface of the product.

CONNECTION TO THE APP



- The CREATE HOME app is available for both Android and iOS (search for the app on Google Play or App Store or scan the QR code). Depending on the provider, there may be costs involved in downloading the app.
- With the application you can operate the device via your home network. A prerequisite is a permanent wifi connection to your router and the free CREATE HOME app.
- We recommend disconnecting the device from the power supply when you are away from home to avoid unintentional switching on while you are away.

1. Install the app on your mobile phone or tablet.
2. Plug your Chefbot Touch Pro Connect into the power socket and make sure the switch is turned on.
3. Wait for the system to start up. Then tap **Menu** on the touch screen.
4. Go to **Settings** and tap on **Tuya**.
5. Select your Wi-Fi network, enter the password and tap **Set**. Then tap **Confirm**. While connecting, make sure your router, mobile phone and device are as close as possible.
6. A QR code will then appear on the screen of your Chefbot Touch Pro. Enter CREATE HOME. Tap **Home** and then **Add+** and **Device**. Scan the QR code to complete the pairing.
7. Afterwards, your Chefbot will have been successfully added to your CREATE HOME app.

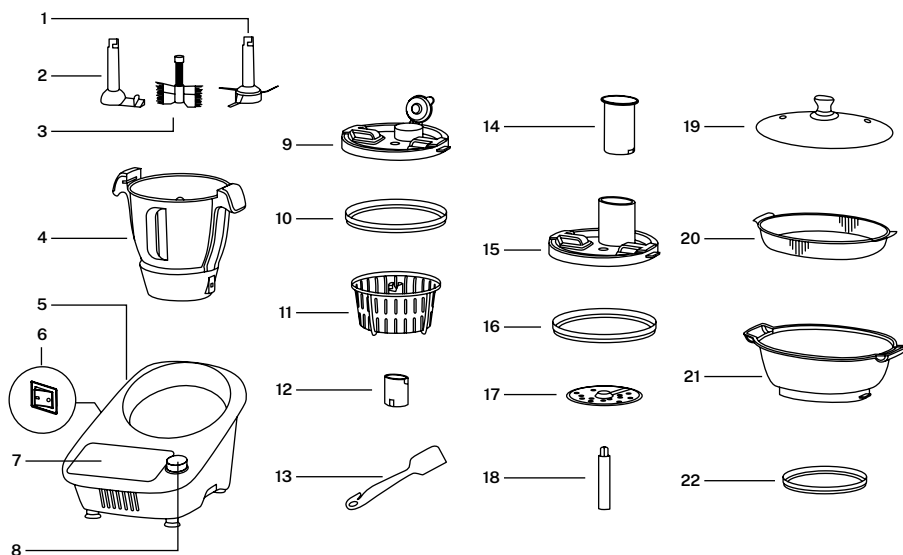


In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall 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.

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 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. La empresa declina toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte del cliente.

LISTA DE PIEZAS



1. Cuchillas
2. Paleta removedora
3. Batidor
4. Recipiente de alimentos
5. Base principal
6. Interruptor de encendido
7. Pantalla
8. Perilla de control

9. Tapa de la batidora
10. Junta de la tapa
11. Cesta de vapor
12. Vaso medidor
13. Espátula
14. Empujador
15. Tapa del procesador de alimentos

16. Junta de la tapa
17. Disco rebanador / triturador
18. Eje del disco rallador
19. Tapa de la vaporera
20. Bandeja de la vaporera
21. Cesta vaporera
22. Junta de la vaporera

Antes de utilizar cualquier aparato eléctrico lea detenidamente las instrucciones y respete en todo momento las 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 del cuerpo con 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 dañado. Si el producto está dañado, 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.
- Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier parte del aparato cuando lo utilice en el modo de cocción o después de cocinar. En particular, el recipiente, la tapa y los accesorios, ya que permanecerán calientes mucho tiempo después de apagar el aparato.
- 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 un tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extrema 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 hirviendo.
- 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 cocción con el recipiente vacío.
- No utilice la tapa de la batidora para operar el robot de cocina. El aparato resultará dañado y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
- Al utilizar este aparato 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 conecte y se desconecte según el uso.

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

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

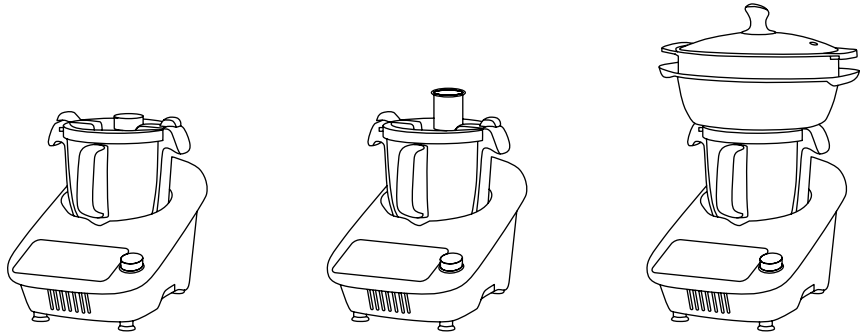
- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, el desmontaje y la limpieza.
- Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
- Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto en interiores. La empresa declina toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
- La capacidad máxima para mezclas es de 1200g. La capacidad total es de 1,8 litros.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
- El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
- Evite derrames sobre el conector.
- No desmonte la base del cubilete (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Limpie las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizarlas.
- Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red para que pueda recibir recetas y notificaciones de actualización de software a tiempo. Si no está conectado a la red, no podrá recibir recetas ni notificaciones de actualización de software.
- Cuando retire la cesta de vapor después de su uso, debe esperar un rato o retirarla con cuidado ya que pueden producirse fugas de agua debido a la sudoración intensa. Para evitar quemaduras por vapor al abrir la tapa, use guantes para horno al colocar las piezas en el recipiente.

Precaución: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.

ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO

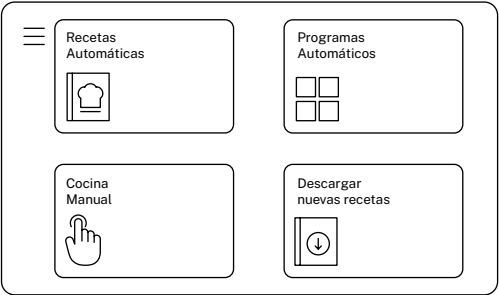
Compruebe que su suministro eléctrico coincide con el indicado en la parte inferior de su aparato.

ADVERTENCIA: Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

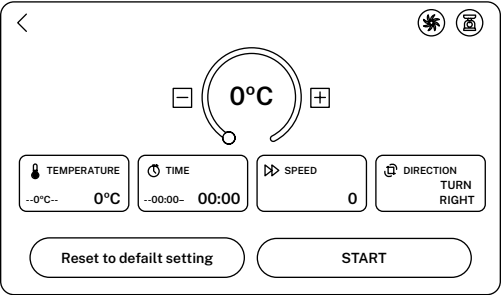


PANEL DE CONTROL

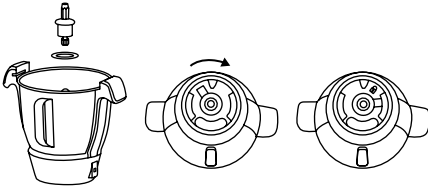
PANTALLA DE INICIO



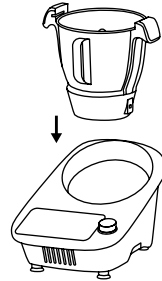
CONTROL MANUAL



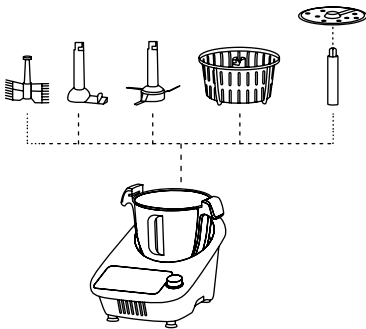
MODO DE USO



1. Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en la jarra.



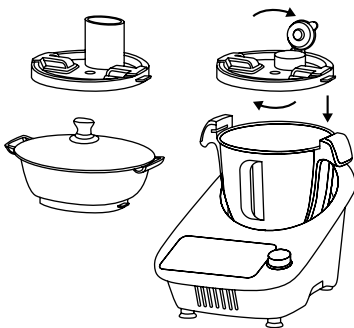
2. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione firmemente hacia abajo para fijarla en su lugar correspondiente.



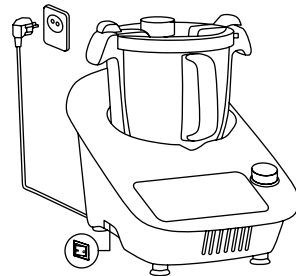
3. Seleccione los diferentes accesorios para las distintas funciones de cocción que desee utilizar.



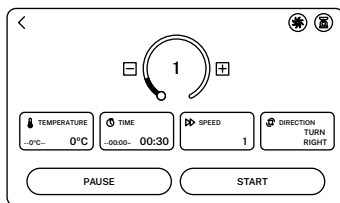
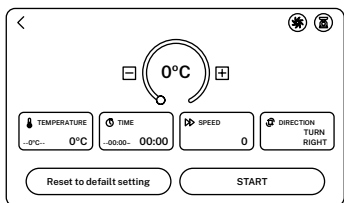
4. Añada los ingredientes y/o el agua en el recipiente. Si usa la función de procesar alimentos, debe fijar la tapa correspondiente e introducir los ingredientes directamente a través del dispensador de alimentos.



5. Fije la tapa de la batidora, la tapa del robot de cocina o la vaporera.



6. Conecte el cable de alimentación a la base principal del producto, después, encienda la unidad.

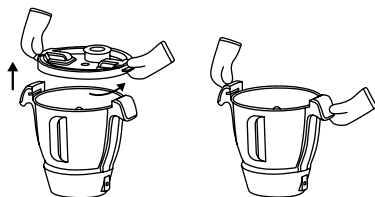
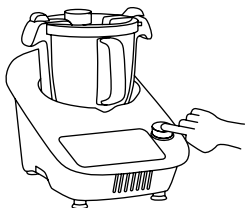


7. Presione el icono correspondiente para configurar la temperatura, el tiempo y/o la velocidad.

- Haga clic en el minuto o segundo en el ícono de la hora para configurar rápidamente la hora exacta.
- Función inversa: Haga clic en el icono para cambiar la dirección.

8. Una vez seleccionados los parámetros que desee para la cocción, haga clic en botón START para comenzar su receta.

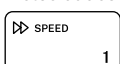
Si desea detener la cocción seleccione el botón de PAUSE. Para continuar vuelva a presionar el botón START y el aparato comenzará a funcionar de nuevo.

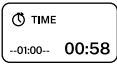
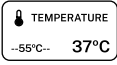
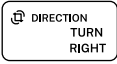


9. Una vez haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará la interfaz de finalización. Haga clic en OK o pulse el botón para salir.

10. Tenga cuidado a la hora de quitar la tapa y extraer el recipiente del cuerpo del producto. Se recomienda usar guantes de cocina para evitar quemaduras.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
Perilla de control 	1. Puede utilizarse para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. 2. Pulse el botón brevemente para pausar la unidad mientras está cocinando. La unidad seguirá cocinando cuando vuelva a pulsar el botón. 3. Mantenga pulsado el botón unos segundos para detener la unidad. 4. Presione el botón después de terminar todos los ajustes y la unidad comenzará a funcionar. 5. Pulse el botón durante varios segundos para cancelar la configuración. 6. Una vez que haya terminado de cocinar, pulse el botón y la unidad entrará en modo de espera.
Botón atrás 	Haga clic en el icono  en cualquier momento para volver a la interfaz de operación anterior.
Velocidades 	• El rango de velocidad que puede seleccionar es de 1-12 velocidades. • Para seleccionar la velocidad utilice los botones  o .

ICONO	FUNCIÓN
Tiempo 	- Haga clic en el icono de tiempo para ajustar los tiempos de cocción. - Parámetros de tiempo ajustables: 0-90 minutos. - Presione los botones o para ajustar el tiempo que desee. - Cuando el tiempo no está ajustado, indicará el tiempo de trabajo después de comenzar. - Cuando se ajusta el tiempo, se marcará el tiempo restante después de empezar. - El dígito de la izquierda indica el tiempo de ajuste. - El dígito de la derecha indica el tiempo restante de cocción.
Temperatura 	- Haga clic en el icono de temperatura para ajustar la temperatura de cocción. - Rango de temperatura ajustable: 37-130°C. Pasados los 40°C, la temperatura se modificará en intervalos de 5°C. - Presione los botones o para ajustar la temperatura que desee. - El dígito de la izquierda indica la temperatura seleccionada. - El dígito de la derecha indica la temperatura a la que se encuentra la unidad.
Botón cambio de dirección 	- Presione en el icono de cambio de dirección y el disco de parámetros cambiará hacia la dirección opuesta a la que estaba funcionando. - Según selección, podrá girar las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj o marcha atrás.
Programas automáticos	- Tiempo: Rango de 0-90 minutos. - Tempertura: Rango de 0-130°C. - Velocidad: 0-12 / Gama: 1-12 -Marcha atrás: 0-3. - En las velocidades de 7 a 12 el tiempo máximo de trabajo será de 10 minutos.
Peso 	- El peso máximo es de 5 kg. - El peso se muestra en intervalos de 1g. - Pulse el botón TARE para utilizar la función tara.
Hervir agua	- Temperatura máxima: 100°C / No ajustable. - Velocidad: 1 / Rango:0-1/ Marcha atrás: 0-1. - El trabajo finalizará después de alcanzar la temperatura del agua preestablecida.
Fermentar	- Tiempo: 8 Rango: 0-12 horas. - Temperatura máxima: 40°C / Rango:37-40°C. - Velocidad: 1
Cocción lenta	- Tiempo: 4 / Rango: 0-8 horas - Temperatura: 90°C / Rango: 37-95°C. - Velocidad: 1 / Marcha atrás: 1
Amasar	- Tiempo: 3 / Rango: 2-4 minutos. - Temperatura: 0 / Rango: 0-37°C. - Velocidad: La velocidad puede ajustarse antes de iniciar la operación.
Vapor	- Tiempo: 20 / Intervalo: 1-60 minutos. - Temperatura: 120°C /Rango: 100-120°C. - La cuenta atrás comenzará a partir de 95°C. - Velocidad: 0 / Intervalo: 0-3 / Marcha atrás: 0-3. - La temperatura representa el vapor.
Procesador alimentos	- Tiempo: 30 / Intervalo: 10-60 segundos. - Velocidad: 5 / intervalo: 4-6.
 Turbo	- Mantenga pulsado el icono durante 3 segundos para usar el modo turbo a máxima velocidad. - Una vez suelte el botón el modo turbo dejará de funcionar.

ICONO	FUNCIÓN
Cocción de arroz	• Tiempo: 30 minutos / Rango: 0-40 minutos • Temperatura: 100°C • Velocidad: 1
Picar	• Tiempo: 10 segundos (Rango: 0-4 minutos) • Temperatura: 0 • Velocidad: 6 (Rango: 1-12)
Mulsificar	• Tiempo: 3 minutos / Rango: De 30 segundos a 3 minutos. • Temp: 0 / Rango: 0-37°C. • Velocidad: 1 / Gama: 1-4.
Puré	• Tiempo: 30 segundos / Intervalo: 0-2 minutos. • Temperatura: 0 / No ajustable. • Velocidad: 8
Asado	• Tiempo: 7 / Rango: 0-14 minutos. • Temperatura: 0 / Rango: 0-130°C. • No existe temperatura predeterminada establecida. • Velocidad: 1
Batir	• Tiempo: 1 / Intervalo: 0-2 minutos. • Temperatura: 0 • Velocidad: 10
Cocinar al vacío (Sous vide)	• Tiempo: 6 / Rango: 0-12 horas. • Temp: 60 / Rango: 40-85°C • Velocidad: 1
Autolimpieza	• Hora: 2 minutos y 30 segundos • Temperatura: 55°C • Velocidad: 4
HOME	Haga clic en el icono de HOME en cualquier momento para volver a la interfaz de usuario principal.
	Botón de ajustes.
Configuración 	Configura o comprueba la información del robot, así como el Wifi, versión del sistema, idioma, etc.

ICONO	FUNCIÓN	ICONO	FUNCIÓN
 Cooking history	Estado actual de funcionamiento.		Paso a paso.
 Privacy policy	Menú privado.		Ingredientes.
 Favourite recipes	Menú compartido para recetas favoritas.		Consultar la información de la receta.
	Comentar receta.		Compartir receta.
	Eliminar receta.		Recetas favoritas.
	Cancelar receta guardada.		Nota de la receta.
	Ocultar clasificación de la receta, tiempo de elaboración, dificultad.		Salir.
	Muestra la clasificación de la receta, el tiempo de elaboración y la dificultad.		

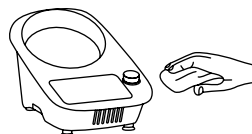
ACCESORIOS

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	°C	MAX. INGREDIENTES
 Batidor	Batir claras	4	2-4 min	---	2-4 huevos
	Batir nata	3	3-5 min	---	200 ml
 Paleta removedora	Sopa	1-2	1-90 min	100°C	2000 ml
	Otros ingredientes que necesitan calor	1-2	Según necesidad	Según necesidad	
 Cuchilla	Picar carne	8-12	30-60 s	---	1500 g
	Picar hielo	8-12	10-20 s	--	300 g hielo
	Batidora	8-12	1-2 min	---	3000 ml (1200 g ingredientes + 1800 g líquido)
	Picar (cebolla, apio, zanahoria, etc.)	5-7	15-60 s	---	300 g
	Judías, soja, nueces, cacahuets, granos de café, almendras, ...	10	2-3 min	---	200 g
	Amasar	1	1-2min	---	500 g harina + 250 g agua + 200 g aceite
 Cesta de vapor	Arroz, etc.	---	20-30 min	Programa de vapor	600-1500 ml agua
 Discos de rallar/rebanar	Frutas y verduras	5-6	30-60 S	Solo programa de procesar alimentos	500 g
 Vaporera	Pescado, verduras, ...	---	10-60 min	Programa de vapor	600-1500 ml agua

CUIDADO Y LIMPIEZA

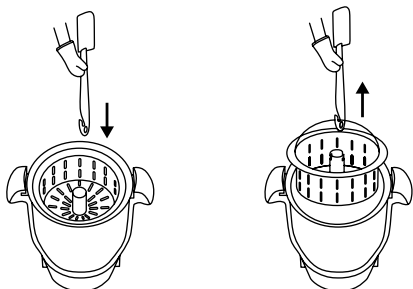
Apague y desenchufe el robot siempre antes de efectuar la limpieza, retire la tapa y los utensilios del bol.

- **Unidad eléctrica:** Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior del bol, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y elimine las marcas con un paño.



- **Recipiente, paleta removedora, cuchillas:** Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del bol, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el bol con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.

- **Extraer el cesto de vapor:** Coloque el vaso medidor en la ranura del cesto de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



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

CONEXIÓN A LA APP



- La aplicación CREATE HOME está disponible tanto para Android como para iOS (busque la aplicación en Google Play o App Store o escanee el código QR). Dependiendo del proveedor, puede haber costos involucrados en la descarga de la aplicación.
- Con la aplicación podrá manejar el dispositivo a través de su red doméstica. Un requisito previo es una conexión wifi permanente a su router y la aplicación gratuita CREATE HOME.
- Recomendamos desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando esté fuera de casa para evitar un encendido involuntario mientras está fuera.

1. Instale la aplicación en su teléfono móvil o tableta.
2. Conecte su Chefbot Touch Pro Connect a la toma de corriente y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
3. Espere a que se inicie el sistema. Luego, pulse en **Menú** en la pantalla táctil.
4. Ve a **Configuración** y pulse en **Tuya**.
5. Seleccione su red Wi-Fi, introduzca la contraseña y pulse en **Establecer**. Luego, pulse en **Confirmación**. Mientras se conecta, asegúrese de que su router, teléfono móvil y dispositivo estén lo más cerca posible.
6. A continuación, le aparecerá un código QR en la pantalla de su Chefbot Touch Pro. Ingrese en CREATE HOME. Pulse en **Home** y después en **Añadir+** y **Dispositivo**. Escanee el código QR para finalizar el emparejamiento.
7. Después, su robot de cocina se habrá agregado con éxito a su aplicación CREATE HOME.



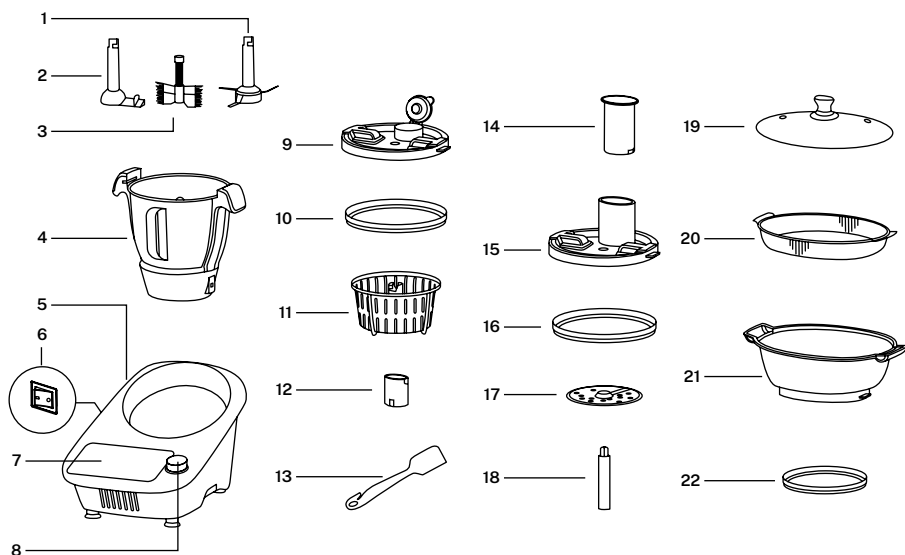
En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su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

PORTUGUÊS

Muito obrigado por escolher o nosso robô de cozinha. Antes de utilizar o aparelho e para garantir uma utilização correta, leia atentamente estas instruções.

As precauções de segurança aqui contidas reduzem o risco de choque elétrico, ferimentos ou morte quando rigorosamente seguidas. Guarde este manual em local seguro para referência futura, junto com a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, entregue estas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Sempre siga as precauções básicas de segurança e regras de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico. A empresa declina qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte do cliente.

LISTA DE PEÇAS



- | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Lâminas | 9. Tampa do liquidificador | 16. Junta da tampa |
| 2. Espátula removedora | 10. Junta da tampa | 17. Disco para fatiar/ralar |
| 3. Bata | 11. Cesta de vapor | 18. Eixo do disco ralador |
| 4. Recipiente de comida | 12. Vidro de medição | 19. Tampa do vaporizador |
| 5. Base principal | 13. Espátula | 20. Bandeja de vapor |
| 6. Chave de ignição | 14. Empurrador | 21. Cesto para vapor |
| 7. Tela | 15. Tampa do processador de alimentos | 22. Junta do vaporizador |
| 8. Botão de controle | | |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar qualquer aparelho elétrico, leia atentamente as instruções e respeite sempre as medidas de segurança:

- Desligue e desconecte o aparelho antes de trocar acessórios ou tocar em peças móveis enquanto o aparelho estiver em uso.
- Mantenha as extremidades do corpo com joias e roupas largas longe de peças móveis e utensílios/acessórios montados.
- Retire sempre a lâmina antes de despejar o conteúdo do recipiente.
- Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto o aparelho estiver conectado à fonte de alimentação.
- Nunca use um aparelho danificado. Se o produto estiver danificado, mande-o verificar ou reparar.
- Não exceda a marca de enchimento máximo no interior do recipiente.
- Não deixe a unidade de alimentação, o cabo ou o plugue molharem.
- Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho ao utilizá-lo no modo de cozimento ou após o cozimento. Em particular, o recipiente, a tampa e os acessórios, pois permanecerão quentes durante muito tempo após o aparelho ter sido desligado.
- Use as alças para remover e transportar o contêiner. Use luvas de forno para manusear o recipiente e os utensílios quando estiverem quentes.
- O fundo do recipiente permanecerá quente durante algum tempo após a fonte de calor ter sido desligada. Tenha cuidado ao manusear a unidade e use um tripé se colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do recipiente, especialmente ao remover a tampa ou tampa de enchimento.
- Não remova a tampa ou o tampão de enchimento enquanto o líquido estiver fervendo.
- Sempre feche a tampa de enchimento ao usar a função de picar.
- Utilize apenas o recipiente e os utensílios fornecidos com este aparelho. Nunca use o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
- Nunca ligue o aparelho no modo de cozedura com um recipiente vazio.
- Não use a tampa da batedeira para operar o processador de alimentos. O aparelho será danificado e poderá causar ferimentos se o mecanismo de travamento for submetido a força excessiva.
- Ao usar este aparelho, certifique-se de que ele seja colocado sobre uma superfície nivelada e longe das bordas. Não coloque a unidade sob armários suspensos.
- Para um funcionamento seguro e correto, certifique-se de que a base do recipiente e os sensores de temperatura estejam limpos e secos antes de iniciar o cozimento.

Cuidado: Para evitar o perigo de reinicialização inadvertida do fusível térmico, este aparelho não deve ser conectado através de um dispositivo externo, como um temporizador ou um circuito que liga e desliga dependendo do uso.

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

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

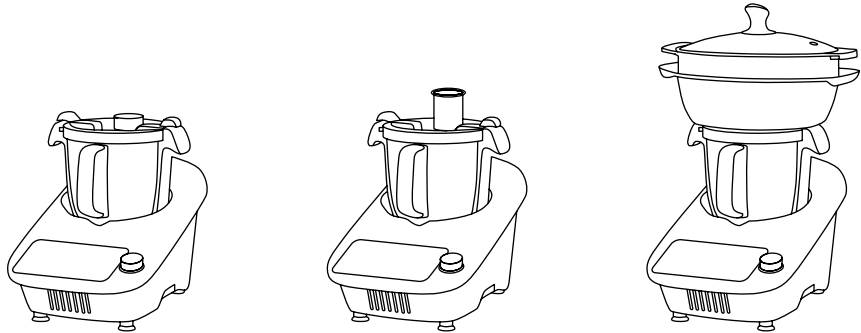
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se não for supervisionado e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial disponível no fabricante ou no seu serviço oficial para evitar possíveis perigos.
- Use o aparelho apenas para o uso doméstico interno pretendido. A empresa declina qualquer responsabilidade decorrente do uso indevido ou do não cumprimento destas instruções.
- A capacidade máxima para misturas é de 1200g. A capacidade total é de 1,8 litros.
- Tenha cuidado ao colocar líquido quente no processador de alimentos, pois ele pode ser expelido do aparelho devido à liberação repentina de vapor.
- O dispositivo só deve ser utilizado com o suporte fornecido.
- Evite derramamentos no conector.
- Não desmonte a base do copo (incluindo o invólucro com alça), pois não cabe ao usuário realizar trabalhos de manutenção.
- As superfícies podem ficar quentes durante o uso.
- Limpe as peças que entram em contato com os alimentos antes de usar.
- Certifique-se de que a máquina esteja conectada à rede para que você possa receber receitas e notificações de atualização de software a tempo. Se você não estiver conectado à rede, não poderá receber receitas ou notificações de atualização de software.
- Ao remover a cesta de vapor após o uso, espere um pouco ou remova-a com cuidado, pois pode ocorrer vazamento de água devido à transpiração intensa. Para evitar queimaduras de vapor ao abrir a tampa, use luvas de forno ao colocar as peças no recipiente.

Cuidado: Certifique-se de que o dispositivo esteja desligado antes de removê-lo do suporte.

ANTES DE LIGAR O APARELHO

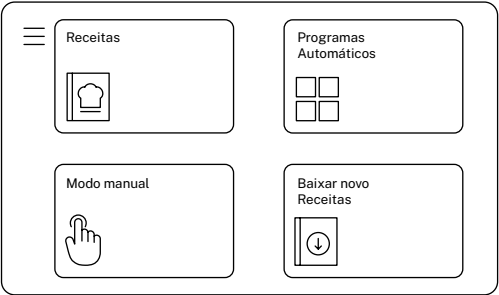
Verifique se a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na parte inferior do seu aparelho.

AVISO: Este dispositivo deve ser conectado a uma tomada terra.

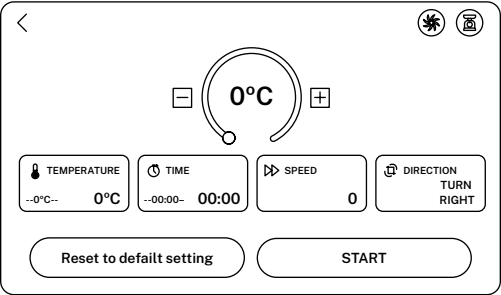


PAINEL DE CONTROLE

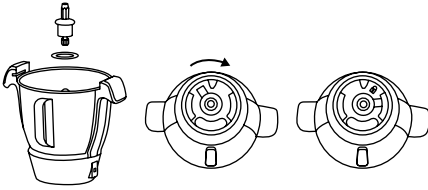
TELA INICIAL



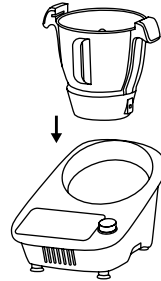
CONTROLE MANUAL



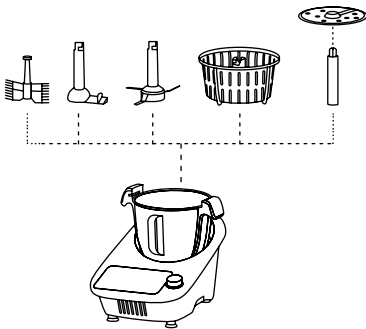
MODOS DE USO



1. Coloque o eixo de transmissão devidamente travado na jarra.



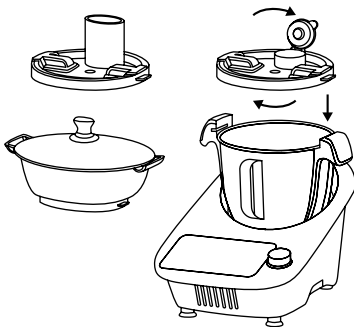
2. Insira o jarro na unidade principal. Pressione firmemente para prendê-lo no lugar.



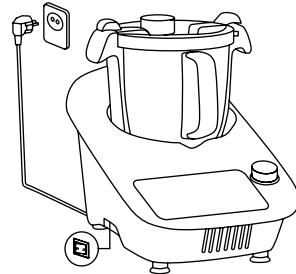
3. Selecione os diferentes acessórios para as diferentes funções de cozedura que pretende utilizar.



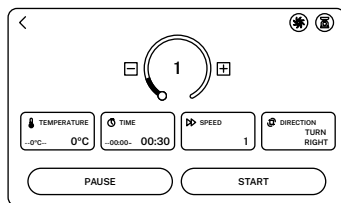
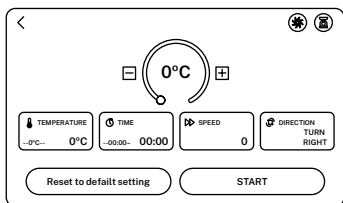
4. Adicione os ingredientes e/ou água ao recipiente. Se utilizar a função de processamento de alimentos, deverá colocar a tampa correspondente e alimentar os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos.



5. Coloque a tampa da batadeira, a tampa do processador de alimentos ou do vaporizador.



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

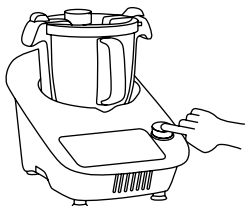


7. Pressione o ícone correspondente para definir a temperatura, tempo e/ou velocidade.

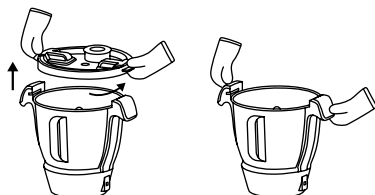
- Clique no minuto ou segundo no ícone da hora para definir rapidamente a hora exata.
- Função reversa: Clique no ícone para alterar o endereço.

8. Depois de selecionar os parâmetros desejados para o cozimento, clique no botão INICIAR para iniciar sua receita.

Se quiser parar de cozinhar, selecione o botão PAUSE. Para continuar, pressione novamente o botão START e o dispositivo começará a funcionar novamente.



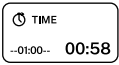
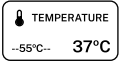
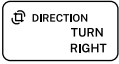
9. Assim que o cozimento terminar, a tela mostrará a interface de conclusão. Clique em OK ou pressione o botão para sair.



10. Tenha cuidado ao retirar a tampa e retirar o recipiente do corpo do produto. Recomenda-se o uso de luvas de cozinha para evitar queimaduras.

VISÃO GERAL DO PAINEL DE CONTROLE

ÍCONE	FUNÇÃO
Botão de controle 	1. Pode ser usado para ajustar temperatura, tempo e velocidade. 2. Pressione o botão brevemente para pausar a unidade durante o cozimento. A unidade continuará cozinhando quando você pressionar o botão novamente. 3. Pressione e segure o botão por alguns segundos para parar a unidade. 4. Pressione o botão após finalizar todas as configurações e o aparelho começará a funcionar. 5. Pressione o botão por alguns segundos para cancelar a configuração. 6. Depois de terminar de cozinhar, pressione o botão e o aparelho entrará no modo standby.
Botão "voltar" 	Clique no ícone a qualquer momento para retornar à interface de operação anterior.
Velocidades 	• A faixa de velocidade que você pode selecionar é de 1 a 12 velocidades. • Para selecionar a velocidade use os botões qualquer .

ÍCONE	FUNÇÃO
Tempo 	• Clique no ícone da hora para ajustar os tempos de cozimento. • Parâmetros de tempo ajustáveis: 0-90 minutos. • Pressione os botões qualquer para definir a hora desejada. • Quando o tempo não estiver definido, indicará o tempo de trabalho após o início. • Quando o tempo for definido, o tempo restante após o início será marcado. • O dígito esquerdo indica o tempo de configuração. • O dígito à direita indica o tempo restante de cozimento.
Temperatura 	• Clique no ícone de temperatura para ajustar a temperatura de cozimento. • Faixa de temperatura ajustável: 37-130°C. Após 40°C, a temperatura será modificada em intervalos de 5°C. • Pressione os botões qualquer para ajustar a temperatura desejada. • O dígito à esquerda indica a temperatura selecionada. • O dígito à direita indica a temperatura da unidade.
Botão de mudança de direção 	• Pressione o ícone de mudança de direção e o dial de parâmetro mudará para a direção oposta daquela que estava funcionando. • Dependendo da sua seleção, você pode girar as lâminas no sentido horário ou inverso.
Programas automáticos	• Tempo: Faixa de 0 a 90 minutos. • Temperatura: Faixa de 0-130°C. • Velocidade: 0-12/Faixa: 1-12 -Reverso: 0-3. • Nas velocidades 7 a 12 o tempo máximo de trabalho será de 10 minutos.
Peso 	• O peso máximo é de 5kg. • O peso é exibido em intervalos de 1g. • Pressione o botão TARE para usar a função tara.
Ferver água	• Temperatura máxima: 100°C / Não ajustável. • Velocidade: 1 / Faixa: 0-1 / Reverso: 0-1. • O trabalho terminará após atingir a temperatura da água predefinida.
Fermentar	• Tempo: 8 Faixa: 0-12 horas. • Temperatura máxima: 40°C / Faixa: 37-40°C. • Velocidade: 1
Cozimento lento	• Tempo: 4/Classificação: 0-8 horas • Temperatura: 90°C / Faixa: 37-95°C. • Velocidade: 1 / Reverso: 1
Amassar	• Tempo: 3/Classificação: 2-4 minutos. • Temperatura: 0/Classificação: 0-37°C. • Velocidade: A velocidade pode ser ajustada antes de iniciar a operação.
Vapor	• Tempo: 20 / Intervalo: 1-60 minutos. • Temperatura: 120°C/Faixa: 100-120°C. • A contagem regressiva começará a partir de 95°C. • Velocidade: 0 / Intervalo: 0-3 / Reverso: 0-3. • A temperatura representa o vapor.
Processador de alimentos	• Tempo: 30 / Intervalo: 10-60 segundos. • Velocidade: 5/intervalo: 4-6.
 Turbo	• Pressione e segure o ícone por 3 segundos para usar o modo turbo em velocidade máxima. • Depois de soltar o botão, o modo turbo irá parar de funcionar.

ÍCONE	FUNÇÃO
Cozimento de arroz	• Tempo: 30 minutos / Intervalo: 0-40 minutos • Temperatura: 100°C • Velocidade: 1
Cortar	• Tempo: 10 segundos / Intervalo: 0-4 minutos • Temperatura: 0 • Velocidade: 6 (Intervalo: 1-12)
Multiplificar	• Tempo: 3 minutos / Intervalo: 30 segundos a 3 minutos. • Temperatura: 0/Classificação: 0-37°C. • Velocidade: 1/Intervalo: 1-4.
Purê de batata	• Tempo: 30 segundos / Intervalo: 0-2 minutos. • Temperatura: 0 / Não ajustável. • Velocidade: 8
Assar	• Tempo: 7/Classificação: 0-14 minutos. • Temperatura: 0/Classificação: 0-130°C. • Não há configuração de temperatura predefinida. • Velocidade: 1
Sacudir	• Tempo: 1 / Intervalo: 0-2 minutos. • Temperatura: 0 • Velocidade: 10
Cozinhe sous vide (Sous-vide)	• Tempo: 6/Classificação: 0-12 horas. • Temperatura: 60/Classificação: 40-85°C • Velocidade: 1
Autolimpante	• Hora: 2 minutos e 30 segundos • Temperatura: 55°C • Velocidade: 4
HOME	Clique no ícone HOME a qualquer momento para retornar à interface principal do usuário.
	Botão Configurações.
Contexto  Settings	Configure ou verifique as informações do robô, como Wi-Fi, versão do sistema, idioma, etc.

ÍCONE	FUNÇÃO	ÍCONE	FUNÇÃO
 Cooking history	Estado atual de operação.		Passo a passo.
 Privacy policy	Menu privado.		Ingredientes.
 Favourite recipes	Menu compartilhado para receitas favoritas.		Veja informações da receita.
	Comente a receita.		Compartilhe a receita.
	Excluir receita.		Receitas favoritas.
	Cancelar receita salva.		Nota de receita.
	Ocultar classificação da receita, tempo de preparo, dificuldade.		Sair.
	Mostra a classificação da receita, tempo de preparo e dificuldade.		

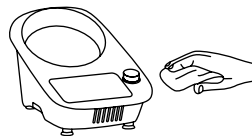
ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO	FUNÇÃO	VELOCIDADE	TEMPO	°C	MÁX. INGREDIENTES
 Bata	Bater claras de ovo	4	2-4 minutos	---	2-4 ovos
	Chantilly	3	3-5 minutos	---	200ml
 Espátula removedora	Sopa	1-2	1-90 minutos	100°C	2000 ml
	Outros ingredientes que precisam de calor	1-2	De acordo com precisar	De acordo com precisar	
 Lâmina	Cortar carne	8-12	30-60 anos	---	1500g
	Esmagar gelo	8-12	10-20 anos	--	300g de gelo
	Liquidificador	8-12	1-2 minutos	---	3000 ml (1200 g de ingredientes + 1800 g de líquido)
	Pique (cebola, aipo, cenoura, etc.)	5-7	15-60 anos	---	300 g
	Feijão, soja, nozes, amendoim, grãos de café, amêndoas, ...	10	2-3 minutos	---	200 g
	Amassar	1	1-2 minutos	---	500g de farinha + 250g de água + 200g de óleo
 Cesta de vapor	Arroz, etc	---	20-30 minutos	Programa Steam	600-1500 ml de água
 Discos ralar/fatia	Frutas e verduras	5-6	30-60 ANOS	Apenas programa de processamento de alimentos	500 g
 Vaporizador	Peixe, legumes,...	---	10-60 minutos	Programa Steam	600-1500 ml de água

CUIDADO E LIMPEZA

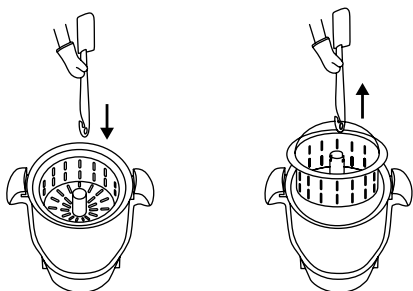
Sempre desligue e desconecte o robô antes de limpar, retire a tampa e os utensílios da tigela.

- **Unidade elétrica:** Limpe-o com um pano úmido e depois seque-o. Nunca use produtos abrasivos nem mergulhe o aparelho em água. Caso se formem marcas de queimadura no fundo da tigela, coloque um pouco de ácido cítrico ou limão na água, aqueça por 5 a 7 minutos e remova as marcas com um pano.



- **Recipiente, pá agitadora, lâminas:** Lave as peças e seque-as completamente. Se permanecerem alimentos ou queimaduras no interior da tigela, remova-os o mais rápido possível com uma espátula. Encha a tigela com água e sabão e deixe de molho. Remova os detritos incrustados usando uma escova de limpeza. A descoloração do recipiente não afetará o seu desempenho.

- **Remova a cesta de vapor:** Coloque o copo medidor na ranhura da cesta de vapor e gire para prendê-lo. Em seguida, extraia-o.



CUIDADO: Escovas metálicas, escovas de náilon, produtos de limpeza doméstica, diluentes e outros Produtos de limpeza abrasivos danificarão a superfície do produto.

CONEXÃO COM O APP



- A aplicação CREATE HOME está disponível para Android e iOS (procure a aplicação no Google Play ou na App Store ou leia o código QR). Dependendo do fornecedor, pode haver custos envolvidos no descarregamento da aplicação.
- Com a aplicação, pode operar o dispositivo através da sua rede doméstica. Um pré-requisito é uma ligação Wi-Fi permanente ao seu router e a aplicação gratuita CREATE HOME.
- Recomendamos que desligue o dispositivo da fonte de alimentação quando estiver fora de casa, para evitar uma ligação involuntária durante a sua ausência.

1. Instale a aplicação no seu telemóvel ou tablet.
2. Ligue o seu Chefbot Touch Pro Connect à tomada eléctrica e certifique-se de que o interruptor está ligado.
3. Aguarde que o sistema arranque. Em seguida, toque em **Menu** no ecrã tátil.
4. Vá para **Configurações** e toque em **Tuya**.
5. Selecione a sua rede Wi-Fi, introduza a palavra-passe e toque em **Definir**. Em seguida, toque em **Confirmar**. Durante a ligação, certifique-se de que o router, o telemóvel e o dispositivo estão o mais próximo possível.
6. Aparecerá então um código QR no ecrã do seu Chefbot Touch Pro. Introduza CREATE HOME. Toque em **Home** e depois em **Adicionar+** e **Dispositivo**. Digitalize o código QR para concluir o emparelhamento.
7. Depois disso, o seu Chefbot terá sido adicionado com sucesso à sua aplicação CREATE HOME.



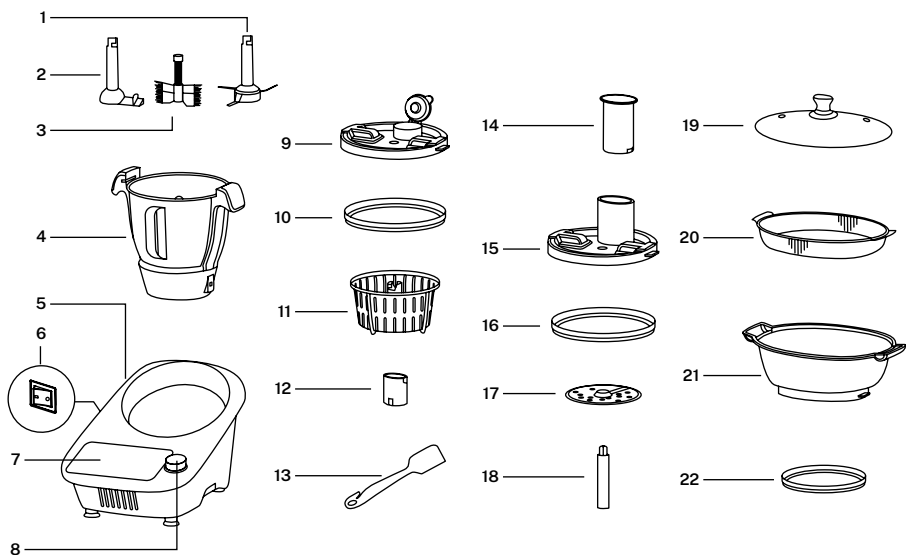
Em conformidade com as diretizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será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

FRANÇAIS

Merci beaucoup d'avoir choisi notre robot de cuisine. Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation correcte, lisez attentivement ces instructions.

Les précautions de sécurité contenues dans ce document réduisent le risque de choc électrique, de blessure ou de mort lorsqu'elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, avec l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, remettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les règles de prévention des accidents lorsque vous utilisez un appareil électrique. La société décline toute responsabilité découlant du non-respect de ces instructions par le client.

LISTE DES PIECES



1. Lames
2. Truelle de décapage
3. Fouet
4. Récipient alimentaire
5. Base principale
6. Contacteur d'allumage
7. Écran
8. Bouton de controle
9. Couvercle du mixeur

10. Joint de couvercle
11. panier vapeur
12. Verre à mesurer
13. Spatule
14. Pousoir
15. Couvercle du robot culinaire
16. Joint de couvercle

17. Disque pour trancher / râper
18. Arbre de disque à râper
19. Couvercle du cuiseur vapeur
20. plateau vapeur
21. Panier vapeur
22. Joint de cuiseur vapeur

Avant d'utiliser tout appareil électrique, lisez attentivement les instructions et respectez toujours les mesures de sécurité :

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

Prudence: Pour éviter tout risque de réenclenchement involontaire du fusible thermique, cet appareil ne doit pas être connecté via un appareil externe, tel qu'une minuterie ou un circuit qui s'allume et s'éteint en fonction de l'utilisation.

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

Avertissement: Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le récipient et pendant le nettoyage.

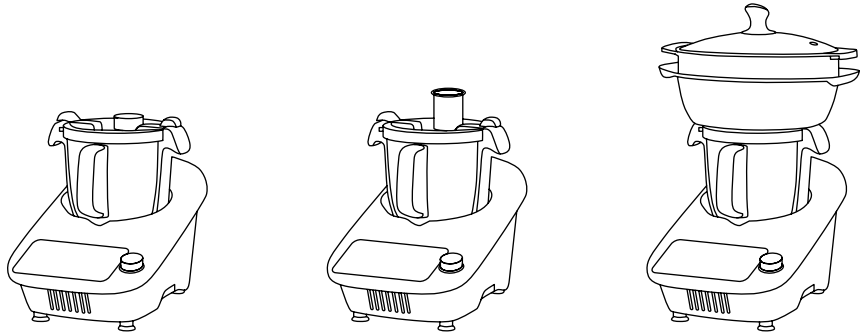
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service officiel pour éviter d'éventuels dangers.
- Utilisez l'appareil uniquement pour son usage domestique intérieur prévu. La société décline toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect de ces instructions.
- La capacité maximale des mélanges est de 1200g. La capacité totale est de 1,8 litres.
- Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire, car il pourrait être expulsé hors de l'appareil en raison de la libération soudaine de vapeur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.
- Évitez les déversements sur le connecteur.
- Ne démontez pas le fond de la coupelle (y compris le boîtier avec poignée), il n'appartient pas à l'utilisateur d'effectuer des travaux de maintenance.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Nettoyer les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant utilisation.
- Assurez-vous que la machine est connectée au réseau afin de pouvoir recevoir des recettes et des notifications de mise à jour du logiciel à temps. Si vous n'êtes pas connecté au réseau, vous ne pourrez pas recevoir de recettes ni de notifications de mise à jour logicielle.
- Lorsque vous retirez le panier vapeur après utilisation, vous devez attendre un moment ou le retirer soigneusement car une fuite d'eau peut se produire en raison d'une forte transpiration. Pour éviter les brûlures de vapeur lors de l'ouverture du couvercle, utilisez des gants de cuisine lorsque vous placez les morceaux dans le récipient.

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

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

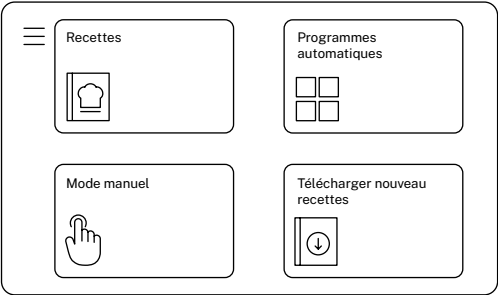
Vérifiez que votre alimentation correspond à celle indiquée au bas de votre appareil.

AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être connecté à une prise de terre.

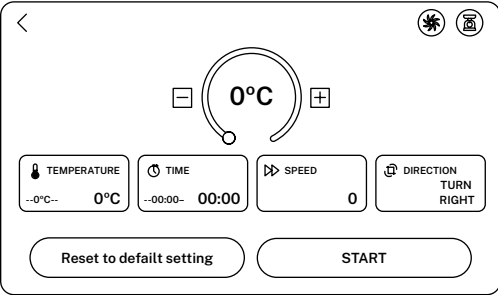


PANNEAU DE COMMANDE

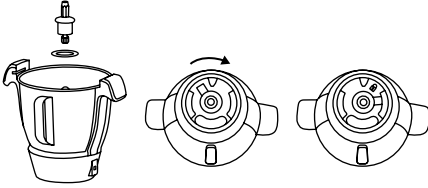
ÉCRAN DE DÉMARRAGE



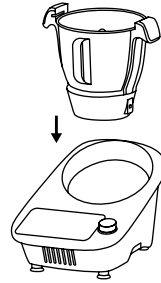
CONTRÔLE MANUEL



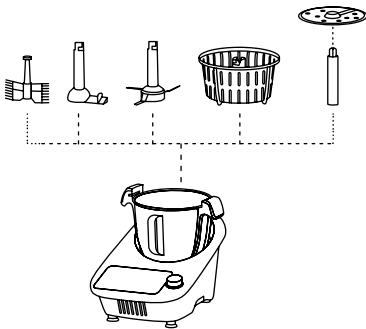
MODE D'UTILISATION



1. Placez l'arbre d'entraînement correctement verrouillé dans le bocal.



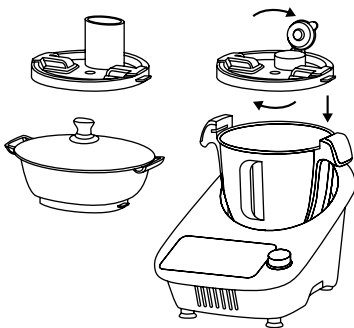
2. Insérez la verseuse dans l'unité principale. Appuyez fermement pour le maintenir en place.



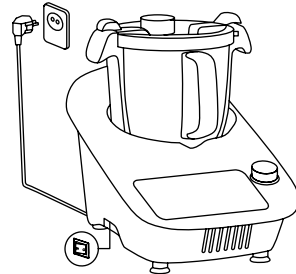
3. Sélectionnez les différents accessoires pour les différentes fonctions de cuisson que vous souhaitez utiliser.



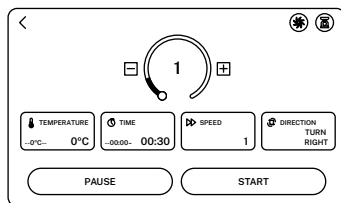
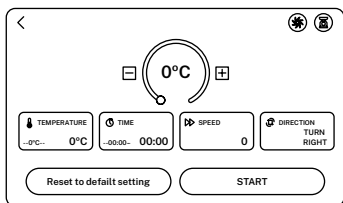
4. Ajoutez les ingrédients et/ou l'eau dans le récipient. Si vous utilisez la fonction de transformation des aliments, vous devez fixer le couvercle correspondant et introduire les ingrédients directement dans le distributeur d'aliments.



5. Fixez le couvercle du mixeur, le couvercle du robot culinaire ou du cuiseur vapeur.



6. Connectez le cordon d'alimentation à la base principale du produit, puis allumez l'appareil.

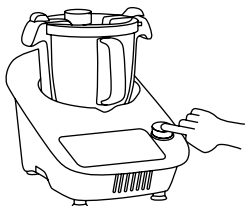


7. Appuyez sur l'icône correspondante pour régler la température, la durée et/ou la vitesse.

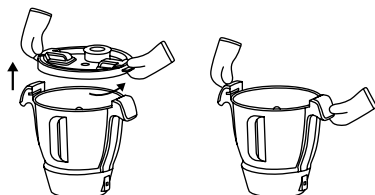
- Cliquez sur la minute ou la seconde sur l'icône de l'heure pour régler rapidement l'heure exacte.
- Fonction inverse : Cliquez sur l'icône pour modifier l'adresse.

8. Une fois que vous avez sélectionné les paramètres souhaités pour la cuisson, cliquez sur le bouton START pour démarrer votre recette.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson, sélectionnez le bouton PAUSE. Pour continuer, appuyez à nouveau sur le bouton START et l'appareil recommencera à fonctionner.

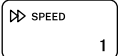


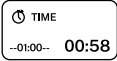
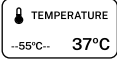
9. Une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'interface de fin. Cliquez sur OK ou appuyez sur le bouton pour quitter.



10. Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle et retirez le récipient du corps du produit. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE CONFIGURATION

ICÔNE	FONCTION
Bouton de controle 	1. Il peut être utilisé pour régler la température, le temps et la vitesse. 2. Appuyez brièvement sur le bouton pour mettre l'appareil en pause pendant la cuisson. L'appareil poursuivra la cuisson lorsque vous appuierez à nouveau sur le bouton. 3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant quelques secondes pour arrêter l'appareil. 4. Appuyez sur le bouton après avoir terminé tous les réglages et l'appareil commencera à fonctionner. 5. Appuyez sur le bouton pendant plusieurs secondes pour annuler le réglage. 6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton et l'appareil passera en mode veille.
Bouton retour 	Cliquez sur l'icône  à tout moment pour revenir à l'interface d'opération précédente.
Vitesses 	• La plage de vitesse que vous pouvez sélectionner est de 1 à 12 vitesses. • Pour sélectionner la vitesse, utilisez les boutons  soit .

ICÔNE	FONCTION
Temps 	• Cliquez sur l'icône de temps pour ajuster les temps de cuisson. • Paramètres de synchronisation réglables : 0-90 minutes. • Appuyez sur les boutons  soit  pour régler l'heure souhaitée. • Lorsque l'heure n'est pas réglée, elle indiquera le temps de travail après le démarrage. • Lorsque l'heure est réglée, le temps restant après le démarrage sera marqué. • Le chiffre de gauche indique le temps de prise. • Le chiffre de droite indique le temps de cuisson restant.
Température 	• Cliquez sur l'icône de température pour régler la température de cuisson. • Plage de température réglable : 37-130°C. Après 40°C, la température sera modifiée par intervalles de 5°C. • Appuyez sur les boutons  soit  pour régler la température souhaitée. • Le chiffre de gauche indique la température sélectionnée. • Le chiffre de droite indique la température de l'appareil.
Bouton de changement de direction 	• Appuyez sur l'icône de changement de direction et le cadran de paramètres changera dans la direction opposée à celle dans laquelle il fonctionnait. • Selon votre sélection, vous pouvez faire pivoter les lames dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse.
Programmes automatiques	• Temps: Plage de 0 à 90 minutes. • Température: Plage de 0-130°C. • Vitesse: 0-12/Plage : 1-12 -Inverse : 0-3. • Aux vitesses 7 à 12, le temps de travail maximum sera de 10 minutes.
Poids 	• Le poids maximum est de 5 kg. • Le poids est affiché par intervalles de 1 g. • Appuyez sur le bouton TARE pour utiliser la fonction tare.
Faire bouillir l'eau	• Température maximale: 100°C / Non réglable. • Vitesse: 1 / Plage : 0-1 / Inverse : 0-1. • Le travail se terminera après avoir atteint la température de l'eau prédéfinie.
Fermenter	• Temps: 8 Gamme : 0-12 heures. • Température maximale: 40°C / Plage : 37-40°C. • Vitesse: 1
cuisson lente	• Temps: 4/Gamme : 0-8 heures • Température: 90°C / Plage : 37-95°C. • Vitesse: 1/ Revers : 1
Pétrir	• Temps: 3/Gamme : 2-4 minutes. • Température: 0/Gamme : 0-37°C. • Vitesse : La vitesse peut être réglée avant de commencer l'opération.
Vapeur	• Temps: 20 / Intervalle : 1-60 minutes. • Température: 120°C/Plage : 100-120°C. • Le compte à rebours commencera à partir de 95°C. • Vitesse: 0 / Intervalle : 0-3 / Recul : 0-3. • La température représente la vapeur.
robot culinaire	• Temps: 30 / Intervalle : 10 à 60 secondes. • Vitesse: 5/intervalle : 4-6.
 Turbo	• Appuyez et maintenez l'icône  pendant 3 secondes pour utiliser le mode turbo à pleine vitesse. • Une fois que vous relâchez le bouton, le mode turbo cessera de fonctionner.

ICÔNE	FONCTION
Cuire du riz	• Temps: 30 minutes / Portée : 0-40 minutes • Température: 100°C • Vitesse: 1
Chop	• Durée : 10 secondes / Plage : 0-4 minutes • Température : 0 • Vitesse : 6 (Gamme : 1-12)
Mulsifier	• Temps : 3 minutes / Plage : 30 secondes à 3 minutes. • Température : 0/Gamme : 0-37°C. • Vitesse: 1/Gamme : 1-4.
Purée de pomme de terre	• Temps: 30 secondes / Intervalle : 0 à 2 minutes. • Température: 0 / Non réglable. • Vitesse: 8
Rôti	• Temps: 7/Gamme : 0 à 14 minutes. • Température: 0/Gamme : 0-130°C. • Il n'y a pas de température prédéfinie. • Vitesse: 1
Secouer	• Temps: 1 / Intervalle : 0 à 2 minutes. • Température: 0 • Vitesse: 10
Cuire sous vide (Sous vide)	• Temps: 6/Gamme : 0 à 12 heures. • Température : 60/Gamme : 40-85°C • Vitesse: 1
Autonettoyant	• Heure: 2 minutes et 30 secondes • Température: 55°C • Vitesse: 4
MAISON	Cliquez sur l'icône ACCUEIL à tout moment pour revenir à l'interface utilisateur principale.
	Bouton Paramètres.
Paramètre  Settings	Configurez ou vérifiez les informations du robot, telles que le Wi-Fi, la version du système, la langue, etc.

ICÔNE	FONCTION	ICÔNE	FONCTION
 Cooking history	État de fonctionnement actuel.		Pas à pas.
 Privacy policy	Menu privé.		Ingrédients.
 Favourite recipes	Menu partagé pour les recettes préférées.		Afficher les informations sur la recette.
	Commentez la recette.		Partagez la recette.
	Supprimer la recette.		Recettes préférées.
	Annuler la recette enregistrée.		Note de recette.
	Masquer la classification des recettes, le temps de préparation, la difficulté.		Sortir.
	Affiche l'évaluation de la recette, le temps de préparation et la difficulté.		

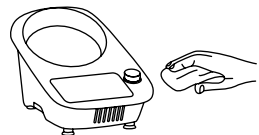
ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	FONCTION	VITESSE	TEMPS	°C	MAX. INGRÉDIENTS
 Fouet	Battre les blancs d'œufs	4	2-4 minutes	---	2-4 oeufs
	Fouetter la crème	3	3-5 minutes	---	200 ml
 Truelle de décapage	Soupe	1-2	1 à 90 minutes	100°C	2000 ml
	Autres ingrédients qui ont besoin de chaleur	1-2	Selon besoin	Selon besoin	
 Lame	Couper la viande	8-12	30-60 ans	---	1500g
	Piler de la glace	8-12	10-20 ans	--	300 g de glace
	Mixeur	8-12	1-2 minutes	---	3000 ml (1200 g d'ingrédients + 1800 g de liquide)
	Hacher (oignon, céleri, carotte, etc.)	5-7	15-60 ans	---	300 g
	Haricots, soja, noix, cacahuètes, grains de café, amandes, ...	10	2-3 minutes	---	200 g
	Pétrir	1	1-2 minutes	---	500 g de farine + 250 g d'eau + 200 g d'huile
 Panier vapeur	Riz, etc	---	20-30 minutes	Programme Steam	600-1500 ml d'eau
 Disques râper/trancher	Les fruits et légumes	5-6	30-60 ANS	Programme de transformation alimentaire seulement	500 g
 Bateau à vapeur	Poissons, légumes,...	---	10-60 minutes	Programme Steam	600-1500 ml d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

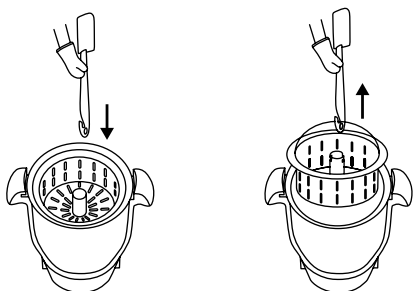
Éteignez et débranchez toujours le robot avant de le nettoyer, retirez le couvercle et les ustensiles du bol.

- **Unité électrique :** Nettoyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Si des traces de brûlure se forment au fond du bol, mettez un peu d'acide citrique ou de citron dans l'eau, faites chauffer pendant 5 à 7 minutes et enlevez les traces avec un chiffon.



- **Récipient, agitateur, pales :** Lavez les morceaux, puis séchez-les complètement. S'il reste des aliments ou des brûlures à l'intérieur du bol, retirez-les au plus vite à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau savonneuse et laissez-le tremper. Retirez les débris incrustés à l'aide d'une brosse de nettoyage. La décoloration du récipient n'affectera pas ses performances.

- **Retirez le panier vapeur :** Placez la tasse à mesurer dans la fente du panier vapeur et tournez-la pour la fixer. Puis extrayez-le.



PRUDENCE: Brosses métalliques, brosses en nylon, nettoyeurs ménagers, diluants et autres Les produits de nettoyage abrasifs endommageront la surface du produit.

CONNEXION À L'APP



- L'application CREATE HOME est disponible pour Android et iOS (recherchez l'application sur Google Play ou App Store ou scannez le code QR). Selon le fournisseur, le téléchargement de l'application peut entraîner des frais.
- L'application vous permet de faire fonctionner l'appareil via votre réseau domestique. La condition préalable est une connexion wifi permanente à votre routeur et l'application gratuite CREATE HOME.
- Nous vous recommandons de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous n'êtes pas chez vous afin d'éviter toute mise en marche involontaire pendant votre absence.

1. Installez l'application sur votre téléphone portable ou votre tablette.
2. Branchez votre Chefbot Touch Pro Connect dans la prise de courant et assurez-vous que l'interrupteur est allumé.
3. Attendez que le système démarre. Appuyez ensuite sur **Menu** sur l'écran tactile.
4. Allez dans **Réglages** et appuyez sur **Tuya**.
5. Sélectionnez votre réseau Wi-Fi, entrez le mot de passe et appuyez sur **Définir**. Appuyez ensuite sur **Confirmer**. Lors de la connexion, assurez-vous que votre routeur, votre téléphone portable et votre appareil sont aussi proches que possible.
6. Un code QR apparaîtra alors sur l'écran de votre Chefbot Touch Pro. Entrez dans CREATE HOME. Appuyez sur **Accueil**, puis sur **Ajouter+** et **Appareil**. Scannez le code QR pour terminer l'appairage.
7. Votre Chefbot aura alors été ajouté avec succès à votre application CREATE HOME.

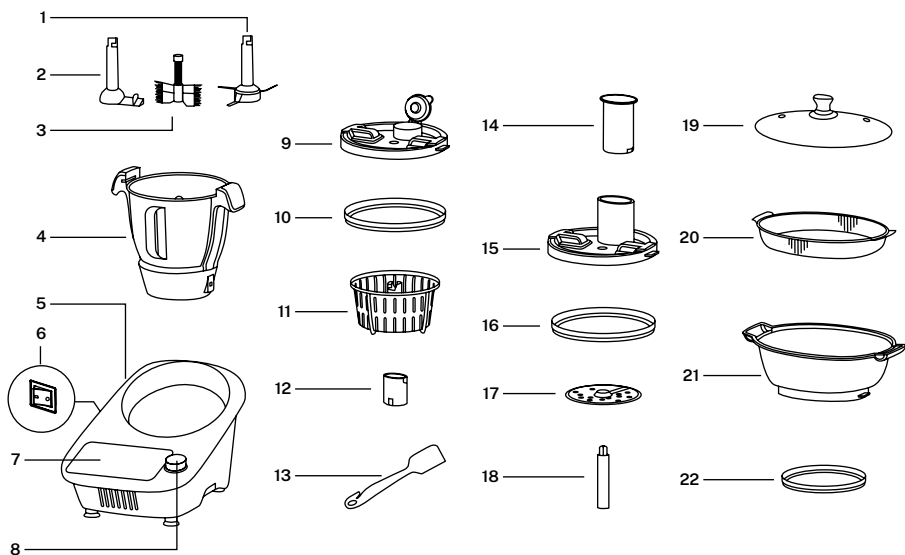


Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin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

Grazie mille per aver scelto il nostro robot da cucina. Prima di utilizzare l'apparecchio, e per garantirne un corretto utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui contenute riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni o morte se seguite scrupolosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, insieme alla confezione originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali e le norme antinfortunistiche quando si utilizza un apparecchio elettrico. La società declina ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte del cliente.

ELENCO DELLE PARTI



- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Lame | 10. Guarnizione del coperchio | 18. Albero del disco grattugiante |
| 2. Spatola per rimozione | 11. Cestello vapore | 19. Coperchio per la cottura a vapore |
| 3. Frusta | 12. Vetro graduato | 20. Vassoio per cottura a vapore |
| 4. Contenitore di cibo | 13. Spatola | 21. Cestello per la cottura a vapore |
| 5. Base principale | 14. Spintore | 22. Guarnizione vaporiera |
| 6. Interruttore di accensione | 15. Coperchio del robot da cucina | |
| 7. Schermo | 16. Guarnizione del coperchio | |
| 8. Manopola di controllo | 17. Disco per affettare/sminuzzare | |
| 9. Coperchio del frullatore | | |

Prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico, leggere attentamente le istruzioni e rispettare sempre le misure di sicurezza:

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

Attenzione: Per evitare il pericolo di ripristino involontario del fusibile termico, questo apparecchio non deve essere collegato tramite un dispositivo esterno, come un timer o un circuito che si accende e si spegne a seconda dell'uso.

- Assicurarsi sempre che il cibo sia ben cotto prima di mangiarlo.
- Il cibo deve essere consumato subito dopo il completamento della cottura oppure lasciato raffreddare rapidamente e poi refrigerato il prima possibile.
- L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, nonché da persone con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro e comprendano i potenziali pericoli associati.
- I bambini non dovrebbero giocare con questo dispositivo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai il cavo appeso dove i bambini possano raggiungerlo.

Avvertimento: Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota il contenitore e durante la pulizia.

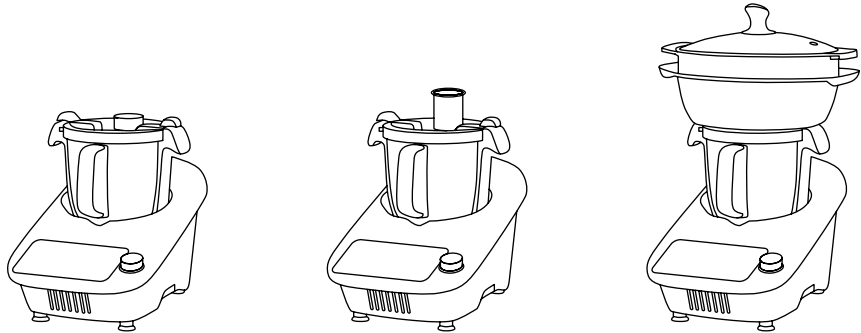
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso il produttore o il suo servizio ufficiale per evitare possibili pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico interno previsto. L'azienda declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio o dalla mancata osservanza di queste istruzioni.
- La capacità massima delle miscele è di 1200 g. La capacità totale è di 1,8 litri.
- Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa della fuoriuscita improvvisa di vapore.
- Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente con il supporto fornito.
- Evitare fuoriuscite sul connettore.
- Non smontare la base della tazza (compreso l'involucro con maniglia), non spetta all'utente effettuare interventi di manutenzione.
- Le superfici potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.
- Pulire le parti che entrano in contatto con gli alimenti prima dell'uso.
- Assicurati che la macchina sia connessa alla rete in modo da poter ricevere in tempo ricette e notifiche di aggiornamento software. Se non sei connesso alla rete non potrai ricevere ricette o notifiche di aggiornamenti software.
- Quando si rimuove il cestello vapore dopo l'uso, è necessario attendere un po' o rimuoverlo con attenzione poiché potrebbero verificarsi perdite d'acqua a causa della forte sudorazione. Per evitare bruciature dovute al vapore quando si apre il coperchio, utilizzare guanti da forno quando si posizionano i pezzi nel contenitore.

Attenzione: Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

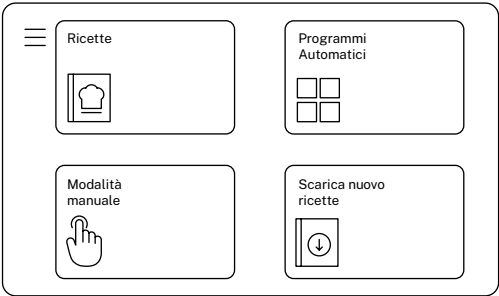
Controlla che la tua alimentazione corrisponda a quella indicata sul fondo del tuo apparecchio.

AVVERTIMENTO: Questo dispositivo deve essere collegato a una presa di terra.

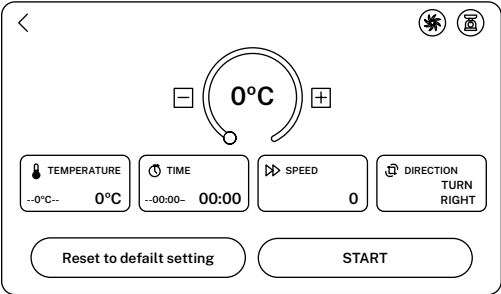


PANNELLO DI CONTROLLO

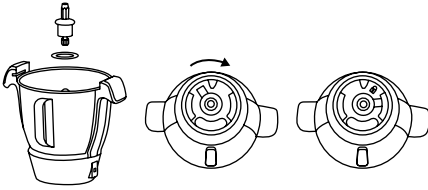
SCHERMATA INIZIALE



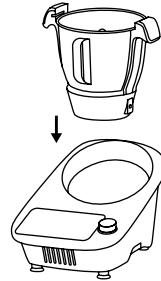
CONTROLLO MANUALE



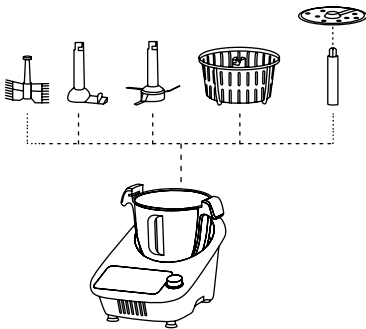
COME USARE



1. Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nel vaso.



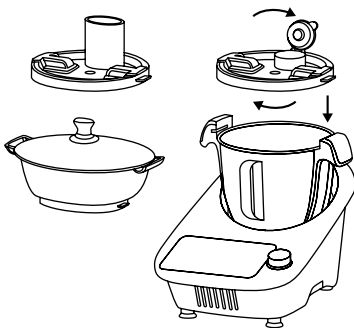
2. Inserire la caraffa nell'unità principale. Premere con decisione per fissarlo in posizione.



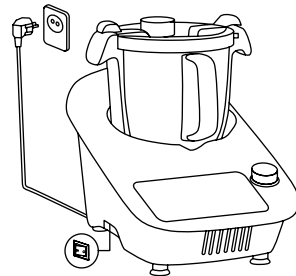
3. Seleziona i diversi accessori per le diverse funzioni di cottura che desideri utilizzare.



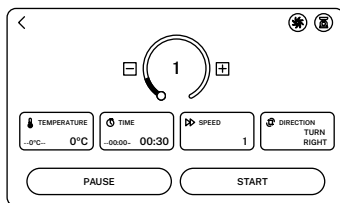
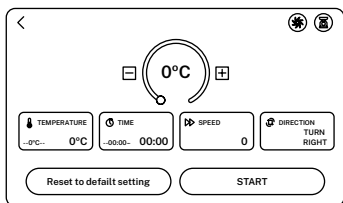
4. Aggiungere gli ingredienti e/o l'acqua nel contenitore. Se si utilizza la funzione di lavorazione degli alimenti, è necessario montare il coperchio corrispondente e inserire gli ingredienti direttamente attraverso il distributore di alimenti.



5. Montare il coperchio del mixer, il coperchio del robot da cucina o della vaporiera.



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

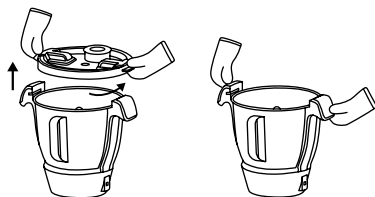
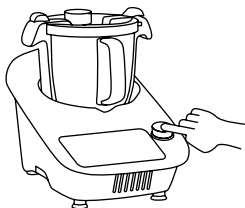


7. Premere l'icona corrispondente per impostare la temperatura, il tempo e/o la velocità.

- Fare clic sui minuti o sui secondi sull'icona dell'ora per impostare rapidamente l'ora esatta.
- Funzione inversa: Fare clic sull'icona per modificare l'indirizzo.

8. Una volta selezionati i parametri che desideri per la cottura, clicca sul pulsante START per avviare la tua ricetta.

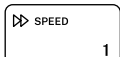
Se si desidera interrompere la cottura, selezionare il pulsante PAUSA. Per continuare, premere nuovamente il pulsante START e il dispositivo ricomincerà a funzionare.

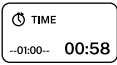
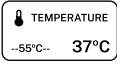
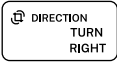


9. Una volta terminata la cottura, lo schermo mostrerà l'interfaccia di completamento. Fare clic su OK o premere il pulsante per uscire.

10. Fare attenzione quando si rimuove il coperchio e si rimuove il contenitore dal corpo del prodotto. Si consiglia di utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.

PANORAMICA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	FUNZIONE
Manopola di controllo 	1. Può essere utilizzato per regolare la temperatura, il tempo e la velocità. 2. Premere brevemente il pulsante per mettere in pausa l'unità durante la cottura. L'unità continuerà la cottura quando si preme nuovamente il pulsante. 3. Tenere premuto il pulsante per alcuni secondi per arrestare l'unità. 4. Premere il pulsante dopo aver terminato tutte le impostazioni e l'unità inizierà a funzionare. 5. Premere il pulsante per diversi secondi per annullare l'impostazione. 6. Una volta terminata la cottura, premere il pulsante e l'unità entrerà in modalità standby.
Tasto indietro 	Fare clic sull'icona  in qualsiasi momento per tornare all'interfaccia operativa precedente.
Velocità 	• La gamma di velocità selezionabile è compresa tra 1 e 12 velocità. • Per selezionare la velocità utilizzare i pulsanti  .

ICONA	FUNZIONE
Tempo 	• Fare clic sull'icona del tempo per regolare i tempi di cottura. • Parametri di temporizzazione regolabili: 0-90 minuti. • Premere i pulsanti per impostare l'ora desiderata. • Quando l'ora non è impostata, indicherà l'orario di lavoro dopo l'avvio. • Una volta impostata l'ora, verrà contrassegnato il tempo rimanente dopo l'avvio. • La cifra di sinistra indica l'ora di impostazione. • La cifra a destra indica il tempo di cottura rimanente.
Temperatura 	• Fare clic sull'icona della temperatura per regolare la temperatura di cottura. • Intervallo di temperatura regolabile: 37-130°C. Dopo i 40°C, la temperatura verrà modificata a intervalli di 5°C. • Premere i pulsanti per regolare la temperatura desiderata. • La cifra a sinistra indica la temperatura selezionata. • La cifra a destra indica la temperatura dell'unità.
Pulsante di cambio direzione 	• Premere l'icona di cambio direzione e il quadrante dei parametri cambierà nella direzione opposta a quella in cui stava funzionando. • A seconda della selezione, è possibile ruotare le lame in senso orario o inverso.
Programmi auto-matici	• Tempo: Intervallo 0-90 minuti. • Temperatura: Intervallo di 0-130°C. • Velocità: 0-12/Intervallo: 1-12 -Rovescio: 0-3. • Alle velocità da 7 a 12 il tempo di lavoro massimo sarà di 10 minuti.
Peso 	• Il peso massimo è di 5 kg. • Il peso viene visualizzato a intervalli di 1 g. • Premere il pulsante TARE per utilizzare la funzione tara.
Far bollire l'acqua	• Temperatura massima: 100°C / Non regolabile. • Velocità: 1 / Intervallo:0-1/Inversione: 0-1. • Il lavoro terminerà al raggiungimento della temperatura dell'acqua preimpostata.
Fermento	• Tempo: 8 Gamma: 0-12 ore. • Temperatura massima: 40°C / Intervallo: 37-40°C. • Velocità: 1
Cottura lenta	• Tempo: 4/Grado: 0-8 ore • Temperatura: 90°C / Intervallo: 37-95°C. • Velocità: 1 / Rovescio: 1
Impastare	• Tempo: 3/Grado: 2-4 minuti. • Temperatura: 0/Grado: 0-37°C. • Velocità: la velocità può essere regolata prima di avviare l'operazione.
Vapore	• Tempo: 20 / Intervallo: 1-60 minuti. • Temperatura: 120°C/intervallo: 100-120°C. • Il conto alla rovescia inizierà da 95°C. • Velocità: 0 / Intervallo: 0-3 / Inverso: 0-3. • La temperatura rappresenta il vapore.
robot da cucina	• Tempo: 30 / Intervallo: 10-60 secondi. • Velocità: 5/intervallo: 4-6.
 Turbo	• Tieni premuta l'icona per 3 secondi per utilizzare la modalità turbo alla massima velocità. • Una volta rilasciato il pulsante, la modalità turbo smetterà di funzionare.

ICONA	FUNZIONE
Cottura del riso	• Tempo: 30 minuti / Autonomia: 0-40 minuti • Temperatura: 100°C • Velocità: 1
Tagliare	• Tempo: 10 secondi / Intervallo: 0-4 minuti • Temperatura: 0 • Velocità: 6 (Gamma: 1-12)
Mulsificare	• Tempo: 3 minuti / Intervallo: 30 secondi a 3 minuti. • Temp: 0/Grado: 0-37°C. • Velocità: 1/Intervallo: 1-4.
Purè di patate	• Tempo: 30 secondi / Intervallo: 0-2 minuti. • Temperatura: 0 / Non regolabile. • Velocità: 8
Arrosto	• Tempo: 7/Grado: 0-14 minuti. • Temperatura: 0/Grado: 0-130°C. • Non esiste una temperatura preimpostata. • Velocità: 1
Scuotere	• Tempo: 1 / Intervallo: 0-2 minuti. • Temperatura: 0 • Velocità: 10
Cucinare sotto-vuoto (Sotto-vide)	• Tempo: 6/Grado: 0-12 ore. • Temp: 60/Grado: 40-85°C • Velocità: 1
Autopulente	• Ora: 2 minuti e 30 secondi • Temperatura: 55°C • Velocità: 4
CASA	Fare clic sull'icona HOME in qualsiasi momento per tornare all'interfaccia utente principale.
	Pulsante Impostazioni.
Collocamento  Settings	Configura o controlla le informazioni del robot, come Wi-Fi, versione del sistema, lingua, ecc.

ICONA	FUNZIONE	ICONA	FUNZIONE
 Cooking history	Stato attuale di funzionamento.		Passo dopo passo.
 Privacy policy	Menù privato.		Ingredienti.
 Favourite recipes	Menù condiviso per le ricette preferite.		Visualizza le informazioni sulla ricetta.
	Commenta la ricetta.		Condividi la ricetta.
	Elimina ricetta.		Ricette preferite.
	Annulla la ricetta salvata.		Nota sulla ricetta.
	Nascondi classificazione delle ricette, tempo di preparazione, difficoltà.		Esci.
	Mostra la valutazione della ricetta, il tempo di preparazione e la difficoltà.		

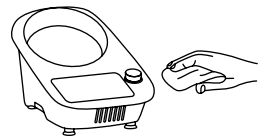
ACCESSORI

ACCESSORIO	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	°C	MASSIMO INGREDIENTI
 Frusta	Sbattere gli albumi	4	2-4 minuti	---	2-4 uova
	Panna montata	3	3-5 minuti	---	200 ml
 Spatola per rimozione	Minestra	1-2	1-90 minuti	100°C	2000 ml
	Altri ingredienti che necessitano di calore	1-2	Secondo Bisogno	Secondo Bisogno	
 Lama	Tagliare la carne	8-12	30-60	---	1500 g
	Tritare il ghiaccio	8-12	10-20	--	300 g di ghiaccio
	Miscelatore	8-12	1-2 minuti	---	3000 ml (1200 g ingredienti + 1800 g liquido)
	Tritare (cipolla, sedano, carota, ecc.)	5-7	15-60	---	300 g
	Fagioli, soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle, ...	10	2-3 minuti	---	200 g
	Impastare	1	1-2 minuti	---	500 g di farina + 250 g di acqua + 200 g di olio
 Cestello vapore	Riso, ecc.	---	20-30 minuti	Programma vapore	600-1500 ml di acqua
 Dischi grattugiare/affettare	Frutta e verdura	5-6	30-60	Solo programma di lavorazione alimentare	500 g
 Piroscapo	Pesce, verdure, ...	---	10-60 minuti	Programma vapore	600-1500 ml di acqua

CURA E PULIZIA

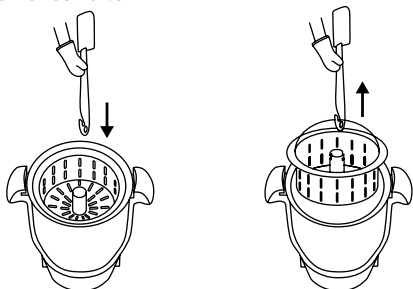
Spegnere e scollegare sempre il robot prima di pulirlo, rimuovere il coperchio e gli utensili dalla ciotola.

- **Unità elettrica:** Pulirlo con un panno umido e poi asciugarlo. Non utilizzare mai prodotti abrasivi né immergere l'unità in acqua. Se si formano segni di bruciatura sul fondo della ciotola, mettere un po' di acido citrico o limone nell'acqua, scaldare per 5-7 minuti e rimuovere i segni con un panno.



- **Contenitore, pala per mescolare, lame:** Lavare i pezzi, quindi asciugarli completamente. Se all'interno del recipiente rimangono residui di cibo o bruciature, rimuoverli al più presto con una spatola. Riempi la ciotola con acqua saponata e lasciala in ammollo. Rimuovere i detriti incastrati utilizzando una spazzola per la pulizia. Lo scolorimento del contenitore non ne pregiudica le prestazioni.

- **Rimuovere il cestello vapore:** Posizionare il misurino nella fessura del cestello vapore e ruotarlo per fissarlo. Quindi estrarlo.



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

CONNESSIONE ALL'APP



- L'applicazione CREATE HOME è disponibile per Android e iOS (cercate l'applicazione su Google Play o App Store o scansionate il codice QR). A seconda del provider, il download dell'app può comportare dei costi.
- Con l'applicazione è possibile utilizzare il dispositivo tramite la rete domestica. Il prerequisito è una connessione wifi permanente al router e l'applicazione gratuita CREATE HOME.
- Si consiglia di scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando si è lontani da casa per evitare accensioni involontarie durante l'assenza.

1. Installare l'applicazione sul telefono cellulare o sul tablet.
2. Collegare lo Chefbot Touch Pro Connect alla presa di corrente e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
3. Attendere l'avvio del sistema. Quindi toccare **Menu** sul touch screen.
4. Andare su **Impostazioni** e toccare **Tuya**.
5. Selezionare la rete Wi-Fi, inserire la password e toccare **Imposta**. Quindi toccare **Conferma**. Durante la connessione, assicurarsi che il router, il telefono cellulare e il dispositivo siano il più vicino possibile.
6. Sullo schermo di Chefbot Touch Pro apparirà un codice QR. Digitare CREA CASA. Toccare **Home** e poi **Add+ e Device**. Scansionare il codice QR per completare l'associazione.
7. In seguito, lo Chefbot sarà stato aggiunto con successo all'app CREATE HOME.



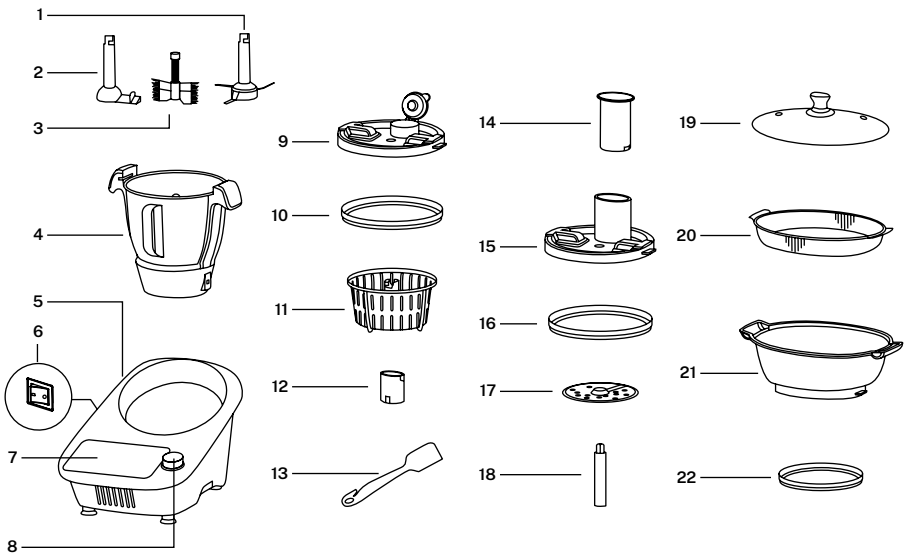
In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine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

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Küchenroboter entschieden haben. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und um eine ordnungsgemäße Verwendung sicherzustellen.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei strikter Befolgung das Risiko eines Stromschlags, einer Verletzung oder eines Todesfalls. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Originalverpackung des Produkts und dem Kaufbeleg zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Das Unternehmen lehnt jede Haftung ab, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Kunden ergibt.

LISTE DER EINZELTEILE



- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Klingen | 9. Mixerdeckel | 16. Deckeldichtung |
| 2. Entfernerkelle | 10. Deckeldichtung | 17. Schneid-/Raspelscheibe |
| 3. Schneebesens | 11. Dampfkorb | 18. Reibscheibenwelle |
| 4. Lebensmittelbehälter | 12. Messglas | 19. Dampfgardeckel |
| 5. Hauptbasis | 13. Spatel | 20. Dampfgarschale |
| 6. Zündschloss | 14. Pusher | 21. Dampfkorb |
| 7. Bildschirm | 15. Deckel der Küchenmaschine | 22. Dampfgarerdichtung |
| 8. Der Reglerknopf | | |

Lesen Sie vor der Verwendung eines Elektrogeräts die Anweisungen sorgfältig durch und beachten Sie stets die Sicherheitsmaßnahmen:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder bewegliche Teile berühren, während das Gerät in Betrieb ist.
- Halten Sie Körperteile mit Schmuck und lockerer Kleidung von beweglichen Teilen und montierten Utensilien/Zubehör fern.
- Entfernen Sie immer die Klinge, bevor Sie den Inhalt des Behälters ausgießen.
- Halten Sie Hände und Utensilien vom Behälter fern, während das Gerät an die Stromquelle angeschlossen ist.
- Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Wenn das Produkt beschädigt ist, lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge auf der Innenseite des Behälters.
- Lassen Sie das Netzteil, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Teile des Geräts anfassen oder berühren, wenn Sie es im Kochmodus oder nach dem Kochen verwenden. Insbesondere der Behälter, der Deckel und das Zubehör, da diese noch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß bleiben.
- Benutzen Sie die Griffe, um den Behälter herauszunehmen und zu transportieren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um den Behälter und die Utensilien anzufassen, wenn sie heiß sind.
- Der Boden des Behälters bleibt noch einige Zeit warm, nachdem die Wärmequelle ausgeschaltet wurde. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät vorsichtig und verwenden Sie einen Untersetzer, wenn Sie den Behälter auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen.
- Achten Sie darauf, dass aus dem Behälter Dampf austritt, insbesondere wenn Sie den Deckel oder den Einfülldeckel abnehmen.
- Entfernen Sie den Deckel oder den Einfüllstopfen nicht, während die Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie immer den Einfülldeckel, wenn Sie die Zerkleinerungsfunktion verwenden.
- Verwenden Sie ausschließlich die mit diesem Gerät gelieferten Behälter und Utensilien. Benutzen Sie den Behälter niemals mit einer anderen Wärmequelle.
- Starten Sie das Gerät niemals im Kochmodus mit leerem Behälter.
- Benutzen Sie den Mixerdeckel nicht zum Betreiben der Küchenmaschine. Bei übermäßiger Krafteinwirkung auf den Verriegelungsmechanismus kann das Gerät beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen.
- Stellen Sie bei der Verwendung dieses Geräts sicher, dass es auf einer ebenen Fläche und nicht in der Nähe von Kanten steht. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränke.
- Um einen sicheren und korrekten Betrieb zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass der Behälterboden und die Temperatursensoren sauber und trocken sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Vorsicht: Um die Gefahr eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der Thermosicherung zu vermeiden, sollte dieses Gerät nicht über ein externes Gerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr oder einen Schaltkreis, der sich je nach Nutzung ein- und ausschaltet, angeschlossen werden.

- Stellen Sie immer sicher, dass das Essen gründlich durchgegart ist, bevor Sie es essen.
- Lebensmittel sollten kurz nach dem Garen verzehrt werden oder schnell abkühlen und dann so bald wie möglich gekühlt werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die möglichen damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Kabel niemals so hängen, dass Kinder es erreichen können.

Warnung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung.

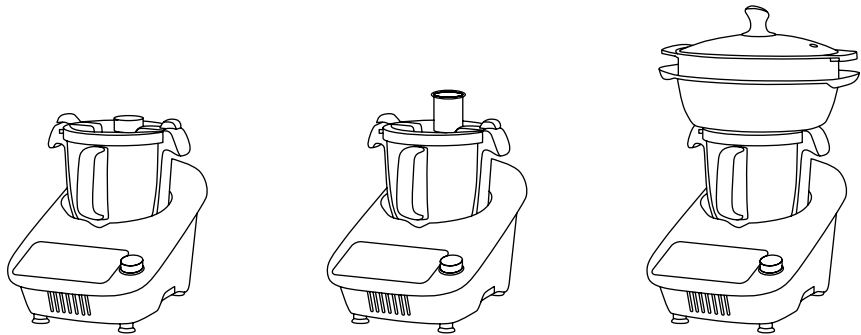
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, demontieren und reinigen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem offiziellen Kundendienst erhältlich ist, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Innenbereich. Das Unternehmen lehnt jegliche Verantwortung ab, die sich aus unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen ergibt.
- Die maximale Kapazität für Mischungen beträgt 1200 g. Das Gesamtvolumen beträgt 1,8 Liter.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine gießen, da diese durch den plötzlichen Dampfaustritt aus dem Gerät austreten kann.
- Das Gerät darf nur mit der dafür vorgesehenen Halterung verwendet werden.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit auf den Stecker gelangt.
- Zerlegen Sie nicht den Boden des Bechers (einschließlich des Gehäuses mit Griff), es ist nicht Sache des Benutzers, Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Reinigen Sie vor Gebrauch Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit dem Netzwerk verbunden ist, damit Sie rechtzeitig Rezepte und Software-Update-Benachrichtigungen erhalten können. Wenn Sie nicht mit dem Netzwerk verbunden sind, können Sie keine Rezepte oder Software-Update-Benachrichtigungen erhalten.
- Wenn Sie den Dampfkorb nach Gebrauch entfernen, sollten Sie eine Weile warten oder ihn vorsichtig entfernen, da es durch starkes Schwitzen zu Wasseraustritt kommen kann. Um Dampfverbrennungen beim Öffnen des Deckels zu vermeiden, verwenden Sie beim Einlegen der Stücke in den Behälter Topflappen.

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

BEVOR SIE DAS GERÄT ANSCHLIESSEN

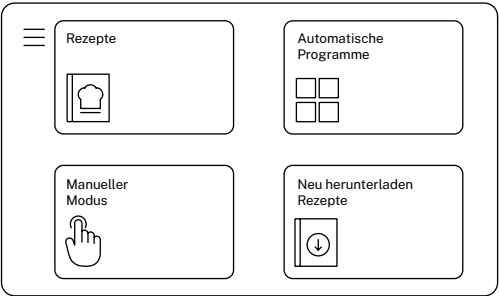
Überprüfen Sie, ob Ihr Netzteil mit der auf der Unterseite Ihres Geräts angegebenen Stromversorgung übereinstimmt.

WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine Erdungssteckdose angeschlossen werden.

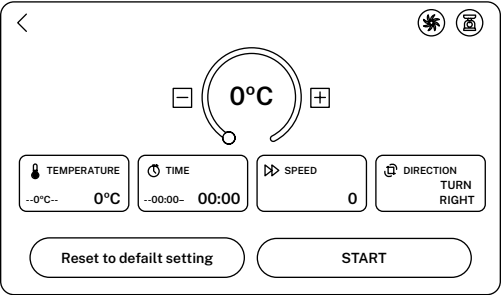


BEDIENFELD

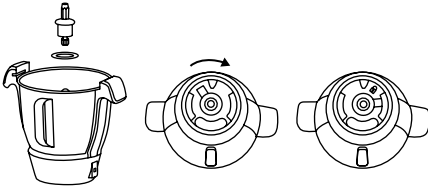
STARTBILDSCHIRM



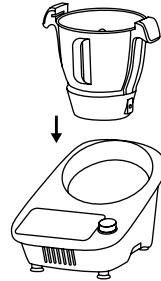
MANUELLE KONTROLLE



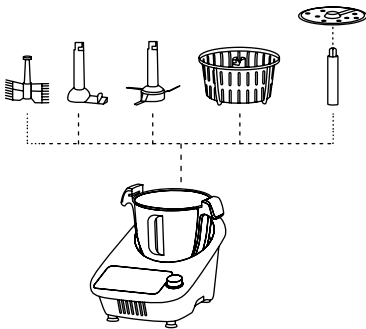
WIE BENUTZT MAN



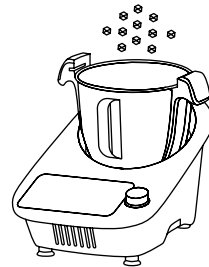
1. Setzen Sie die Antriebswelle ordnungsgemäß verriegelt in den Behälter ein.



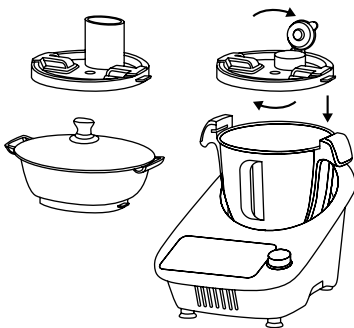
2. Setzen Sie die Kanne in das Hauptgerät ein. Drücken Sie es fest nach unten, um es zu befestigen.



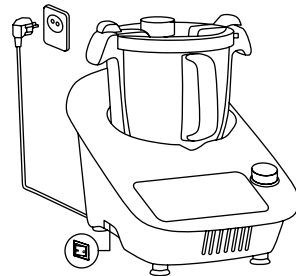
3. Wählen Sie die verschiedenen Zubehöerteile für die verschiedenen Kochfunktionen aus, die Sie verwenden möchten.



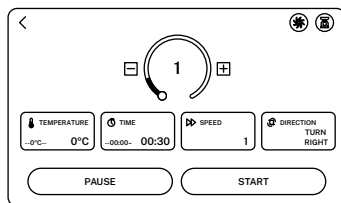
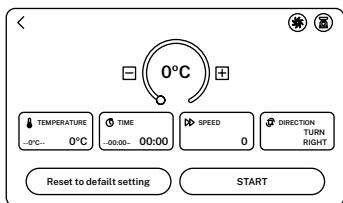
4. Geben Sie die Zutaten und/oder Wasser in den Behälter. Wenn Sie die Lebensmittelverarbeitungsfunktion nutzen, müssen Sie den entsprechenden Deckel anbringen und die Zutaten direkt durch den Lebensmittelspender zuführen.



5. Befestigen Sie den Deckel des Mixers, den Deckel der Küchenmaschine oder des Dampfgarers.



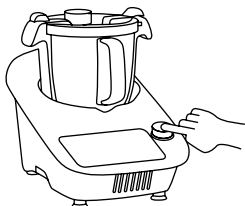
6. Schließen Sie das Netzkabel an die Hauptbasis des Produkts an und schalten Sie das Gerät ein.



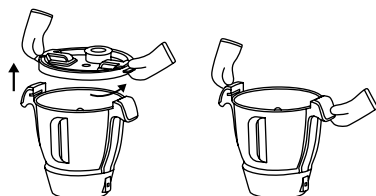
7. Drücken Sie das entsprechende Symbol, um Temperatur, Zeit und/oder Geschwindigkeit einzustellen.

- Klicken Sie auf die Minute oder Sekunde auf dem Zeitsymbol, um schnell die genaue Uhrzeit einzustellen.
- Umkehrfunktion: Klicken Sie auf das Symbol, um die Adresse zu ändern.

8. Nachdem Sie die gewünschten Garparameter ausgewählt haben, klicken Sie auf die Schaltfläche START, um Ihr Rezept zu starten. Wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, wählen Sie die Schaltfläche PAUSE. Um fortzufahren, drücken Sie erneut die START-Taste und das Gerät beginnt wieder zu arbeiten.

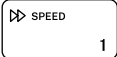


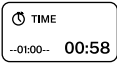
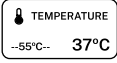
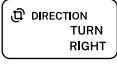
9. Sobald der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm die Abschlussoberfläche angezeigt. Klicken Sie auf OK oder drücken Sie die Taste, um den Vorgang zu beenden.



10. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen und den Behälter vom Produktkörper entfernen. Es wird empfohlen, Küchenhandschuhe zu verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

ÜBERSICHT ÜBER DAS BEDIENFELD

SYMBOL	FUNKTION
Der Reglerknopf 	1. Mit ihm lassen sich Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit einstellen. 2. Drücken Sie die Taste kurz, um das Gerät während des Kochens anzuhalten. Das Gerät kocht weiter, wenn Sie die Taste erneut drücken. 3. Halten Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu stoppen. 4. Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. 5. Drücken Sie die Taste mehrere Sekunden lang, um die Einstellung abzubrechen. 6. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drücken Sie die Taste und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Zurück-Button 	Klicken Sie auf das Symbol  Sie können jederzeit zur vorherigen Bedienoberfläche zurückkehren.
Geschwindigkeiten 	• Der wählbare Geschwindigkeitsbereich liegt zwischen 1 und 12 Geschwindigkeiten. • Um die Geschwindigkeit auszuwählen, verwenden Sie die Tasten  entweder .

SYMBOL	FUNKTION
Zeit 	• Klicken Sie auf das Zeitsymbol, um die Garzeiten anzupassen. • Einstellbare Timing-Parameter: 0-90 Minuten. • Drücken Sie die Tasten  entweder  um die gewünschte Zeit einzustellen. • Wenn die Zeit nicht eingestellt ist, wird die Arbeitszeit nach dem Start angezeigt. • Wenn die Zeit eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit nach dem Start markiert. • Die linke Ziffer gibt die Abbindezeit an. • Die Ziffer rechts zeigt die verbleibende Garzeit an.
Temperatur 	• Klicken Sie auf das Temperatursymbol, um die Kochtemperatur anzupassen. • Einstellbarer Temperaturbereich: 37-130 °C. Ab 40 °C wird die Temperatur in 5 °C-Schritten geändert. • Drücken Sie die Tasten  entweder  um die gewünschte Temperatur einzustellen. • Die Ziffer links zeigt die gewählte Temperatur an. • Die Ziffer rechts zeigt die Temperatur des Geräts an.
Taste zur Richtungsänderung 	• Drücken Sie auf das Symbol „Richtung ändern“ und das Parameterrad ändert sich in die entgegengesetzte Richtung zu seiner Laufrichtung. • Je nach Auswahl können Sie die Klingen im Uhrzeigersinn oder umgekehrt drehen.
Automatische Programme	• Zeit: Bereich 0-90 Minuten. • Temperatur: Bereich von 0-130 °C. • Geschwindigkeit: 0-12/Bereich: 1-12 – Rückwärts: 0-3. • Bei den Geschwindigkeiten 7 bis 12 beträgt die maximale Arbeitszeit 10 Minuten.
Gewicht 	• Das maximale Gewicht beträgt 5 kg. • Das Gewicht wird in 1g-Schritten angezeigt. • Drücken Sie die TARE-Taste, um die Tara-Funktion zu verwenden.
Wasser kochen	• Maximale Temperatur: 100 °C / Nicht einstellbar. • Geschwindigkeit: 1 / Bereich: 0-1/ Rückwärts: 0-1. • Nach Erreichen der voreingestellten Wassertemperatur wird die Arbeit beendet.
Ferment	• Zeit: 8 Bereich: 0-12 Stunden. • Maximale Temperatur: 40 °C / Bereich: 37-40 °C. • Geschwindigkeit: 1
Langsames Garen	• Zeit: 4/Rang: 0-8 Stunden • Temperatur: 90 °C / Bereich: 37-95 °C. • Geschwindigkeit: 1 / Rückwärts: 1
Kneten	• Zeit: 3/Rang: 2-4 Minuten. • Temperatur: 0/Rang: 0-37 °C. • Geschwindigkeit: Die Geschwindigkeit kann vor Beginn des Vorgangs eingestellt werden.
Dampf	• Zeit: 20 / Intervall: 1-60 Minuten. • Temperatur: 120 °C/Bereich: 100-120 °C. • Der Countdown beginnt bei 95 °C. • Geschwindigkeit: 0 / Intervall: 0-3 / Rückwärts: 0-3. • Die Temperatur repräsentiert Dampf.
Küchenmaschine	• Zeit: 30 / Intervall: 10-60 Sekunden. • Geschwindigkeit: 5/Intervall: 4-6.
 Turbo	• Halten Sie das Symbol gedrückt  3 Sekunden lang gedrückt, um den Turbomodus mit voller Geschwindigkeit zu nutzen. • Sobald Sie die Taste loslassen, funktioniert der Turbomodus nicht mehr.

SYMBOL	FUNKTION
Reis kochen	• Zeit: 30 Minuten / Reichweite: 0-40 Minuten • Temperatur: 100 °C • Geschwindigkeit: 1
Hacken	• Zeit: 10 Sekunden / Bereich: 0-4 Minuten • Temperatur: 0 • Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)
Mulsifizieren	• Zeit: 3 Minuten / Bereich: 30 Sekunden bis 3 Minuten. • Temperatur: 0/Rang: 0-37 °C. • Geschwindigkeit: 1/Bereich: 1-4.
Kartoffelpüree	• Zeit: 30 Sekunden / Intervall: 0-2 Minuten. • Temperatur: 0 / Nicht einstellbar. • Geschwindigkeit: 8
Braten	• Zeit: 7/Rang: 0-14 Minuten. • Temperatur: 0/Rang: 0-130 °C. • Es gibt keine voreingestellte Temperatur. • Geschwindigkeit: 1
Shake	• Zeit: 1 / Intervall: 0-2 Minuten. • Temperatur: 0 • Geschwindigkeit: 10
Sous-Vide kochen (Sous-vide)	• Zeit: 6/Rang: 0-12 Stunden. • Temperatur: 60/Rang: 40-85 °C • Geschwindigkeit: 1
Selbstreinigend	• Stunde: 2 Minuten und 30 Sekunden • Temperatur: 55 °C • Geschwindigkeit: 4
HOME	Klicken Sie jederzeit auf das HOME-Symbol, um zur Hauptbenutzeroberfläche zurückzukehren.
	Schaltfläche „Einstellungen“.
Einstellung 	Konfigurieren oder überprüfen Sie die Informationen des Roboters, wie WLAN, Systemversion, Sprache usw.

SYMBOL	FUNKTION	SYMBOL	FUNKTION
 Cooking history	Aktueller Betriebszustand.		Schritt für Schritt.
 Privacy policy	Privates Menü.		Zutaten.
 Favourite recipes	Gemeinsames Menü für Lieblingsrezepte.		Rezeptinformationen anzeigen.
	Rezept kommentieren.		Rezept teilen.
	Rezept löschen.		Liebingsrezepte.
	Gespeichertes Rezept abbrechen.		Rezepthinweis.
	Rezeptklassifizierung, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad ausblenden.		Hinausgehen.
	Zeigt die Rezeptbewertung, die Zubereitungszeit und den Schwierigkeitsgrad an.		

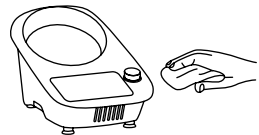
ZUBEHÖR

ZUBEHÖR-TEIL	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	°C	MAX. ZUTATEN
 Schneebesen	Eiweiß schlagen	4	2-4 Min	---	2-4 Eier
	Schlagsahne	3	3-5 Min	---	200 ml
 Entfernerkerle	Suppe	1-2	1-90 Min	100 °C	2000 ml
	Andere Zutaten, die Hitze benötigen	1-2	Entsprechend brauchen	Entsprechend brauchen	
 Klinge	Fleisch schneiden	8-12	30-60er Jahre	---	1500g
	Eis zerstoßen	8-12	10-20s	--	300 g Eis
	Mixer	8-12	1-2 Min	---	3000 ml (1200 g Zutaten + 1800 g Flüssigkeit)
	Hacken (Zwiebel, Sellerie, Karotte usw.)	5-7	15-60er Jahre	---	300 g
	Bohnen, Sojabohnen, Walnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln, ...	10	2-3 Min	---	200 g
	Kneten	1	1-2 Min	---	500 g Mehl + 250 g Wasser + 200 g Öl
 Dampfkorb	Reis usw.	---	20-30 Min	Steam-Programm	600-1500 ml Wasser
 Scheiben reiben/schneiden	Früchte und Gemüse	5-6	30-60ER JAHRE	Nur Lebensmittelverarbeitungsprogramm	500 g
 Dampfer	Fisch, Gemüse,...	---	10-60 Min	Steam-Programm	600-1500 ml Wasser

PFLEGE UND REINIGUNG

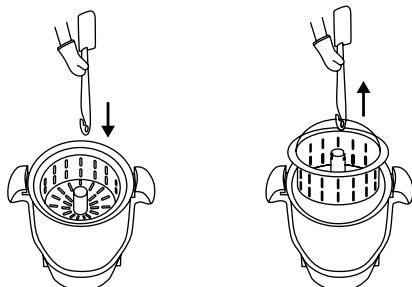
Schalten Sie den Roboter vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Deckel und die Utensilien von der Schüssel.

- **Elektrische Einheit:** Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Wenn sich am Boden der Schüssel Brandflecken bilden, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitrone in Wasser, erhitzen Sie es 5 bis 7 Minuten lang und entfernen Sie die Flecken mit einem Tuch.



- **Behälter, Rührpaddel, Klingen:** Waschen Sie die Stücke und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Sollten Speisereste oder Verbrennungen im Inneren der Schüssel zurückbleiben, entfernen Sie diese so schnell wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie die Schüssel mit Seifenwasser und lassen Sie es einwirken. Entfernen Sie eingebettete Rückstände mit einer Reinigungsbürste. Eine Verfärbung des Behälters beeinträchtigt seine Leistung nicht.

- **Entfernen Sie den Dampfkorb:** Setzen Sie den Messbecher in den Schlitz des Dampfkorbs ein und drehen Sie ihn fest. Dann extrahieren Sie es.



VORSICHT: Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdüner und andere Scheuernde Reinigungsmittel beschädigen die Oberfläche des Produkts.

VERBINDUNG ZUR APP



- Die CREATE HOME App ist für Android und iOS erhältlich (suchen Sie nach der App auf Google Play oder im App Store oder scannen Sie den QR-Code). Je nach Anbieter können für das Herunterladen der App Kosten anfallen.
- Mit der Anwendung können Sie das Gerät über Ihr Heimnetzwerk bedienen. Voraussetzung ist eine permanente WLAN-Verbindung zu Ihrem Router und die kostenlose App CREATE HOME.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, wenn Sie nicht zu Hause sind, um ein ungewolltes Einschalten während Ihrer Abwesenheit zu vermeiden.

1. Installieren Sie die App auf Ihrem Mobiltelefon oder Tablet.
2. Stecken Sie Ihren Chefbot Touch Pro Connect in die Steckdose und stellen Sie sicher, dass der Schalter eingeschaltet ist.
3. Warten Sie, bis das System hochgefahren ist. Tippen Sie dann auf dem Touchscreen auf **≡ Menü**.
4. Gehen Sie zu **⚙ Einstellungen** und tippen Sie auf **Tuya**.
5. Wählen Sie Ihr Wi-Fi-Netzwerk, geben Sie das **Passwort** ein und tippen Sie auf **Einstellen**. Tippen Sie dann auf **Bestätigen**. Achten Sie beim Verbinden darauf, dass sich Router, Mobiltelefon und Gerät möglichst nahe beieinander befinden.
6. Ein QR-Code erscheint dann auf dem Bildschirm Ihres Chefbot Touch Pro. Geben Sie **CREATE HOME** ein. Tippen Sie auf **🏠 Home** und dann auf **Add+** und **Gerät**. Scannen Sie den QR-Code, um die Kopplung abzuschließen.
7. Danach ist Ihr Chefbot erfolgreich zu Ihrer CREATE HOME App hinzugefügt worden.

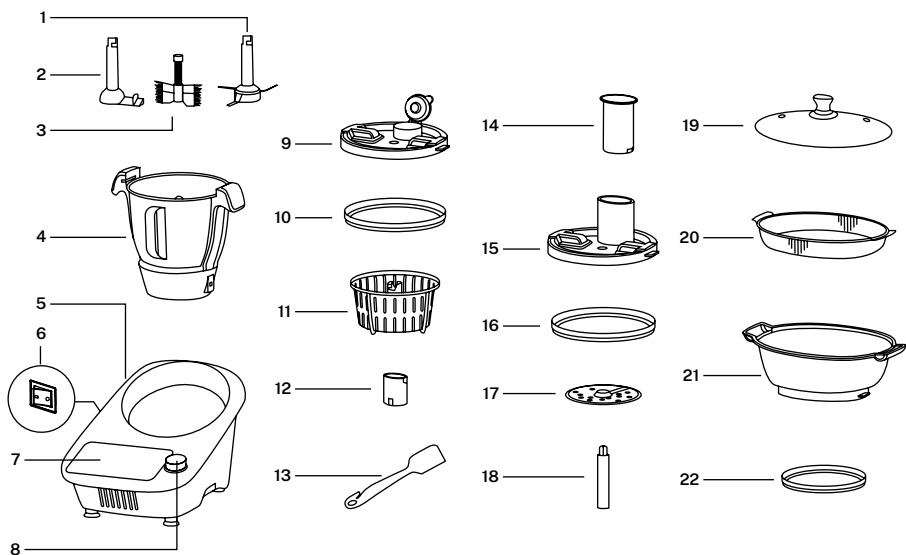


In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner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

Hartelijk dank voor het kiezen van onze keukenrobot. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en om een correct gebruik te garanderen.

De hierin opgenomen veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel of overlijden, als ze strikt worden nageleefd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen en regels ter voorkoming van ongevallen wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt. Het bedrijf wijst alle verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door de klant.

ONDERDELEN LIJST



- | | | |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1. Messen | 9. Blenderdeksel | 16. Dekselfpakking |
| 2. Verwijderaar troffel | 10. Dekselfpakking | 17. Snij-/raspschijf |
| 3. Garde | 11. stoom mand | 18. Raspschijf |
| 4. Voedselbewaardoos | 12. Glas meten | 19. Stoomdeksel |
| 5. Hoofdbasis | 13. Spatel | 20. Stoommandje |
| 6. Contactschakelaar | 14. Opdringer | 21. Stoommandje |
| 7. Scherm | 15. Deksel van de keuken-machine | 22. Stoompakking |
| 8. Bedieningsknop | | |

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u een elektrisch apparaat gebruikt en respecteer altijd de veiligheidsmaatregelen:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of bewegende onderdelen aanraakt terwijl het apparaat in gebruik is.
- Houd lichaamsdelen met sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende delen en gemonteerde gebruiksvoorwerpen/accessoires.
- Verwijder altijd het mes voordat u de inhoud van de container giet.
- Houd handen en keukengerei uit de container terwijl het apparaat op de stroombron is aangesloten.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Als het product beschadigd is, laat het dan controleren of repareren.
- Overschrijd de maximale vulmarkering aan de binnenkant van de container niet.
- Zorg ervoor dat de voedingseenheid, het snoer of de stekker niet nat worden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren of aanraken van enig onderdeel van het apparaat tijdens gebruik in de kookmodus of na het koken. In het bijzonder de container, het deksel en de accessoires, aangezien deze lang nadat het apparaat is uitgeschakeld warm blijven.
- Gebruik de handvatten om de container te verwijderen en te vervoeren. Gebruik ovenwanten om de bakjes en het keukengerei vast te pakken als ze heet zijn.
- De bodem van de container blijft nog enige tijd warm nadat de warmtebron is uitgeschakeld. Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en gebruik een onderzetter als u de container op warmtegevoelige oppervlakken plaatst.
- Wees voorzichtig met het ontsnappen van stoom uit de container, vooral wanneer u het deksel of de vuldop verwijderd.
- Verwijder het deksel of de vulplug niet terwijl de vloeistof kookt.
- Sluit altijd de vuldop wanneer u de hakfunctie gebruikt.
- Gebruik uitsluitend de bij dit apparaat geleverde container en keukengerei. Gebruik de container nooit met een andere warmtebron.
- Start het apparaat nooit in de kookmodus met een lege container.
- Gebruik het mixerdeksel niet om de keukenmachine te bedienen. Het apparaat raakt 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 en uit de buurt van de rand wordt geplaatst. Plaats het apparaat niet onder hangende kasten.
- Voor een veilige en correcte werking moet u ervoor zorgen dat de bodem van de container en de temperatuursensoren schoon en droog zijn voordat u met koken begint.

Voorzichtigheid: Om het gevaar van het onbedoeld resetten van de thermische zekering te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten via een extern apparaat, zoals een timer of een circuit dat afhankelijk van het gebruik in- en uitschakelt.

- Zorg er altijd voor dat het voedsel goed gaar is voordat u het eet.
- Voedsel moet worden geconsumeerd kort nadat het koken is voltooid, of moet snel worden afgekoeld en vervolgens zo snel mogelijk in de koelkast worden bewaard.
- Verkeerd gebruik van uw apparaat kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap, maar ook door mensen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en de potentiële gevaren begrijpen die daarmee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer nooit hangen waar kinderen erbij kunnen.

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

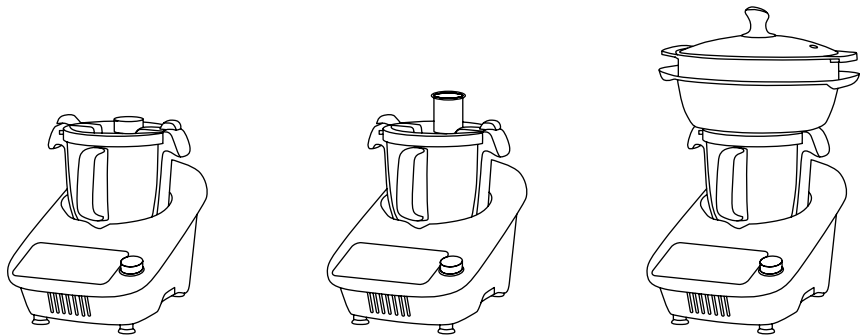
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het onbeheerd achterlaat en vóór montage, demontage en reiniging.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale kabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn officiële service om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het bedrijf wijst alle verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van deze instructies.
- De maximale capaciteit voor mixen is 1200 g. De totale inhoud bedraagt 1,8 liter.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine giet, omdat deze door het plotseling vrijkomen van stoom uit het apparaat kan ontsnappen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde ondersteuning.
- Voorkom morsen op de connector.
- Demonteer de basis van de beker (inclusief de behuizing met handvat) niet, het is niet aan de gebruiker om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Reinig onderdelen die in contact komen met voedsel voor gebruik.
- Zorg ervoor dat de machine is verbonden met het netwerk, zodat u tijdig meldingen over recepten en software-updates kunt ontvangen. Als u niet met het netwerk bent verbonden, kunt u geen meldingen over recepten of software-updates ontvangen.
- Wanneer u de stoommand na gebruik verwijderd, moet u even wachten of deze voorzichtig verwijderen, omdat er door hevig zweten water kan lekken. Om brandwonden door stoom te voorkomen bij het openen van het deksel, dient u ovenwanten te gebruiken wanneer u stukken in de container plaatst.

Voorzichtigheid: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de standaard verwijderd.

VOORDAT U HET APPARAAT AANSLUIT

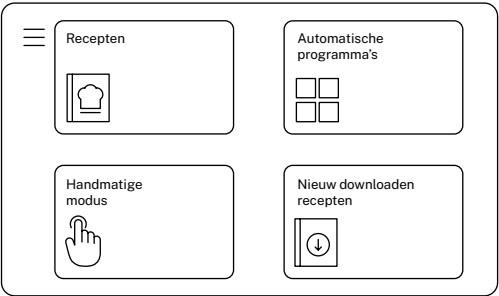
Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met die aangegeven op de onderkant van uw apparaat.

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet op een aardstopcontact worden aangesloten.

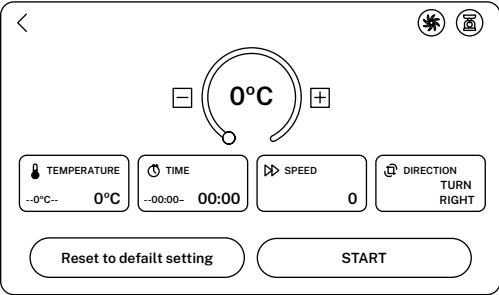


CONTROLEPANEEL

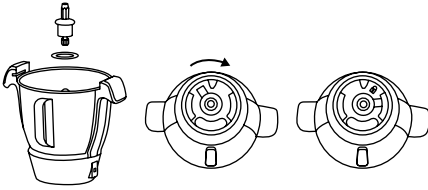
STARTSCHERM



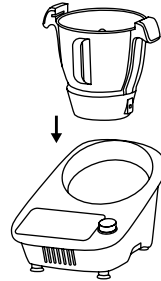
HANDMATIGE BEDIENING



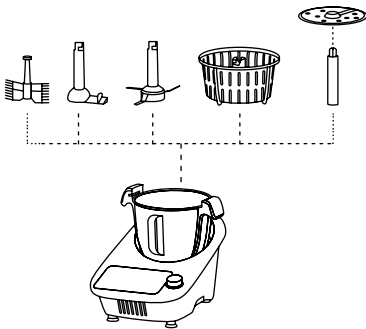
HOE TE GEBRUIKEN



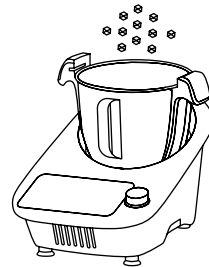
1. Plaats de aandrijf-as goed vergrendeld in de kan.



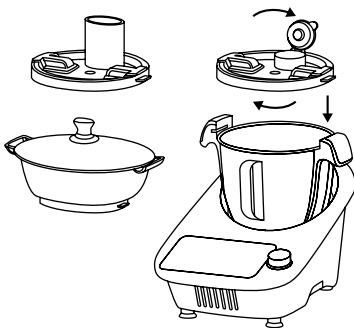
2. Plaats de kan in het hoofdapparaat. Druk stevig naar beneden om hem op zijn plaats te bevestigen.



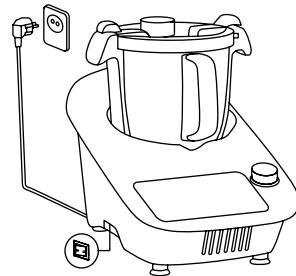
3. Selecteer de verschillende accessoires voor de verschillende kookfuncties die je wilt gebruiken.



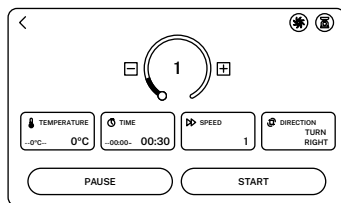
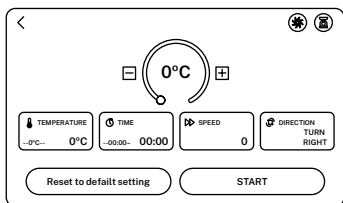
4. Voeg de ingrediënten en/of water toe aan de container. Als u de voedselverwerkingsfunctie gebruikt, moet u het bijbehorende deksel bevestigen en de ingrediënten rechtstreeks door de voedseldispenser voeren.



5. Bevestig de deksel van de mixer, de deksel van de keukenmachine of de stomer.

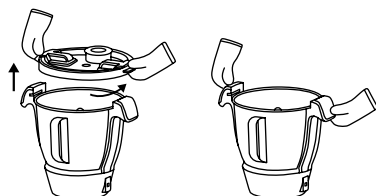
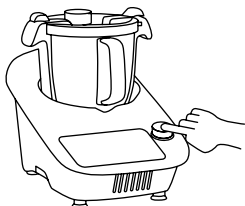


6. Sluit het netsnoer aan op de basis van het product en schakel vervolgens het apparaat in.



7. Druk op het bijbehorende pictogram om de temperatuur, tijd en/of snelheid in te stellen.
 - Klik op de minuut of seconde op het tijd-pictogram om snel de exacte tijd in te stellen.
 - Omgekeerde functie: Klik op het pictogram om het adres te wijzigen.

8. Nadat u de gewenste parameters voor het koken heeft geselecteerd, klikt u op de START-knop om uw recept te starten. Als u het koken wilt stoppen, selecteert u de PAUZE-knop. Om door te gaan, drukt u nogmaals op de START-knop en het apparaat begint weer te werken.

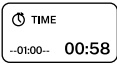
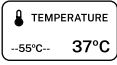
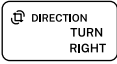


9. Zodra het koken is voltooid, wordt op het scherm de voltooiingsinterface weergegeven. Klik op OK of druk op de knop om af te sluiten.

10. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel en het verwijderen van de container uit de behuizing van het product. Het wordt aanbevolen om keukenhandschoenen te gebruiken om brandwonden te voorkomen.

OVERZICHT VAN HET CONFIGURATIESCHERM

ICOON	FUNCTIE
Bedieningsknop 	1. Het kan worden gebruikt om de temperatuur, tijd en snelheid aan te passen. 2. Druk kort op de knop om het apparaat tijdens het koken te pauzeren. Het apparaat gaat verder met koken als u nogmaals op de knop drukt. 3. Houd de knop een paar seconden ingedrukt om het apparaat te stoppen. 4. Druk op de knop nadat u alle instellingen hebt voltooid en het apparaat begint te werken. 5. Druk enkele seconden op de knop om de instelling te annuleren. 6. Als u klaar bent met koken, drukt u op de knop en het apparaat gaat in de stand-bymodus.
Terug knop 	Klik op het pictogram om op elk gewenst moment terug te keren naar de vorige bedieningsinterface.
Snelheden 	• Het snelheidsbereik dat u kunt selecteren is 1-12 snelheden. • Gebruik de knoppen om de snelheid te selecteren of .

ICOON	FUNCTIE
Tijd 	• Klik op het tijdpictogram om de kooktijden aan te passen. • Instelbare timingparameters: 0-90 minuten. • Druk op de knoppen  of  om de gewenste tijd in te stellen. • Als de tijd niet is ingesteld, wordt na het starten de werktijd aangegeven. • Wanneer de tijd is ingesteld, wordt de resterende tijd na het starten gemarkeerd. • Het linkercijfer geeft de insteltijd aan. • Het cijfer aan de rechterkant geeft de resterende kooktijd aan.
Temperatuur 	• Klik op het temperaturopictogram om de kooktemperatuur aan te passen. • Instelbaar temperatuurbereik: 37-130°C. Na 40°C wordt de temperatuur aangepast in intervallen van 5°C. • Druk op de knoppen  of  om de gewenste temperatuur aan te passen. • Het cijfer aan de linkerkant geeft de geselecteerde temperatuur aan. • Het cijfer aan de rechterkant geeft de temperatuur van het apparaat aan.
Knop voor richtingsverandering 	• Druk op het richtingsveranderingspictogram en de parameterknop verandert in de tegenovergestelde richting van waarin hij draaide. • Afhankelijk van uw keuze kunt u de messen met de klok mee of achteruit draaien.
Automatische programma's	• Tijd: Bereik 0-90 minuten. • Temperatuur: Bereik van 0-130°C. • Snelheid: 0-12/bereik: 1-12-Achteruit: 0-3. • Bij snelheden 7 t/m 12 bedraagt de maximale werktijd 10 minuten.
Gewicht 	• Het maximale gewicht bedraagt 5 kg. • Het gewicht wordt weergegeven in intervallen van 1 g. • Druk op de TARE-knop om de tarrafunctie te gebruiken.
Water koken	• Maximale temperatuur: 100°C / Niet aanpasbaar. • Snelheid: 1 / Bereik: 0-1/ Achteruit: 0-1. • Het werk eindigt na het bereiken van de vooraf ingestelde watertemperatuur.
Gisten	• Tijd: 8 bereik: 0-12 uur. • Maximale temperatuur: 40°C / Bereik: 37-40°C. • Snelheid: 1
Langzaam koken	• Tijd: 4/rang: 0-8 uur • Temperatuur: 90°C / bereik: 37-95°C. • Snelheid: 1 / Achteruit: 1
Kneden	• Tijd: 3/rang: 2-4 minuten. • Temperatuur: 0/rang: 0-37°C. • Snelheid: De snelheid kan worden aangepast voordat de bewerking wordt gestart.
Stoom	• Tijd: 20 / Interval: 1-60 minuten. • Temperatuur: 120°C/bereik: 100-120°C. • Het aftellen begint vanaf 95°C. • Snelheid: 0 / Interval: 0-3 / Achteruit: 0-3. • Temperatuur vertegenwoordigt stoom.
Voedsel verwerker	• Tijd: 30 / Interval: 10-60 seconden. • Snelheid: 5/interval: 4-6.
 Turbo	• Houd het pictogram ingedrukt  gedurende 3 seconden om de turbomodus op volle snelheid te gebruiken. • Zodra u de knop loslaat, stopt de turbomodus met werken.

ICOON	FUNCTIE
Rijst koken	• Tijd: 30 minuten / bereik: 0-40 minuten • Temperatuur: 100°C • Snelheid: 1
Hakken	• Tijd: 10 seconden / Bereik: 0-4 minuten • Temperatuur: 0 • Snelheid: 6 (bereik: 1-12)
Mulgeren	• Tijd: 3 minuten / Bereik: 30 seconden tot 3 minuten. • Temperatuur: 0/rang: 0-37°C. • Snelheid: 1/bereik: 1-4.
Aardappelpuree	• Tijd: 30 seconden / Interval: 0-2 minuten. • Temperatuur: 0 / Niet aanpasbaar. • Snelheid: 8
Gebraden	• Tijd: 7/rang: 0-14 minuten. • Temperatuur: 0/rang: 0-130°C. • Er is geen vooraf ingestelde temperatuur ingesteld. • Snelheid: 1
Schudden	• Tijd: 1 / Interval: 0-2 minuten. • Temperatuur: 0 • Snelheid: 10
Sous-vide koken (Sous-vide)	• Tijd: 6/rang: 0-12 uur. • Temperatuur: 60/rang: 40-85°C • Snelheid: 1
Zelfreinigend	• Uur: 2 minuten en 30 seconden • Temperatuur: 55°C • Snelheid: 4
HOME	Klik op elk gewenst moment op het HOME-pictogram om terug te keren naar de hoofdgebruikersinterface.
	Knop Instellingen.
Instelling  Settings	Configureer of controleer de informatie van de robot, zoals wifi, systeemversie, taal, enz.

ICOON	FUNCTIE	ICOON	FUNCTIE
 Cooking history	Huidige bedrijfstoestand.		Stap voor stap.
 Privacy policy	Privémenu.		Ingrediënten.
 Favourite recipes	Gedeeld menu voor favoriete recepten.		Bekijk receptinformatie.
	Reageer recept.		Deel recept.
	Recept verwijderen.		Favoriete recepten.
	Opgeslagen recept annuleren.		Receptaantekening.
	Receptclassificatie, bereidingstijd, moeilijkheidsgraad verbergen.		Uitgaan.
	Toont de receptwaardering, bereidingstijd en moeilijkheidsgraad.		

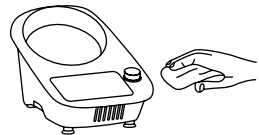
ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	FUNCTIE	SNELHEID	TIJD	°C	MAX. INGREDIËNTEN
 Garde	Klop de eiwitten op	4	2-4 minuten	---	2-4 eieren
	Slagroom	3	3-5 minuten	---	200 ml
 Verwijderaar troffel	Soep	1-2	1-90 min	100°C	2000 ml
	Andere ingrediënten die warmte nodig hebben	1-2	Volgens Behoeftte	Volgens Behoeftte	
 Blad	Snijd vlees	8-12	Jaren 30-60	---	1500g
	Ijs verpletteren	8-12	Jaren 10-20	--	300 g ijs
	Blender	8-12	1-2 minuten	---	3000 ml (1200 g ingrediënten + 1800 g vloeistof)
	Hak (ui, selderij, wortel, etc.)	5-7	Jaren 15-60	---	300 g
	Bonen, sojabonen, walnoten, pinda's, koffiebonen, amandelen, ...	10	2-3 minuten	---	200 g
 Stoom mand	Kneden	1	1-2 minuten	---	500 g bloem + 250 gram water + 200 g olie
	Rijst, enz.	---	20-30 minuten	Stoom programma	600-1500 ml water
	 Schijven Raspensnijd	5-6	JAREN 30-60	Alleen voedselverwerkingsprogramma	500 g
	 Stoomboot	---	10-60 minuten	Stoom programma	600-1500 ml water
	Vis, groenten,...	---	10-60 minuten	Stoom programma	600-1500 ml water

VERZORGING EN REINIGING

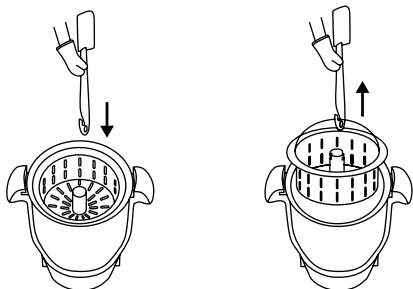
Schakel de robot altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken. Verwijder het deksel en het keukengerei uit de kom.

- **Elektrische eenheid:** Maak het schoon met een vochtige doek en droog het vervolgens. Gebruik nooit schurende producten en dompel het apparaat nooit onder in water. Als zich brandvlekken op de bodem van de kom vormen, doe dan wat citroenzuur of citroen in water, verwarm gedurende 5 tot 7 minuten en verwijder de vlekken met een doek.



- **Reservoir, roerpeddel, messen:** Was de stukken en droog ze vervolgens volledig. Als er voedsel of brandwonden aan de binnenkant van de kom achterblijven, verwijder deze dan zo snel mogelijk met een spatel. Vul de kom met zeepwater en laat het weken. Verwijder ingebed vuil met een reinigingsborstel. Verkleuring van de container heeft geen invloed op de prestaties.

- **Verwijder het stoommandje:** Plaats de maatbeker in de gleuf van de stoommand en draai hem vast. Pak het vervolgens uit.



VOORZICHTIGHEID: Metalen borstels, nylonborstels, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, verdunners en andere Schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het oppervlak van het product.

VERBINDING MET DE APP



- De CREATE HOME app is beschikbaar voor Android en iOS (zoek naar de app op Google Play of in de App Store of scan de QR-code). Afhankelijk van de provider kunnen er kosten verbonden zijn aan het downloaden van de app.
- Met de applicatie kun je het apparaat bedienen via je thuisnetwerk. Een vereiste is een permanente Wi-Fi-verbinding met je router en de gratis CREATE HOME app.
- We raden je aan het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening wanneer je niet thuis bent, om onbedoelde inschakeling tijdens je afwezigheid te voorkomen.

1. Installeer de app op je mobiele telefoon of tablet.
2. Steek je Chefbot Touch Pro Connect in het stopcontact en zorg ervoor dat de schakelaar is ingeschakeld.
3. Wacht tot het systeem is opgestart. Tik vervolgens op **Menu** op het aanraakscherm.
4. Ga naar **Instellingen** en tik op **Tuya**.
5. Selecteer je Wi-Fi-netwerk, voer het wachtwoord in en tik op **Instellen**. Tik vervolgens op **Bevestigen**. Zorg er tijdens het verbinden voor dat je router, mobiele telefoon en apparaat zo dicht mogelijk bij elkaar staan.
6. Er verschijnt dan een QR-code op het scherm van je Chefbot Touch Pro. Tik op **CREATE HOME**. Tik op **Home** en vervolgens op **Add+** en **Device**. Scan de QR-code om het koppelen te voltooien.
7. Daarna is uw Chefbot succesvol toegevoegd aan uw CREATE HOME app.

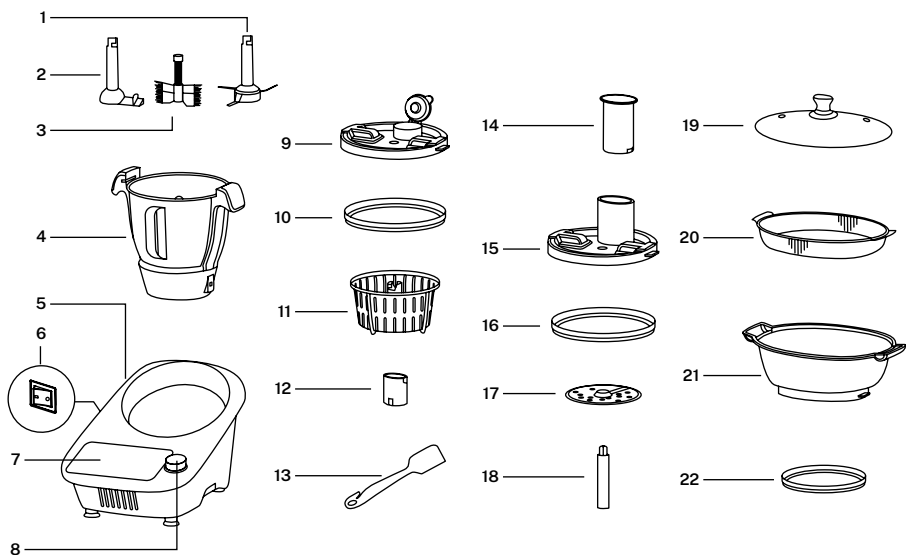


In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde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

Dziękujemy bardzo za wybór naszego robota kuchennego. Przed użyciem urządzenia oraz w celu zapewnienia prawidłowego użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Zawarte w niniejszym dokumencie środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń lub śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Prosimy zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i zasad zapobiegania wypadkom. Firma zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji przez klienta.

LISTA CZĘŚCI



- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Ostrza | 9. Pokrywa blendera | 17. Tarcza do krojenia/
rozdrabniania |
| 2. Kielnia do usuwania | 10. Uszczelka pokryw | 18. Wał tarczy trącej |
| 3. Śmigac | 11. Kosz parowy | 19. Pokrywa do gotowania na
parze |
| 4. Pojemnik na jedzenie | 12. Szkło pomiarowe | 20. Taca do gotowania na parze |
| 5. Główna baza | 13. Szpachelka | 21. Kosz do gotowania na parze |
| 6. Stacyjka | 14. Popychacz | 22. Uszczelka parownika |
| 7. Ekran | 15. Pokrywa robota kuchennego | |
| 8. Pokręto sterujące | 16. Uszczelka pokryw | |

Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego przeczytaj uważnie instrukcję i zawsze przestrzegaj środków bezpieczeństwa:

- Wyłącz i odłącz urządzenie przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem ruchomych części, gdy urządzenie jest używane.
- Kończyny ciała wraz z biżuterią i luźną odzieżą należy trzymać z dala od ruchomych części i zamontowanych przyborów/akcesoriów.
- Przed wylaniem zawartości pojemnika należy zawsze zdjąć ostrze.
- Trzymaj ręce i przybory kuchenne z dala od pojemnika, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Jeżeli produkt jest uszkodzony, należy go sprawdzić lub naprawić.
- Nie przekraczać znaku maksymalnego napełnienia znajdującego się wewnątrz pojemnika.
- Nie pozwól, aby zasilacz, przewód lub wtyczka uległy zamoczeniu.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi lub dotykania jakiegokolwiek części urządzenia, gdy używasz go w trybie gotowania lub po gotowaniu. W szczególności pojemnik, pokrywę i akcesoria, ponieważ pozostają gorące jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Do wyjmowania i transportu pojemnika służą uchwyty. Do trzymania pojemnika i przyborów kuchennych, gdy są gorące, używaj rękawic kuchennych.
- Dno pojemnika pozostanie ciepłe przez jakiś czas po wyłączeniu źródła ciepła. Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia i użyj podstawki, jeśli umieszczasz pojemnik na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Uważaj, aby z pojemnika nie wydobywała się para, szczególnie przy zdejmowaniu pokrywy lub korka wlewu.
- Nie zdejmować pokrywy ani korka wlewowego, gdy płyn się gotuje.
- Podczas korzystania z funkcji siekania należy zawsze zamykać korek wlewu.
- Używaj wyłącznie pojemników i przyborów dostarczonych wraz z urządzeniem. Nigdy nie używaj pojemnika z innym źródłem ciepła.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia w trybie gotowania z pustym pojemnikiem.
- Nie używaj pokrywy miksera do obsługi robota kuchennego. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu i może spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie poddany działaniu nadmiernej siły.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy upewnić się, że jest ono umieszczone na równej powierzchni i z dala od krawędzi. Nie umieszczaj urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę, przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że podstawa pojemnika i czujniki temperatury są czyste i suche.

Ostrożność: Aby uniknąć niebezpieczeństwa niezamierzonego zresetowania bezpiecznika termicznego, tego urządzenia nie należy podłączać za pomocą urządzenia zewnętrznego, takiego jak timer lub obwód, który włącza się i wyłącza w zależności od użycia.

- Przed spożyciem zawsze upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.
- Jedzenie należy spożyć wkrótce po zakończeniu gotowania lub pozostawić do szybkiego ostygnięcia, a następnie możliwie najszybciej schłodzić.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia.
- Urządzenie to może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją potencjalne zagrożenia z tym związane.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie zostawiaj przewodu wiszącego w miejscu, gdzie dzieci mogą do niego dotrzeć.

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

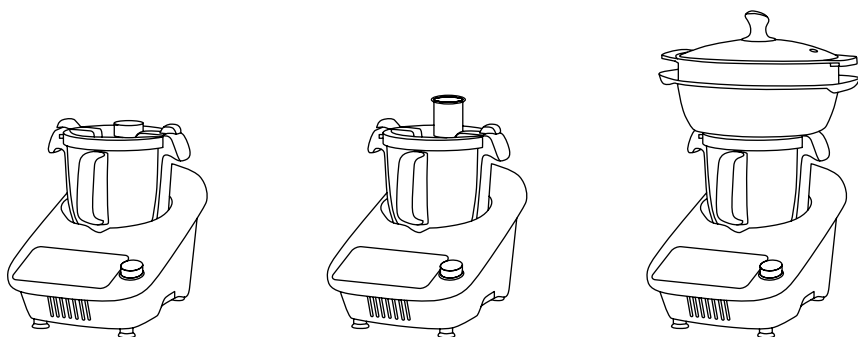
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny kabel dostępny u producenta lub w jego oficjalnym serwisie, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych. Firma uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Maksymalna pojemność mieszanek to 1200g. Całkowita pojemność wynosi 1,8 litra.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota kuchennego, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego uwolnienia pary.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z dostarczonym wspornikiem.
- Unikaj rozlania płynu na złącze.
- Nie demontuj podstawy kubka (łącznie z obudową z uchwytem), wykonywanie prac konserwacyjnych nie należy do użytkownika.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Przed użyciem oczyścić części mające kontakt z żywnością.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci, aby móc na czas otrzymywać przepisy i powiadomienia o aktualizacjach oprogramowania. Jeśli nie masz połączenia z siecią, nie będziesz mógł otrzymywać przepisów ani powiadomień o aktualizacjach oprogramowania.
- Po wyjęciu koszyka na parę po użyciu należy chwilę odczekać lub wyjąć go ostrożnie, ponieważ w wyniku nadmiernego pocenia może nastąpić wyciek wody. Aby uniknąć poparzenia parą podczas otwierania pokrywy, podczas umieszczania kawałków w pojemniku należy używać rękawic kuchennych.

Ostrożność: Przed zdjęciem urządzenia ze stojaka upewnij się, że jest ono wyłączone.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

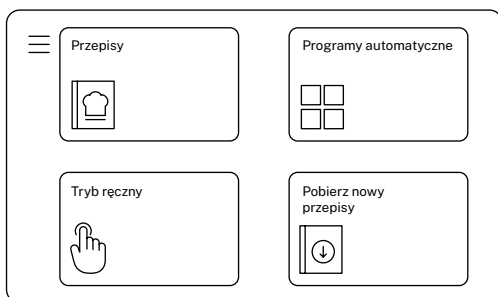
Sprawdź, czy zasilacz jest zgodny ze wskazanym na spodzie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być podłączone do gniazdka uziemiającego.

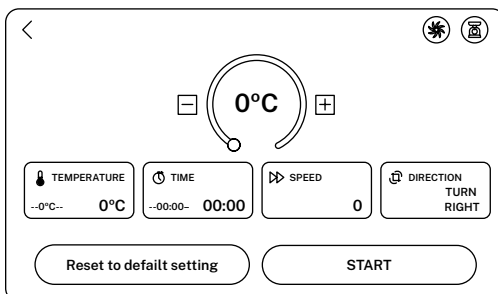


PANEL STEROWANIA

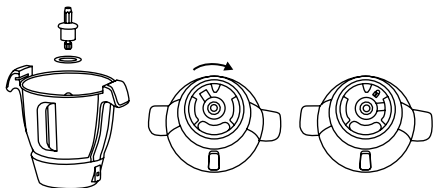
EKRAN STARTOWY



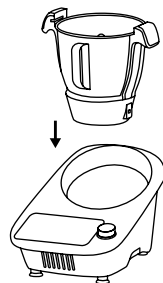
STEROWANIE RĘCZNE



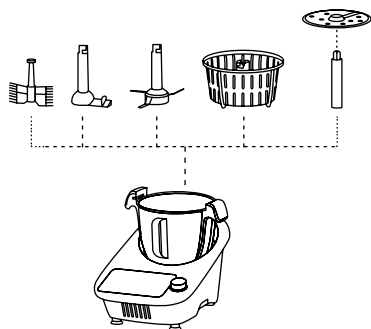
JAK UŻYWAĆ



1. Umieść wał napędowy prawidłowo zablokowany w słoiku.



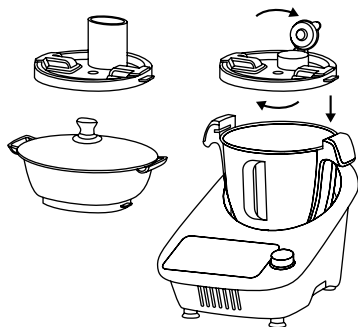
2. Włóż dzbanek do jednostki głównej. Naciśnij mocno, aby zabezpieczyć go na miejscu.



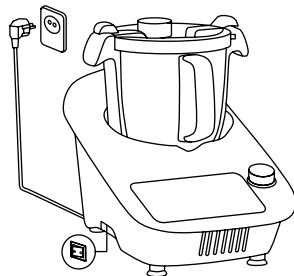
3. Wybierz różne akcesoria dla różnych funkcji gotowania, których chcesz używać.



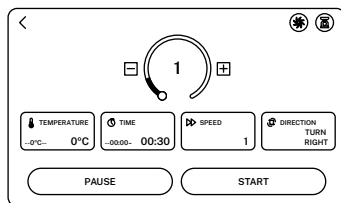
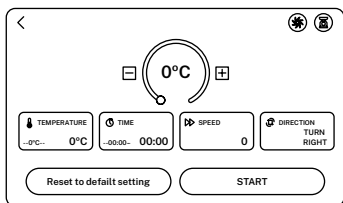
4. Dodaj składniki i/lub wodę do pojemnika. Jeśli korzystasz z funkcji przetwarzania żywności, musisz założyć odpowiednią pokrywkę i podawać składniki bezpośrednio przez dozownik żywności.



5. Załóż pokrywkę miksera, pokrywkę robota kuchennego lub naczynia do gotowania na parze.



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

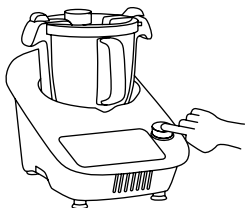


7. Naciśnij odpowiednią ikonę, aby ustawić temperaturę, czas i/lub prędkość.

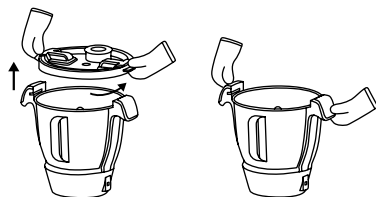
- Kliknij minutę lub sekundę na ikonie czasu, aby szybko ustawić dokładny czas.
- Funkcja odwrotna: Kliknij ikonę, aby zmienić adres.

8. Po wybraniu żądanych parametrów gotowania kliknij przycisk START, aby rozpocząć przygotowywanie przepisu.

Jeżeli chcesz przerwać gotowanie, wybierz przycisk PAUZA. Aby kontynuować, naciśnij ponownie przycisk START, a urządzenie ponownie zacznie działać.

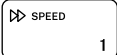


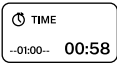
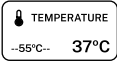
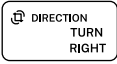
9. Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się interfejs zakończenia. Kliknij OK lub naciśnij przycisk , aby wyjść.



10. Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy i wyjmowania pojemnika z korpusu produktu. Aby uniknąć oparzeń, zaleca się używanie rękawic kuchennych.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
Pokrętko sterujące 	1. Można go używać do regulacji temperatury, czasu i prędkości. 2. Naciśnij krótko przycisk, aby wstrzymać pracę urządzenia w trakcie gotowania. Urządzenie będzie kontynuować gotowanie po ponownym naciśnięciu przycisku. 3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez kilka sekund, aby zatrzymać urządzenie. 4. Po zakończeniu wszystkich ustawień naciśnij przycisk, a urządzenie zacznie działać. 5. Naciśnij przycisk na kilka sekund, aby anulować ustawienie. 6. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
Przycisk powrotu 	Kliknij ikonę  w dowolnym momencie, aby powrócić do poprzedniego interfejsu operacyjnego.
Prędkości 	• Można wybrać zakres prędkości od 1 do 12. • Aby wybrać prędkość, użyj przycisków  albo .

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
Czas 	• Kliknij ikonę czasu, aby dostosować czas gotowania. • Regulowane parametry czasowe: 0-90 minut. • Naciśnij przyciski  albo  aby ustawić żądany czas. • Jeżeli czas nie jest ustawiony, po uruchomieniu wskaże czas pracy. • Po ustawieniu czasu, pozostały czas po uruchomieniu zostanie zaznaczony. • Lewa cyfra wskazuje czas ustawiania. • Cyfra po prawej stronie wskazuje pozostały czas gotowania.
Temperatura 	• Kliknij ikonę temperatury, aby dostosować temperaturę gotowania. • Regulowany zakres temperatur: 37-130°C. Po 40°C temperatura będzie modyfikowana w odstępach co 5°C. • Naciśnij przyciski  albo  aby ustawić żądaną temperaturę. • Cyfra po lewej stronie wskazuje wybraną temperaturę. • Cyfra po prawej stronie wskazuje temperaturę urządzenia.
Przycisk zmiany kierunku 	• Naciśnij ikonę zmiany kierunku, a pokrętko parametrów zmieni się w kierunku przeciwnym do tego, w jakim było ustawione. • W zależności od wyboru, ostrza można obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara lub odwrotnie.
Programy autometryczne	• Czas: Zakres 0-90 minut. • Temperatura: Zakres 0-130°C. • Prędkość: 0-12/zakres: 1-12 -Rewers: 0-3. • Przy prędkościach od 7 do 12 maksymalny czas pracy wyniesie 10 minut.
Waga 	• Maksymalna waga wynosi 5 kg. • Waga wyświetlana jest w odstępach co 1 g. • Naciśnij przycisk TARE, aby skorzystać z funkcji tarowania.
Zagotować wodę	• Maksymalna temperatura: 100°C / Bez możliwości regulacji. • Prędkość: 1 / Zakres: 0-1/ Rewers: 0-1. • Praca zakończy się po osiągnięciu zadanej temperatury wody.
Ferment	• Czas: 8 Zakres: 0-12 godzin. • Maksymalna temperatura: 40°C / Zakres: 37-40°C. • Prędkość: 1
Powolne gotowanie	• Czas: 4/Ranga: 0-8 godzin • Temperatura: 90°C / Zakres: 37-95°C. • Prędkość: 1 / Rewers: 1
Ugniatać	• Czas: 3/Ranga: 2-4 minut. • Temperatura: 0/Ranga: 0-37°C. • Prędkość: Prędkość można dostosować przed rozpoczęciem pracy.
Para	• Czas: 20 / Interwał: 1-60 minut. • Temperatura: 120°C/Zakres: 100-120°C. • Odliczanie rozpocznie się od 95°C. • Prędkość: 0 / Interwał: 0-3 / Wstecz: 0-3. • Temperatura oznacza parę.
Robot kuchenny	• Czas: 30 / Interwał: 10-60 sekund. • Prędkość: 5/interwał: 4-6.
 Turbo	• Naciśnij i przytrzymaj ikonę  przez 3 sekundy, aby włączyć tryb Turbo przy pełnej prędkości. • Po zwolnieniu przycisku tryb turbo przestanie działać.

IKONA	FUNKCJONOWAĆ
Gotowanie ryżu	• Czas: 30 minut / Zasięg: 0-40 minut • Temperatura: 100°C • Prędkość: 1
	• Czas: 10 sekund / Zakres: 0-4 minuty • Temperatura: 0 • Prędkość: 6 (Zakres: 1-12)
Zmulgować	• Czas: 3 minuty / Zakres: 30 sekund do 3 minut. • Temperatura: 0/Ranga: 0-37°C. • Prędkość: 1/Zakres: 1-4.
Tłuczone ziemniaki	• Czas: 30 sekund / Interwał: 0-2 minuty. • Temperatura: 0 / Bez możliwości regulacji. • Prędkość: 8
Piec	• Czas: 7/Ranga: 0-14 minuty. • Temperatura: 0/Ranga: 0-130°C. • Nie ma ustawionej temperatury zadanej. • Prędkość: 1
Potrząsnąć	• Czas: 1 / Interwał: 0-2 minuty. • Temperatura: 0 • Prędkość: 10
Gotuj metodą sous-vide (Sous-vide)	• Czas: 6/Ranga: 0-12 godzin. • Temperatura: 60/Ranga: 40-85°C • Prędkość: 1
Samo czyszczący	• Godzina: 2 minut i 30 sekund • Temperatura: 55°C • Prędkość: 4
HOME	Aby w dowolnym momencie powrócić do głównego interfejsu użytkownika, kliknij ikonę HOME.
	Przycisk Ustawienia.
Ustawienie  Settings	Skonfiguruj lub sprawdź informacje o robocie, takie jak Wi-Fi, wersja systemu, język itp.

IKONA	FUNKCJONOWAĆ	IKONA	FUNKCJONOWAĆ
 Cooking history	Aktualny stan działania.		Krok po kroku.
 Privacy policy	Prywatne menu.		Składniki.
 Favourite recipes	Wspólne menu ulubionych przepisów.		Wyświetl informacje o przepisie.
	Skomentuj przepis.		Podziel się przepisem.
	Usuń przepis.		Ulubione przepisy.
	Anuluj zapisany przepis.		Notatka z przepisu.
	Ukryj klasyfikację przepisu, czas przygotowania, stopień trudności.		Wychodzić.
	Pokazuje ocenę przepisu, czas przygotowania i stopień trudności.		

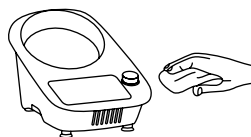
AKCESORIA

AKCESORIUM	FUNKCJONOWAĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	°C	MAKS. SKŁADNIKI
 Śmigać	Ubić białka jaj	4	2-4 minuty	---	2-4 jajka
	Bitą śmietana	3	3-5 minut	---	200ml
 Kielnia do usuwania	Zupa	1-2	1-90 min	100°C	2000 ml
	Inne składniki wymagające ciepła	1-2	Według potrzebować	Według potrzebować	
 Ostrze	Pokrój mięso	8-12	30-60 lat	---	1500g
	Krusz lód	8-12	10-20 lat	--	300 g lodu
	Mikser	8-12	1-2 minuty	---	3000 ml (1200 g składników + 1800 g płynu)
	Posiekaj (cebule, seler, marchewkę itp.)	5-7	15-60 lat	---	300 g
	Fasola, soja, orzechy włoskie, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały, ...	10	2-3 minuty	---	200 g
 Kosz parowy	Ugniatać	1	1-2 minuty	---	500 g mąki + 250 g wody + 200 g oleju
	Ryż itp.	---	20-30 minut	Program parowy	600-1500 ml wody
	Dyski zetrzeć/pokroić	5-6	30-60 LAT	Tylko program przetwarzania żywności	500 g
 Parowiec	Ryby, warzywa,...	---	10-60 minut	Program parowy	600-1500 ml wody

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

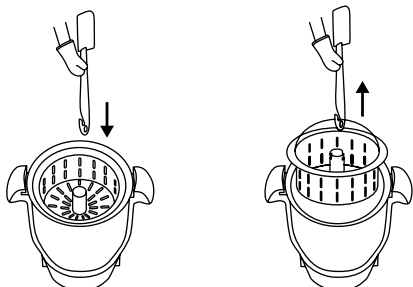
Zawsze wyłączaj i odłączaj robota przed czyszczeniem, zdejmij pokrywę i przybory z miski.

- **Jednostka elektryczna:** Wyczyść go wilgotną szmatką, a następnie osusz. Nigdy nie używaj produktów ściernych ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Jeśli na dnie miski pojawiają się ślady przypaleń, dodaj do wody odrobinę kwasu cytrynowego lub cytryny, podgrzewaj przez 5 do 7 minut i usuń ślady szmatką.



- **Pojemnik, mieszało, ostrza:** Umyj kawałki, a następnie całkowicie je wysusz. Jeżeli wewnątrz miski pozostały resztki jedzenia lub oparzenia, należy je jak najszybciej usunąć szpatułką. Napelnij miskę wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia. Usuń osadzone zanieczyszczenia za pomocą szczotki czyszczącej. Odbarwienie pojemnika nie ma wpływu na jego działanie.

- **Wymij koszyk do gotowania na parze:** Umieść miarkę w szczelinie koszyka do gotowania na parze i przekręć, aby zabezpieczyć. Następnie wyodrębnij.



OSTROŻNOŚĆ: Szczotki metalowe, szczotki nylonowe, domowe środki czyszczące, rozcieńczalniki i inne Ścierne środki czyszczące uszkodzą powierzchnię produktu.

POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ



- Aplikacja CREATE HOME jest dostępna dla systemów Android i iOS (wyszukaj aplikację w Google Play lub App Store albo zeskanuj kod QR). W zależności od dostawcy, pobranie aplikacji może wiązać się z kosztami.
- Dzięki aplikacji można obsługiwać urządzenie za pośrednictwem sieci domowej. Warunkiem jest stałe połączenie Wi-Fi z routerem oraz darmowa aplikacja CREATE HOME.
- Zalecamy odłączenie urządzenia od zasilania, gdy jesteś poza domem, aby uniknąć niezamierzonego włączenia podczas nieobecności.

1. Zainstaluj aplikację na telefonie komórkowym lub tablecie.
2. Podłącz Chefbot Touch Pro Connect do gniazdka elektrycznego i upewnij się, że przełącznik jest włączony.
3. Poczekaj, aż system się uruchomi. Następnie dotknij ☰ **Menu** na ekranie dotykowym.
4. Przejdź do ⚙ **Ustawień** i dotknij **Tuya**.
5. Wybierz sieć Wi-Fi, wprowadź hasło i dotknij **Ustaw**. Następnie stuknij przycisk **Potwierdź**. Podczas łączenia upewnij się, że router, telefon komórkowy i urządzenie znajdują się jak najbliżej siebie.
6. Na ekranie urządzenia Chefbot Touch Pro pojawi się kod QR. Wprowadź CREATE HOME. Stuknij 🏠 **Home**, a następnie **Add+** i **Device**. Zeskanuj kod QR, aby zakończyć parowanie.
7. Następnie Chefbot zostanie pomyślnie dodany do aplikacji CREATE HOME.



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

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

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

RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni
del tuo Comune.



CE RoHS

/

Made in P.R.C.