



ChefBOT

COMPACT

TASTE THE FUTURE

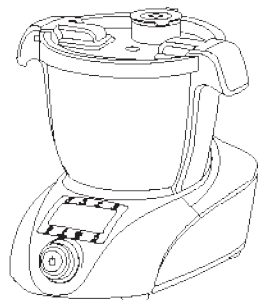
Chef
COM

TASTE TH

BOT

PACT

THE FUTURE



CHEFBOT COMPACT

EN

ENGLISH

5 - 15

ES

ESPAÑOL

16 - 25

PT

PORTUGUÊS

26 - 35

FR

FRANÇAIS

36 - 45

IT

ITALIANO

46 - 55

DE

DEUTSCH

56 - 65

NOTES

72 - 73

ENGLISH

WELCOME

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.

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

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

- Always disconnect the appliance from the supply when; unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable which is available at the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability as a result of improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum capacity for blending is 3.5L.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- The appliance is for household and indoor use only.
- Avoid spillage on the connector.
- Do not disassemble the base of the cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
- After the motor stop working (if it was) , the cooling fan will still keep working for another 2mins
- Surfaces are liable to get hot during use .
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning .

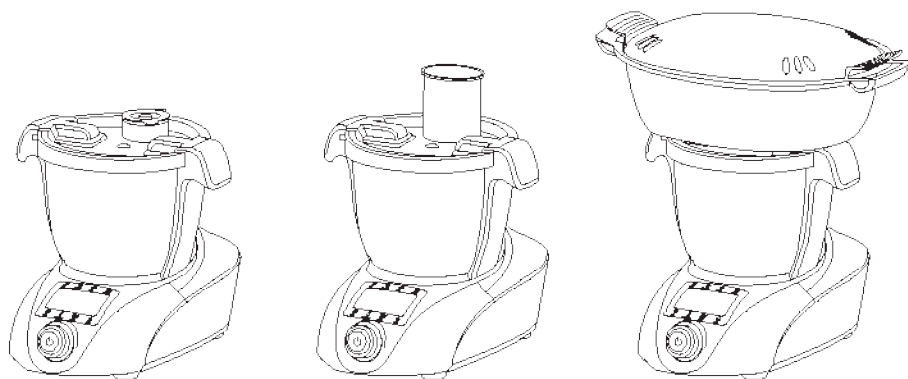
CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

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

Before plugging in

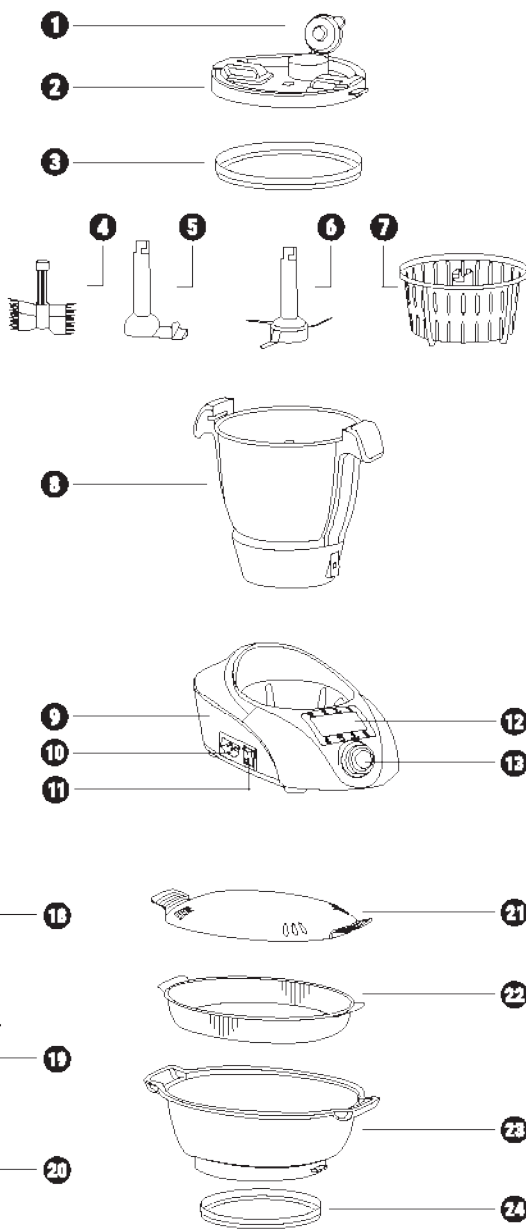
Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the bottom of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



PARTS LIST

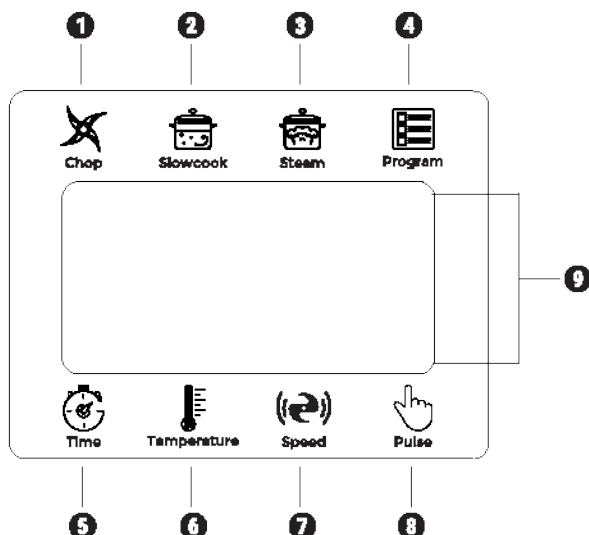
1. Filler cap
2. Blender Lid
3. Blender lid seal
4. Whisk
5. Stir paddle
6. Blade
7. Steam basket
8. Blender jug
9. Base unit
10. Power Socket
11. Main switch
12. IMD Display screen
13. Knob
14. Pusher
15. FP lid
16. Seal for FP lid
17. Slicer/shred disc
18. Driving shaft
19. Spatula
20. Measuring cup
21. * Lid for steamer basket
22. * Steamer basket, shallow
23. * Steamer basket, deep
24. * Seal of deep steamer basket



* Accessories sold separately.

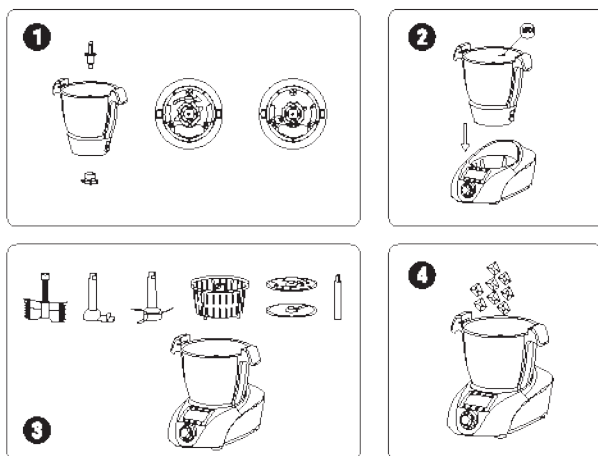
Touch Button

1. Chop
2. Slow Cook
3. Steam
4. Program Button
5. Timer Button
6. Temperature Button
7. Speed Button
8. Pulse Button
9. Control panel (p. 11)

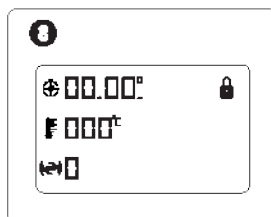
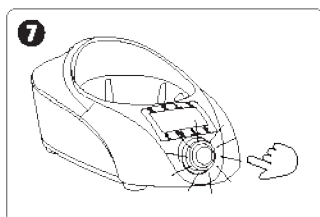
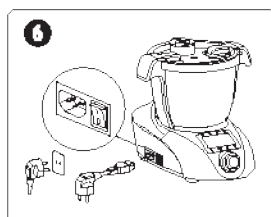
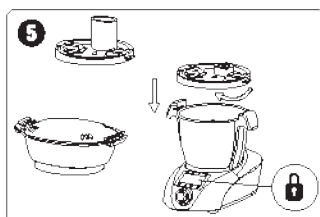


TO SET-UP BEFORE USE

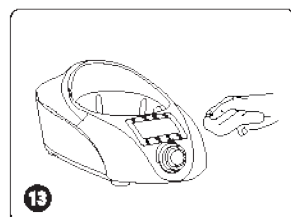
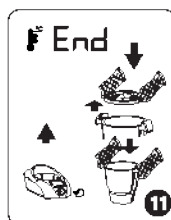
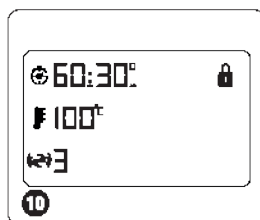
1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Insert the Jug into the Main Unit .Press down firmly to lock into place.
3. Choose difference accessories for difference cooking purpose.
4. Add the ingredients or water to the jug. If need food processor function. Then you need to attach food processor lid and put ingredients directly through food dispenser.



5. Attach the Blender lid, or FP lid or Steamer.
6. Plug your Powercord Into the main base. Switch on.
7. The touch panel will flash , push the rotary knob to enter into standby mode.
8. The multicooker will into standby mode , Select your needed function as required.



9. Press Time/Temperature/Speed button to set .Rotate knob to choose Time/Temp/Speed and press to start the multi cooker.
10. Finish setting.
11. After cooking ,IMD panel will show 'end' .Press the rotary knob and it will stop cooking .If you want to suspend during cooking .Press the rotary knob . Then press again and the cooker will continue cooking . The cooker will stop cooking if you long press the rotary knob.
12. Accessories are dishwasher- safe.
13. Clean the main unit.



CONTROL PANEL OVERVIEW

ICON	FUNCTION
 Rotary knob	1. Can be used to setting temperature ,time, speed for select different Program. 2. Press the knob and the cooker will suspend when cooking .It will continue cooking if your press again. 3. Hold the knob in and the cooker will stop cooking. 4. Press the knob after you finish the sett up and the cooker will start cooking. 5. It will automatically cancel if you hold in the knob when you put in the program. 6. When the program is finished, the IMD panel will show "end", Press the knob and the cooker will go into standby mode. 7. Keep the knob pressed to reset the parametres once the robot is in Stand-by mode.
 Chop	Chop Button: Press for the Chop program Time: Default 10s but adjustable from 10s to 4mins Temperature: Blocked Speed: Default 6 but adjustable from 1~10 Press the knob to start a cycle after setting.
 Slow Cook	Slow Cook Button: Press for the slow cook program Time: Default time is 60 minutes but adjustable from 20~90 Temp: Default temperature is 100 but could be adjusted from 60 to 100 . Speed:1 Could be adjustable from 1-3 .
 Steam	Steam Button: Press for the Steam Function Time: Default time is 20 minutes but adjustable from 0~60mins Temp: Default temperature is 120 but could be adjusted from 100~120 Speed: 0 and Blocked Press knob to start a cycle after you have selected the time.
 Program	Program Button: Press to enter the preset programs. Rotate the knob to select auto program from P01~P30. Each program has a default time, temp and speed. Press the knob for the device to start
 Time	Time Button: Press and set time Time range: 0-90 minutes, The adjustment takes place via the following steps: Press one time to set seconds and press again to set minutes.
 Temperature	Temperature Button: Press and set temp Temp range: 37° - 120°C First step goes from 37° to 40°C. Then, every steps in intervals of 5°
 Speed	Speed Key: Press and set speed Speed range: 1 - 10
 Pulse	Pulse Button: Long press to activate and unit stop working after finger off button. Pulse button will not be activated if the temperature inside bowl is over 60° and Warning icon will show up.
 88:88°	Time display
 888°	Temperature display
 18	Speed display
	Whisk Icon: Will show up when proper speed is selected for whipping cream, egg white and emulsify
	Stir paddle icon: Will show up when proper speed is selected during all heating process.
	Program icon: Enter into auto program

ICON	FUNCTION
P88	Program display: Auto program range
	Keep warm icon
888 ^{°C}	Food temperature display
	Lock icon : This shows when the lid is geared in correctly. The cooker is in standby mode and ready to work .
	Open Lock icon :This indicates that the lid is not geared in properly and as a result the cooker will not work
	Blade icon
	Add ingredients icon : The cooking will suspend when this icon shows. Remove the lid to add ingredients. When you put the lid on, the icon will disappear and the cooker will continue cooking
	Warning icon

SETTING

Setting the time

1. Time range: 0-90

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

 20:00

Setting the temperature

1. Temperature range: 37-120°C

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

 110^{°C}

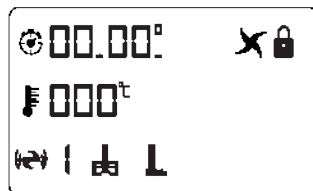
Setting the speed

1. Speed range: 0-10

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

3. DIY Mode:

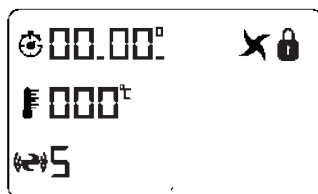
- Speed 1-3:   flash and then remain alight after unit starts working.



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



- Speed 5 and above: Only  flashes at first and then remains alight.



ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY AND REMEDY

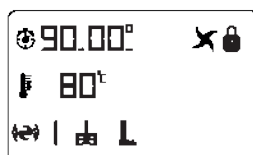
	E1	E3	E5	END
PROBLEM	• Motor overload.	• Blender jug is not put into place or NTC is damaged.	• Water burned dry during steam function.	• End of Program.
SOLUTION	• Un-plug, an let the device cool down for an hour. Afterwards, it is ready for use again.	• Put blender jug into place.	• Switch off and add water into bowl. Switch on after temp inside bowl cook down.	• Press knob and return standby mode.

For example, error display is shown like below:



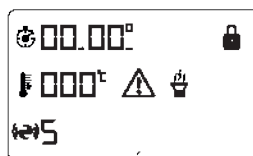
DIY MODE

1. Press  +  + 



2. Only Blend function.

Select speed + press knob to activate device + timer up. Press knob again to end device.

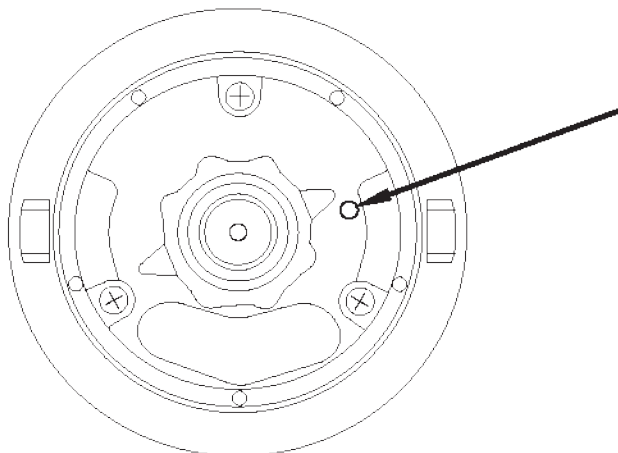


If time is set, then the robot starts so as the count down to finish.

HOW TO RESTART THE TEMPERATURE PROTECTOR

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

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

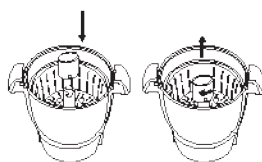


USE SUGGESTIONS

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

CARE AND CLEANING

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



CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

ACCESSORIES OVERVIEW

KEY PART	FUNCTION	SPEED	TIME	TEMPERATURE °C
 Whisk	Whip Egg white	4	2-4 minutes	--
	Whip Cream	3	3-5 minutes	--
 Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100
	Other Ingredients that need to heat	1-2	As needed	As needed
 Blade	Meat Chopping	8-10	30-60s	--
	Ice Crush Sugar	8-10	10-20s	--
	Blender	10	1-2 minutes	--
	Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5-7	15-60s	--
	Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, Almond	10	2-3 minutes	--
	Kneading	1	3-5 minutes	--
 Steam basket	Rice etc.	---	20-30 minutes	110
 Slicer/shred disc	Slices	5-6	30-60S	-
 Steamer	Fish	—	10-60 minutes	110-120

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	500W
Voltage	220-240V
Motor	Sly-DC
Speeds	10
Timer	90 minutes
Bowl capacity	3,5 L
Programs	12
Bowl Material	Stainless Steel



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. Abuse disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

ESPAÑOL

BIENVENIDO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles mientras se esté utilizando la unidad.
- Mantenga las extremidades, las joyas y la ropa holgada alejada de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios montados.
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación.
- Nunca utilice un aparato estropeado. Llévelo a revisar o reparar.
- No supere la marca de llenado máximo que figura en la parte interior del recipiente.
- No deje que la unidad eléctrica, el cable o el enchufe se mojen.
- Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier pieza del aparato cuando esté en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial el recipiente, la tapa y los utensilios, ya que pueden permanecer CALIENTES mucho tiempo después de que el aparato se haya apagado.
- Utilice las asas para retirar y transportar el recipiente. Utilice guantes de horno para manipular el recipiente y los utensilios cuando estén calientes.
- La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extreme las precauciones al manipular la unidad y utilice un salvamanteles si coloca el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del recipiente, especialmente al retirar la tapa o el tapón de llenado.
- No retire la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté en ebullición.
- Cierre siempre el tapón de llenado al utilizar la función de picar.
- Utilice únicamente el recipiente y los utensilios suministrados con este aparato. Nunca utilice el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga en marcha el aparato en el modo de cocinado con el recipiente vacío.
- No utilice la tapa de la batidora para 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 y muy calientes antes de comérselos.
- Los alimentos se deben consumir poco después de finalizar la cocción o dejar que se enfríen rápidamente y, a continuación, refrigerarlos lo antes posible.
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su uso seguro y entiendan los peligros potenciales asociados.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.

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

- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, el desmontaje y la limpieza.
- Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
- Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
- La capacidad máxima para mezclas es de 3,5 litros.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
- El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
- El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
- Evite derrames sobre el conector.
- No desmonte la base del cubilete (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
- Después de que el motor se pare, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante otros 2 minutos.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza».

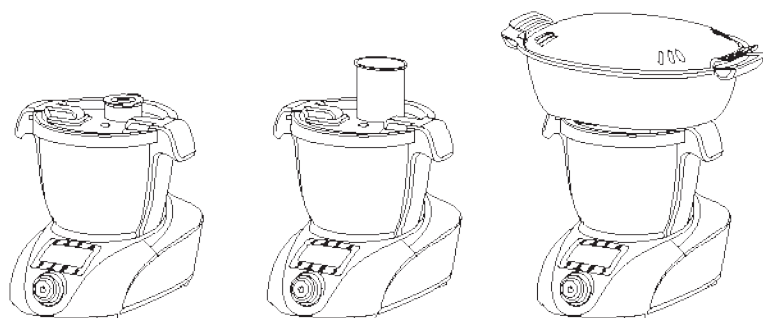
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.

- La tapa "Food Processor" solo es apta para utilizarla con los discos ralladores, no está diseñada para cualquier otro tipo de uso (cocinar, batir, etc.) Se debe utilizar únicamente como procesador de alimentos y se tiene que cambiar por la tapa principal para continuar cocinando.

Antes de enchufar el aparato

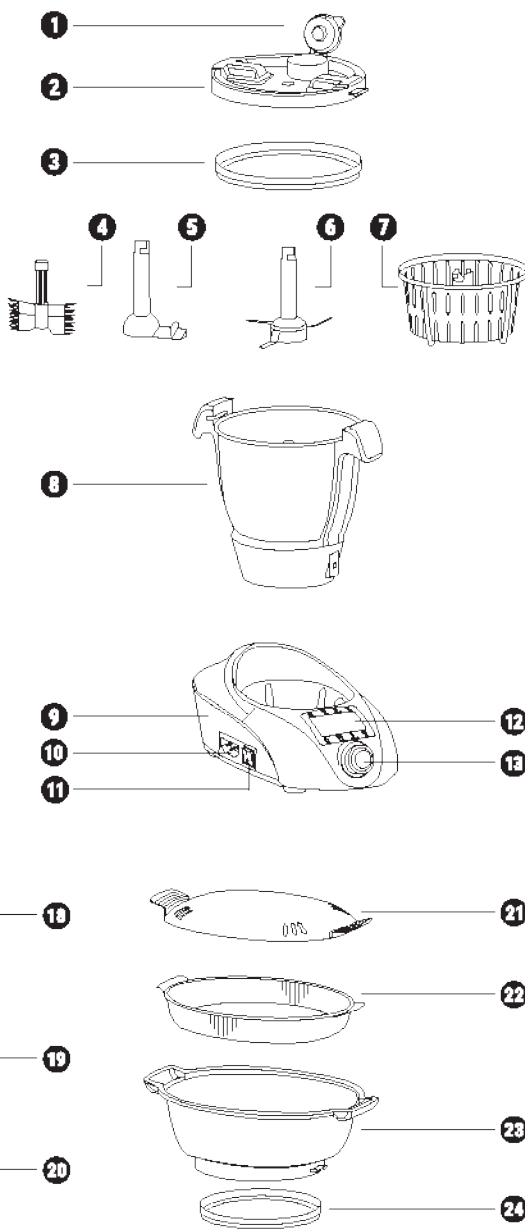
Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



LISTA DE PIEZAS

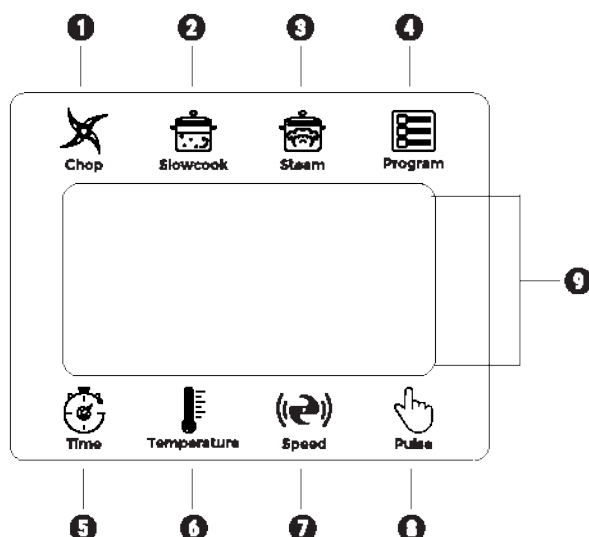
1. Tapón de llenado
2. Tapa de la batidora
3. Junta de la tapa de la batidora
4. Batidor
5. Paleta removedora
6. Cuchilla
7. Cestillo de vapor
8. Jarra de la batidora
9. Base principal
10. Toma de corriente
11. Interruptor principal
12. Pantalla IMD
13. Mando
14. Empujador
15. Tapa del robot de cocina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



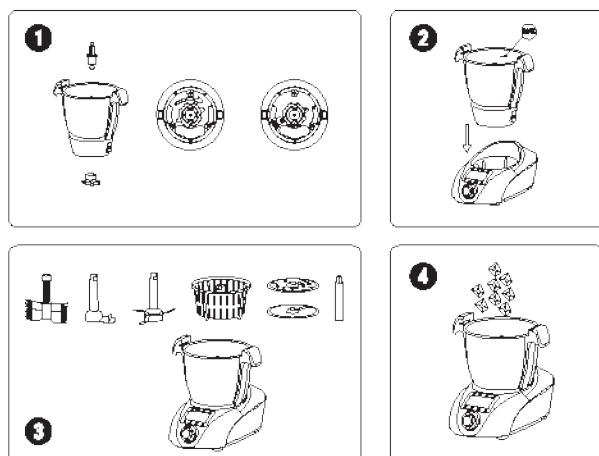
* Estos accesorios se venden por separado.

Botón táctil

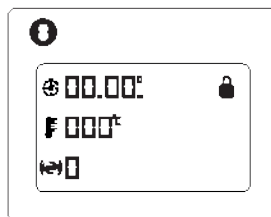
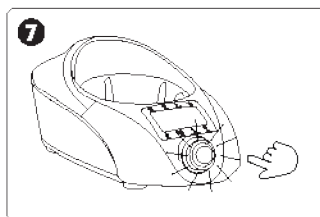
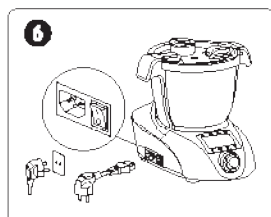
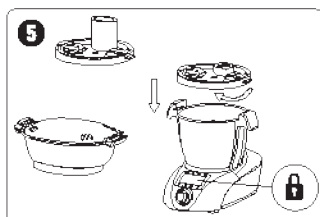
1. Picar
2. Cocinar a fuego lento
3. Vapor
4. Botón de programación
5. Botón del temporizador
6. Botón de temperatura
7. Botón de velocidad
8. Botón de pulsar
9. Panel de control (p. 21)

**PREPARACIÓN ANTES DE USAR**

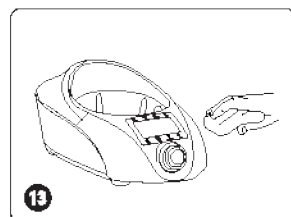
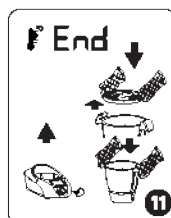
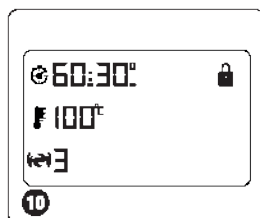
1. Coloque el eje de accionamiento correctamente fijado en la jarra.
2. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione firmemente para fijarla en su lugar.
3. Seleccione los diferentes accesorios para las distintas funciones de cocción.
4. Añada los ingredientes o el agua en la jarra. Si necesita la función del robot de cocina, deberá fijar la tapa del robot de cocina 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. Encienda la unidad.
7. El panel táctil parpadeará, pulse el mando giratorio para entrar en el modo de espera.
8. El robot de cocina entrará en el modo de espera. Seleccione la función deseada.



9. Pulse el botón de tiempo/temperatura/velocidad para configurar. Gire el mando para seleccionar el tiempo/temperatura/velocidad y pulse para poner en marcha el robot.
10. Finalizar ajuste.
11. Después de la cocción, el panel IMD indicará «end» (fin). Pulse el mando giratorio y se detendrá la cocción. Si desea interrumpir el proceso durante la cocción, pulse el mando giratorio. A continuación, pulse de nuevo y el robot reanudará la cocción. El robot de cocina detendrá la cocción si realiza una pulsación larga del mando giratorio.
12. Puede lavar los accesorios en el lavavajillas.
13. Limpie la unidad principal.



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
 Mando giratorio	1. Se puede utilizar para ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad o seleccionar un programa diferente. 2. Pulse el mando giratorio y el robot de cocina Interrumpirá la cocción. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el mando. 3. Mantenga pulsado el mando y el robot de cocina detendrá la cocción. 4. Pulse el mando después de finalizar la configuración y el robot iniciará la cocción. 5. Esta se cancelará automáticamente si mantiene presionado el mando al configurar el programa. 6. Una vez finalizado el programa, el panel IMD indicará «end» (fin). Pulse el mando y el robot pasará a modo de espera. 7. Mantener pulsado el mando para restablecer todos los parámetros una vez el robot está en modo de Espera.
 Pícar	Botón de «picar»: Pulse para iniciar el programa de «picar» Tiempo: Predeterminado a 10 s, pero ajustable de 10 s a 4 m Temperatura: Bloqueado Velocidad: Predeterminada a 6, pero ajustable de 1 a 10 Pulse el mando para Iniciar un ciclo después de la programación.
 Cocinar a fuego lento	Botón de «cocinar a fuego lento»: Pulse para Iniciar el programa de «cocinar a fuego lento» Tiempo: Predeterminado a 60 minutos, pero ajustable de 20 a 90 minutos Temperatura: La temperatura predeterminada es 100, pero se puede ajustar de 60 a 100. Velocidad: 1, pero ajustable de 1 a 3.
 Vapor	Botón de «vapor»: Pulse para iniciar la «función vapor» Tiempo: Tiempo predeterminado a 20 minutos, pero ajustable de 0 a 60 minutos Temperatura: La temperatura predeterminada es 120, pero se puede ajustar de 100 a 120. Velocidad: 0 y bloqueado Pulse el mando para Iniciar un ciclo después de haber seleccionado el tiempo.
 Programa	Botón de programa: Pulse para Introducir los programas preestablecidos. Gire el mando para seleccionar el programa automático de P01 a P90. Cada programa cuenta con su tiempo, temperatura y velocidad predeterminados. Pulse el mando para poner en marcha el dispositivo
 Tiempo	Botón de tiempo: Pulse y ajuste el tiempo Intervalo de tiempo: 0 a 90 minutos. El ajuste se realiza según los pasos siguientes: pulse una vez para ajustar los segundos y vuelva a presionar para ajustar los minutos.
 Temperatura	Botón de temperatura: Pulse y ajuste la temperatura Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C El primer intervalo es de 37 a 40 °C. A partir de 40 °C los intervalos son de 5°
 Velocidad	Botón de velocidad: Pulse y ajuste la velocidad Intervalo de velocidad: 1 - 10
 Pulsar	Botón de pulsar: Una pulsación larga para activar y la unidad dejará de funcionar al retirar el dedo del botón. El botón de pulsar no se activará si la temperatura en el interior del recipiente es superior a 60 °C y se mostrará el icono de advertencia.
 88:88°	Pantalla de tiempo
 888°C	Pantalla de temperatura
 18	Pantalla de velocidad
	Icono del batidor: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada para batir nata, claras y emulsionar
	Icono de paleta removidora: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada durante todos los procesos de calentamiento.
	Icono de programa: Para entrar en un programa automático

ICONO	FUNCIÓN
	Programa: Número de programa automático
	Icono de la función Mantener caliente
	Indicador de temperatura de los alimentos
	Icono de bloqueo: Este aparece cuando la tapa se coloca correctamente. El robot está en modo de espera y preparado para ponerse en marcha.
	Icono de desbloqueo: este indica que la tapa no está colocada correctamente y el robot no se pondrá en marcha.
	Icono de cuchilla
	Icono de añadir ingredientes: La cocción se interrumpirá cuando aparezca este icono. Retire la tapa para añadir ingredientes. El robot de cocina reanudará la cocción cuando vuelva a colocar la tapa y el icono desaparezca.
	Icono de advertencia

AJUSTE

Ajuste del tiempo

- Intervalo de tiempo: 0 a 90
- Pulse el botón ; gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y en sentido contrario para reducir el tiempo. El tiempo aparecerá en la pantalla, según se indica a continuación.

20:00

Ajuste de la temperatura

- Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C
- Pulse el botón ; gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para reducir la temperatura. La temperatura aparecerá en la pantalla según se indica a continuación.

110°C

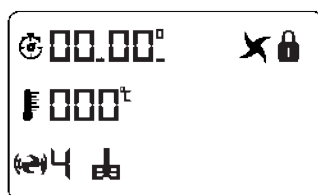
Ajuste de la velocidad

- Intervalo de velocidad: 0 a 10
- Pulse el botón ; gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en sentido contrario para reducir la velocidad. La velocidad aparecerá en la pantalla según se indica a continuación. Durante el calentamiento: solo está disponible la velocidad 1 a 3.
- Modo autónomo:

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



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



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



MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA Y SOLUCIONES

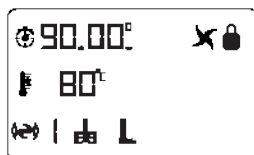
	E1	E3	E5	END
PROBLEMA	• Sobrecarga del motor	• La jarra de la batidora no está bien colocada o el NTC está dañado.	• Se ha consumido el agua durante la función de vapor.	• Fin del programa.
SOLUCIÓN	• Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante una hora. Después, ya estará listo para volver a utilizarse.	• Coloque la jarra de la batidora en su lugar.	• Apague el aparato y añada agua al recipiente. Encienda el aparato después de que la temperatura interior del recipiente se haya reducido.	• Pulse el mando y vuelva al modo de espera.

Por ejemplo, aparecerá una pantalla de error como esta:



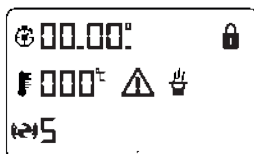
MODO AUTÓNOMO

1. Pulse + +



2. Solo función de batidora.

Selecione la velocidad + pulse el mando para activar el dispositivo + aumente el tiempo Pulse el mando de nuevo para finalizar.

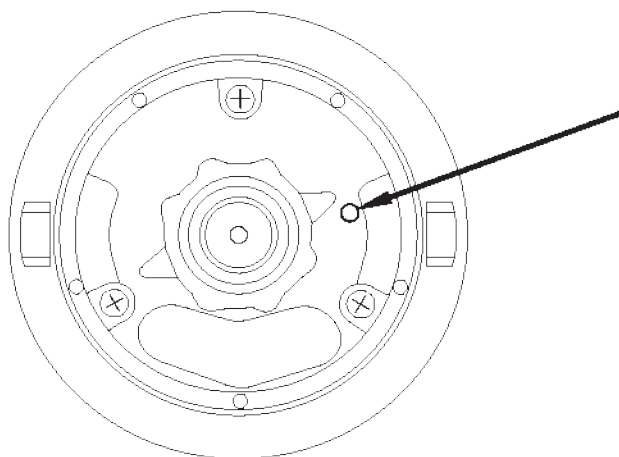


Si se ha ajustado el tiempo, el robot empezará a funcionar y comenzará la cuenta atrás.

CÓMO RESTABLECER EL PROTECTOR DE TEMPERATURA

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

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

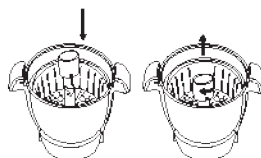


SUGERENCIAS DE USO

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe el aparato siempre antes de efectuar la limpieza.
2. Retire la tapa y los utensilios del recipiente antes de efectuar la limpieza.
3. Unidad eléctrica. Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua.
4. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra de la batidora, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño
5. Recipiente/paleta removedora/cuchilla Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del recipiente, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el recipiente con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.
6. Cómo extraer el cestillo de vapor Coloque el vaso medidor en la ranura del cestillo de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	500 W
Tensión	220-240V
Motor	Sly-CC
Velocidades	10
Temporizador	90 minutos
Capacidad del recipiente	3,5 L
Programas	12
Material del recipiente	Acero Inoxidable



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

BEM-VINDO

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

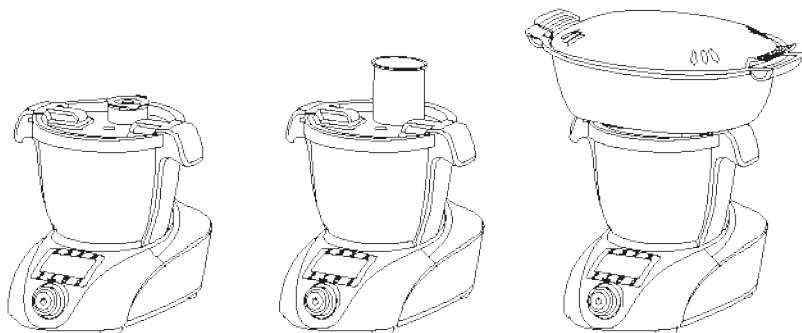
CUIDADO: Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de o retirar da base.

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

Antes de ligar

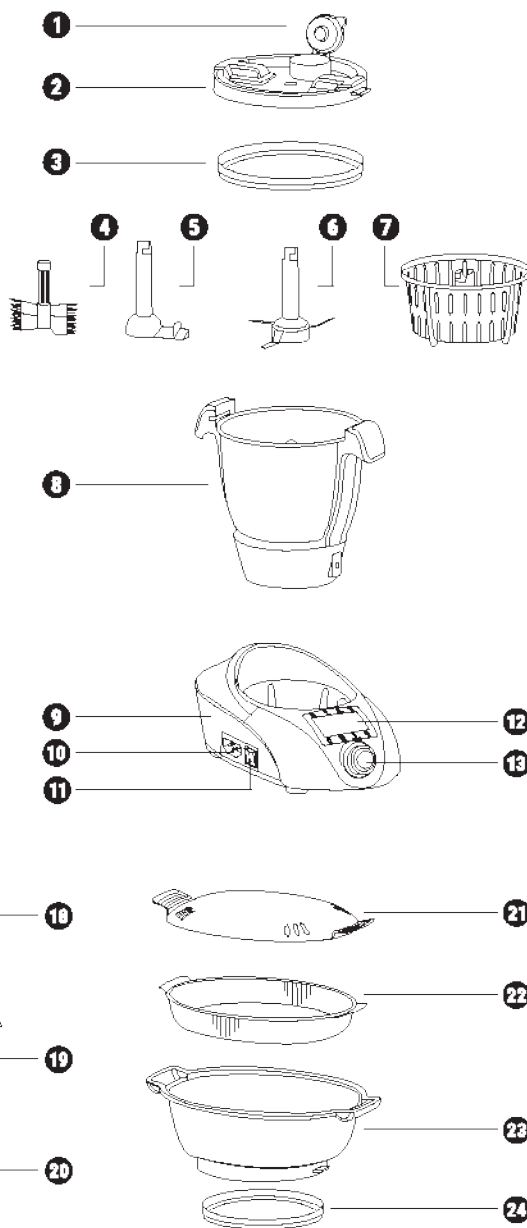
Certifique-se de que a alimentação elétrica é a mesma que a indicada no fundo do eletrodoméstico.

AVISO: ESTE ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO À TERRA.



LISTA DE PARTES

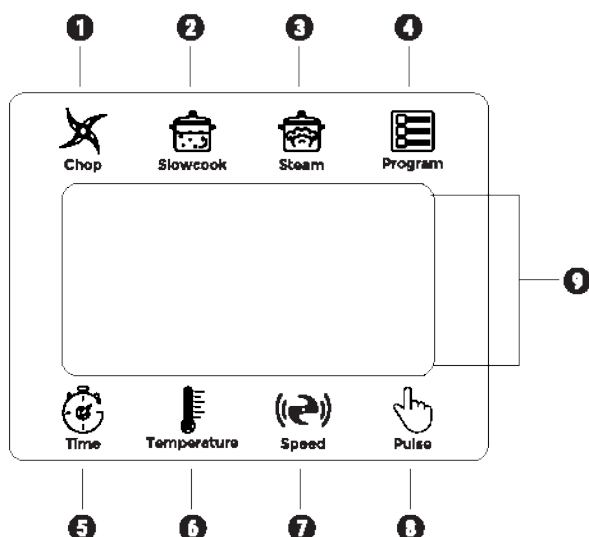
1. Tapa do enchedor
2. Tapa do misturador
3. Vedante da tampa do misturador
4. Batedor
5. Pá de mistura
6. Lâmina
7. Cesto de vapor
8. Jarro do misturador
9. Unidade da base
10. Ficha elétrica
11. Interruptor principal
12. Visor IMD
13. Botão giratório
14. Calcador
15. Tapa FP
16. Vedante para a tampa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



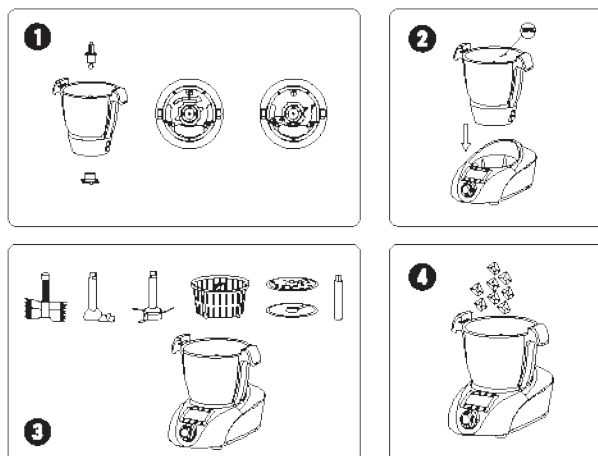
* Os acessórios estão disponíveis em separado.

Botão Tátil

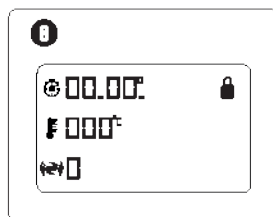
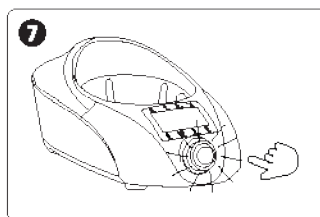
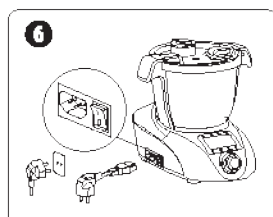
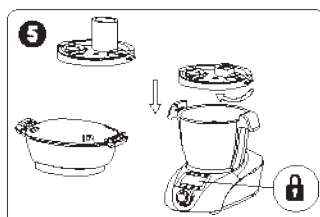
1. Cortar
2. Cozinhar lentamente
3. Vapor
4. Botão de Programas
5. Botão de temporizador
6. Botão de temperatura
7. Botão de velocidade
8. Botão de pulsação
9. Painel de controlo (p. 31)

**CONFIGURAR ANTES DE USAR**

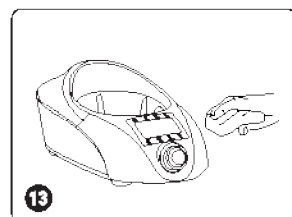
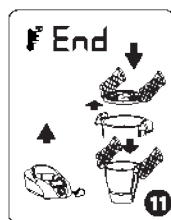
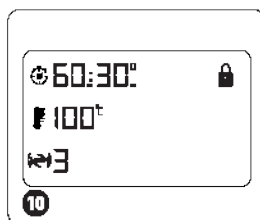
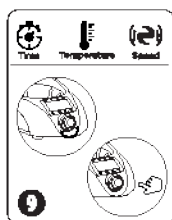
1. Coloque o eixo da unidade corretamente bloqueado no jarro.
2. Insira o jarro na unidade principal. Prima para baixo com firmeza para bloquear no lugar.
3. Escolha diferentes acessórios para diferentes objetivos de cozinhar.
4. Adicione ingredientes ou água ao jarro. Se necessitar, utilize a função de processamento de alimentos. Depois necessita de colocar a tampa do processador de alimentos e de colocar os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos.



5. Coloque a tampa do misturador, ou a tampa FP ou o vaporizador.
6. Ligue o cabo elétrico à base principal. Ligue.
7. O painel tátil irá piscar, empurre o botão rotativo para entrar em modo standby.
8. A multicazedura irá entrar em modo standby, selecione a função pretendida, sempre que tal for necessário.



9. Prima o botão tempo/temperatura/velocidade para definir. Rode o botão giratório para escolher tempo/temp/velocidade e prima para iniciar a multicazedura.
10. Terminar configuração
11. Após a cozedura, o painel IMD irá mostrar "fim". Prima o botão giratório e irá parar de cozinhar. Se desejar suspender durante a cozedura, prima o botão rotativo. Depois prima novamente e a máquina irá continuar a cozinhar. A máquina irá parar de cozinhar se premir longamente o botão giratório.
12. Os acessórios podem ir à máquina de lavar.
13. Limpe a unidade principal.



PANORÂMICA DO PAINEL DE CONTROLO

ÍCONE	FUNÇÃO
 Botão Giratório	1. Pode ser utilizado para definir a temperatura, o tempo, a velocidade ou seleccionar diferentes Programas. 2. Prima o botão giratório e a máquina irá suspender quando estiver a cozinhar. Irá continuar a cozinhar se premir novamente. 3. Segure o botão giratório e a máquina irá parar de cozinhar. 4. Prima o botão giratório após ter terminado a configuração e a máquina irá começar a cozinhar. 5. Irá cancelar automaticamente se segurar o botão giratório quando introduzir o programa. 6. Quando o programa tiver terminado, o painel IMD irá indicar "fim". Prima o botão giratório e a máquina irá entrar em modo standby. 7. Mantenha pressionado o botão para repor todos os parâmetros quando o robô estiver no modo Standby.
 Cortar	Botão Cortar: Prima para ver o programa Cortar Tempo: 10 s padrão, mas ajustáveis de 10 s para 4 minutos Temperatura: Bloqueada Velocidade: Padrão 6, mas ajustável a partir de 1~10 Prima o botão giratório para iniciar um ciclo após a configuração.
 Cozinhar lentamente	Botão Cozinhar Lentamente: Prima para ver o programa de cozinhar lentamente Tempo: O tempo padrão é de 60 minutos, mas ajustável a partir de 20~90 Temp: A temperatura padrão é 100, mas poderá ser ajustada de 60 até 100. Velocidade: 1 poderá ser ajustável de 1-3.
 Vapor	Botão de Vapor: Prima para a Função de Vapor Tempo: O tempo padrão é de 20 minutos, mas ajustável de 0~60 min Temp: A temperatura padrão é 120, mas poderá ser ajustada a partir de 100~120 Velocidade: 0 e Bloqueada Prima o botão giratório para iniciar um ciclo após ter seleccionado o tempo.
 Programa	Botão de Programas: Prima para entrar nos programas pré-definidos. Rode o botão giratório para seleccionar o programa automático a partir de P01~P30. Cada programa tem um tempo, uma temperatura e uma velocidade padrão. Prima o botão giratório para o dispositivo arrancar
 Tempo	Botão de Tempo: Prima a define o tempo Límite de tempo: 0-90 minutos, o ajuste ocorre através dos seguintes passos: prima uma vez para definir os segundos e prima novamente para definir os minutos.
 Temperatura	Botão de temperatura: Prima e define a temperatura Límite de temperatura: 37° - 120°C Após 37° - 40°C, em intervalos de 5°
 Velocidade	Tecla de Velocidade: Prima e define a velocidade Límite de velocidade: 1 - 10
 Pulsação	Botão de pulsação: Prima longamente para ativar e a unidade irá parar de trabalhar após tirar o dedo do botão. O botão de pulsação não será ativado se a temperatura dentro do recipiente for superior a 60°, o ícone Aviso irá surgir.
 88:88	Visor de tempo
 888°C	Visor de temperatura
 18	Visor da velocidade
 Bater	Ícone Bater: Irá surgir quando a velocidade adequada for seleccionada para bater natas, claras de ovo e fazer emulsões
 Pá de mistura	Ícone de pá de mistura: Irá surgir quando a velocidade adequada for seleccionada durante todo o processo de aquecimento.
 Programa	Ícone Programa: Entrar no programa automático

ÍCONE	FUNÇÃO
P88	Programa: número de programa automático
	Ícone de função manter quente
888 ^{°C}	Visor de temperatura de alimentos
	Ícone de bloqueio: Este indica quando a tampa está bem colocada. A máquina está em modo standby e pronta a trabalhar.
	Abrir o ícone de Bloqueio: Isto indica que a tampa não está bem colocada e, assim, a máquina não irá cozinhar corretamente
	Ícone de Lâmina
	Ícone Adicionar Ingredientes: A cozedura irá parar quando o ícone surgir. Retire a tampa para adicionar ingredientes. Quando coloca a tampa e o ícone desaparece, a máquina irá continuar a cozinhar
	Ícone de Aviso

CONFIGURAÇÃO

Configurar tempo

1. Limite de tempo: 0-90

2. Prima o botão : Rode  no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para reduzir o tempo. O tempo é exibido no visor, como se indica abaixo.

 20:00

Definir a temperatura

1. Limite de temperatura: 37-120°C

2. Prima o botão : Rode  no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para reduzir o tempo. A temperatura é exibida no visor, como se indica abaixo.

 110^{°C}

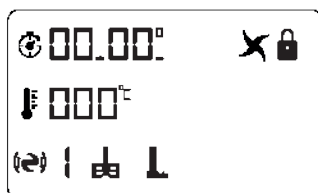
Definir a velocidade

1. Limite de velocidade: 0-10

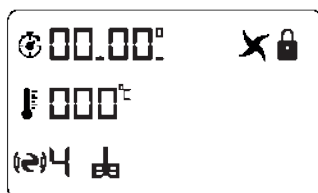
2. Prima o botão : Rode  no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a velocidade e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para reduzir a velocidade. A velocidade é exibida no visor, como se indica abaixo. Durante o aquecimento: apenas a velocidade 1~3 está disponível.

3. Modo DIY:

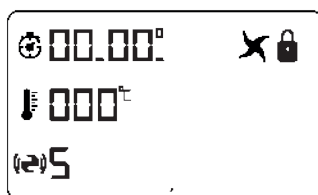
- Velocidade 1-3:  Pisca e permanece acesa uma luz após a unidade começar a trabalhar.



- Velocidade 4:  pisca e permanece acesa uma luz após a unidade começar a trabalhar.



- Velocidade 5 e superior:  A luz pisca e permanece.



MENSAGENS DE ERRO NO VISOR E SOLUÇÃO

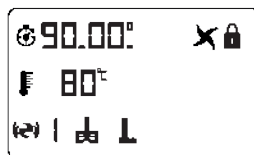
	E1	E3	E5	E10
PROBLEMA	• Sobrecarga do motor.	• O jarro do misturador não está no lugar ou NTC está danificado.	• A água secou durante a função de vapor.	• Fim do Programa.
SOLUÇÃO	• Desligue e deixe o dispositivo arrefecer durante uma hora. Depois disso, está pronta a utilizar novamente.	• Coloque o jarro do misturador no lugar.	• Desligue e adicione água ao recipiente. Ligue após a temperatura interior do recipiente ter arrefecido.	• Prima o botão giratório e volte ao modo standby.

Por exemplo, visor de erros é exibido, como se indica:



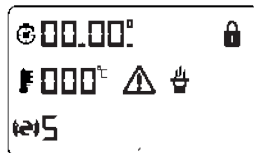
MODO DIY

1. Prima  +  + 



2. Apenas função de Misturar.

Selecione velocidade + prima o botão giratório para ativar o dispositivo + temporizador. Prima o botão giratório para terminar o dispositivo.

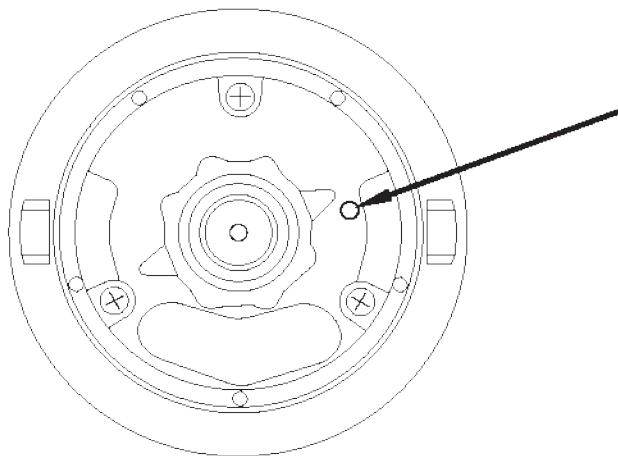


Uma vez definido o tempo, o robô começará a funcionar e inicia a contagem decrescente.

COMO REPOR O PROTETOR DE TEMPERATURA

Quando a taça sobreaquece, o protetor de temperatura desliga o robô para parar o processo de aquecimento e proteger a taça de queimaduras.

Foi colocado um botão de reinício no fundo da taça. Pressione o botão de silicone branco quando o protetor de temperatura estiver ativado. Uma vez pressionado, ouvirá um clique indicando que o protetor de temperatura foi reiniciado e pode voltar a funcionar corretamente.

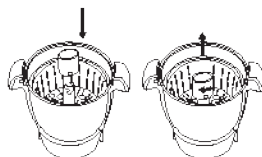


SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

FUNÇÃO	ACESSÓRIO	VELOCIDADE	HORA	Cozedura máxima De ingredientes de uma só vez
Cortar carne	Lâmina de corte	Velocidade 8-10	30 s-60 s	500 g
Esmagar gelo	Lâmina de corte	Velocidade 8-10	10-20 s	500 g
Misturador	Lâmina de corte	Velocidade 10	1 min	Capacidade máxima: 2000 ml
Cortar (cebolas, chalotas, alho, etc.)	Lâmina de corte	Velocidade 5	15 s-30 s	500 g
Amassar	Lâmina de corte	Velocidade 1	3-5 min	350 g farinha + 175 g água + 20 g óleo
Fatias, pedaços (Cenoura, Pepino, Batata)	Disco de trituração	Velocidade 5-6	30-60 s	500 g
Sopa	Pá de mistura	Velocidade 1	Escolha a função de Sopa. Ou pode definir o tempo, a velocidade e temperatura corretas à sua escolha.	Capacidade Máxima 2000 ml

CUIDADO E LIMPEZA

1. Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada antes da limpeza.
2. Retire a tampa e a ferramenta do recipiente antes de limpar.
3. Unidade elétrica. Limpe com um pano molhado e depois seque. Nunca utilize abrasivos ou submerja a máquina em água.
4. Quando existirem marcas de queimadura no fundo do jarro do misturador, pode colocar ácido cítrico ou limões em água, aquecer a água durante 5~7 minutos e utilizá-la para remover as marcas de queimaduras com um pano.
5. Recipiente/pá misturadora/lâmina. Lave as partes e depois seque adequadamente. Se existirem alimentos presos ou queimaduras presentes no interior do recipiente, remova-os tanto quanto possível utilizando uma espátula. Encha o recipiente com água quente com sabão e deixe que a absorva. Remova quaisquer restos resistentes utilizando uma escova de limpeza. Qualquer descoloração do recipiente não irá afetar o seu desempenho.
6. Como retirar o vapor do cesto. Coloque o copo de medição na ranhura do cesto de vapor e rode para fixar. Depois, retire.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o cabo elétrico antes da limpeza.
- Utilize um pano seco para limpar a unidade principal. Não os lave com água ou coloque na máquina de lavar loiça.
- Escova de metal, escova de nylon, detergente doméstico, diluente e produtos de limpeza irão danificar a superfície da estrutura do produto.
- Utilize um plano suave e seco para limpar o cabo elétrico.

Nota: Se estiver a ter um problema com os seus eletrodomésticos que não tenham sido indicados acima, contacte a nossa linha de apoio.

PANORÂMICA DE ACESSÓRIOS

PARTES CHAVE	FUNÇÃO	VELOCIDADE	HORA	TEMPERATURA °C
 Batedor	Bater claras de ovo	4	2-4 minutos	—
	Natas batidas	3	3-5 minutos	—
 Pá de mistura	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Outros ingredientes que necessitem de ser aquecidos	1-2	Conforme necessário	Conforme necessário
 Lâmina	Cortar carne	8-10	30-60 s	—
	Fazer açúcar em pó	8-10	10-20 s	—
	Misturador	10	1-2 minutos	—
	Cortar (cabolas, chakotas, alpo, etc.)	5-7	15-60 s	—
	Felões, grãos de soja, nozes, amendoins, grãos de café, amêndoas	10	2-3 minutos	—
 Cesto de vapor	Amassar	1	3-5 minutos	—
	Arroz, etc.	—	20-30 minutos	110
 Disco de trituração/corte	Fatias	5-6	30-60 s	—
 Vaporizador	Peixe	—	10-60 minutos	110-120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potência	500 W
Tensão	220-240 V
Motor	Sly-DC
Velocidades	10
Temporizador	90 minutos
Capacidade do recipiente	3,5 L
Programas	12
Material do recipiente	Aço inoxidável



De acordo com as Directivas Europeias 2012/19/EU e 2015/863/EU, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado dos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixar de usá-lo, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis da reciclagem, tratamento a resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.

FRANÇAIS

BIENVENUE

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

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

CONSIGNES DE SECURITÉ

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

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

ATTENTION : afin d'éviter tout risque lié au réarmement par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté à travers un dispositif de commutation externe, tel qu'un temporisateur, ou relié à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.

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

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

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

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

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

Avant de le brancher

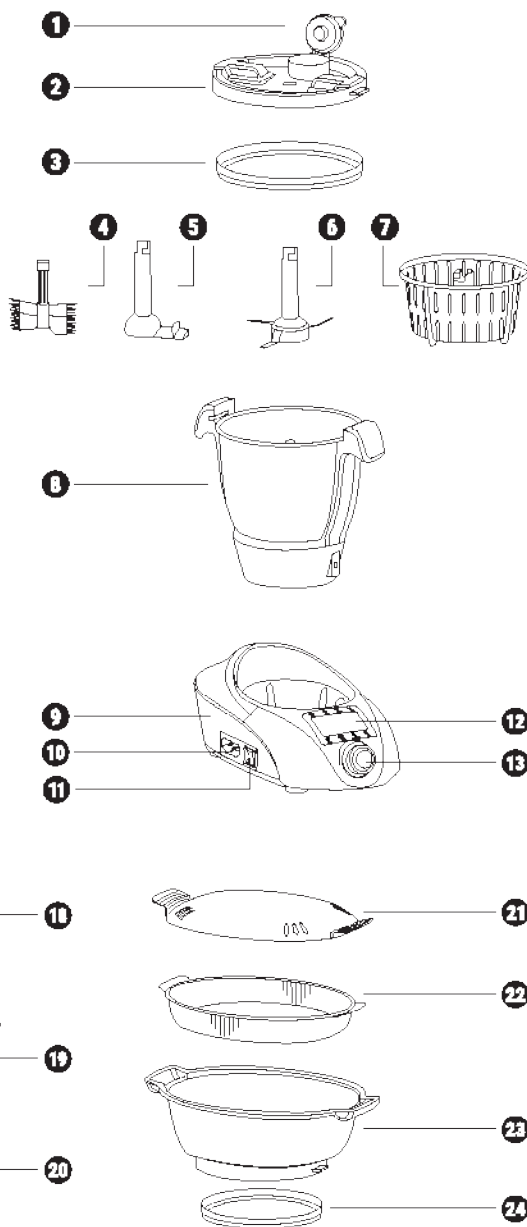
Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sous votre appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.



LISTE DES PIÈCES

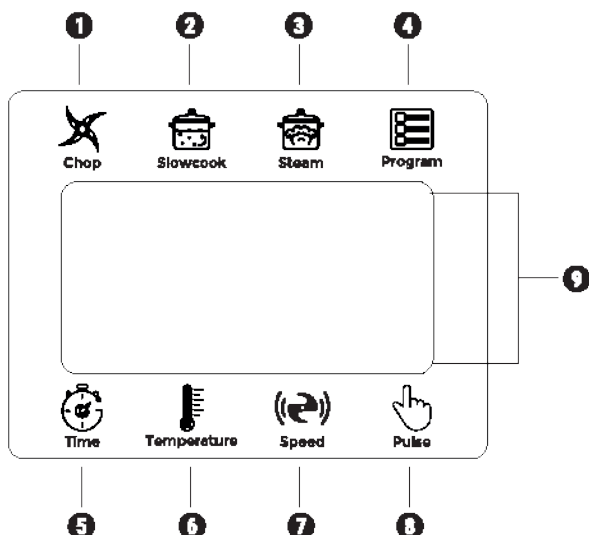
1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle du batteur
3. Joint du couvercle du batteur
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lames
7. Panier vapeur
8. Bol mélangeur
9. Base
10. Prise d'alimentation
11. Interrupteur principal
12. Écran IMD
13. Bouton
14. Poussoir
15. Couvercle FP
16. Joint pour couvercle FP
17.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



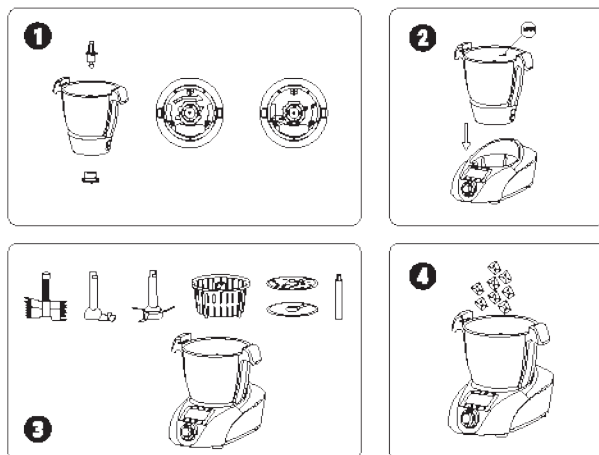
* Ces accessoires sont vendus séparément.

Touche tactile

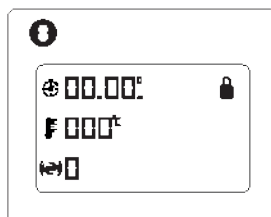
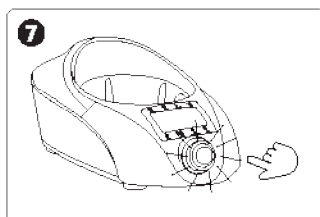
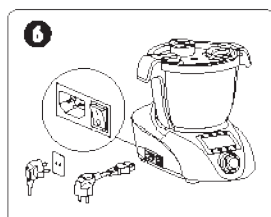
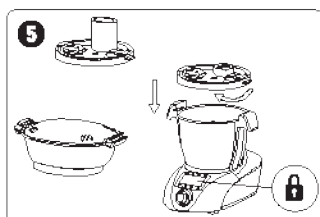
1. Hachoir
2. Cuisson lente
3. Vapeur
4. Bouton programme
5. Bouton temps
6. Bouton température
7. Bouton vitesse
8. Bouton pulse
9. Panneau de commande (p. 41)

**À PARAMÉTRER AVANT UTILISATION**

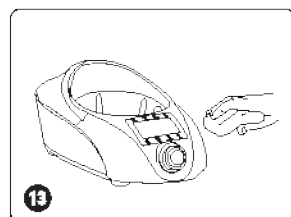
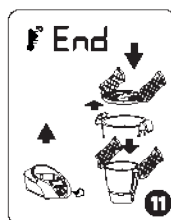
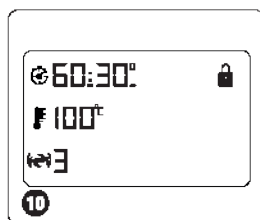
1. Placez l'arbre d'entraînement dans le bol mélangeur en le verrouillant bien.
2. Insérez le bol dans l'unité principale. Appuyez fermement vers le bas pour le mettre en place.
3. Choisissez des accessoires différents en fonction de l'usage que vous allez faire du robot.
4. Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans le bol. Si la fonction robot de cuisine est nécessaire. Vous devrez alors ajouter le couvercle du robot de cuisine et verser les ingrédients directement à travers l'orifice prévu à cet effet.



5. Ajoutez le couvercle du batteur, le couvercle FP ou le couvercle du panier vapeur.
6. Branchez le câble d'alimentation à la base. Allumez.
7. L'écran tactile se mettra à clignoter. Appuyez sur le bouton rotatif pour activer le mode veille.
8. Le multicuiseur se mettra en veille. Sélectionnez si besoin la fonction désirée.



9. Appuyez sur le bouton temps/vitesse/température pour configurer l'un de ces paramètres. Tournez le bouton pour sélectionner le temps/la vitesse/la température et appuyez pour démarrer le multicuiseur.
10. Paramètres de fin.
11. Après avoir cuisiné, l'écran IMD affichera « fin ». Appuyez sur le bouton rotatif pour mettre fin à la cuisson. Si vous souhaitez suspendre la cuisson, appuyez sur le bouton rotatif. Appuyez de nouveau dessus pour poursuivre la cuisson. Le cuiseur mettra fin à la cuisson si vous appuyez longtemps sur le bouton rotatif.
12. Les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle.
13. Nettoyez l'unité principale.



APERÇU PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	FONCTION
 Bouton rotatif	1. Il peut être utilisé pour régler la température, le temps, la vitesse ou sélectionner un programme différent. 2. Appuyez sur le bouton pour suspendre la cuisson. La cuisson reprendra si vous appuyez de nouveau dessus. 3. Maintenez le bouton enfoncé pour arrêter la cuisson. 4. Appuyez sur le bouton une fois le paramétrage terminé pour lancer la cuisson. 5. La cuisson sera automatiquement annulée si vous maintenez le bouton enfoncé une fois le programme lancé. 6. À la fin du programme, l'écran IMD affichera « fin ». Appuyez sur le bouton pour mettre le culeur en veille. 7. Maintenez le bouton enfoncé pour réinitialiser tous les paramètres une fois que le robot est en mode veille.
 Hachoir	Bouton hachoir : appuyez dessus pour le programme hachoir Temps : 10 s par défaut mais réglable de 10 s à 4 min Température : bloquée Vitesse : 6 par défaut mais réglable de 1 à 10. Appuyez sur le bouton pour lancer le cycle après la configuration.
 Cuisson lente	Bouton cuisson lente : appuyez dessus pour le programme cuisson lente Temps : le temps par défaut est de 60 minutes mais il peut être réglé de 20 à 90 minutes Température : la température par défaut est de 100 mais elle peut être réglée de 60 à 100. Vitesse : elle peut être réglée de 1 à 3.
 Vapeur	Bouton vapeur : appuyez dessus pour la fonction vapeur Temps : le temps par défaut est de 20 minutes mais il peut être réglé de 0 à 60 minutes Température : la température par défaut est de 120 mais elle peut être réglée de 100 à 120 Vitesse : 0 et bloquée Appuyez sur le bouton pour lancer un cycle après avoir sélectionné le temps.
 Programme	Bouton programme : appuyez dessus pour afficher les programmes par défaut. Tournez le bouton pour sélectionner l'un des programmes automatiques de P01 à P30. Chaque programme possède un temps, une température et une vitesse par défaut. Appuyez sur le bouton pour faire démarrer l'appareil
 Temps	Bouton temps : appuyez dessus et réglez la durée Intervalle de temps : 0-90 minutes, le réglage s'effectue de la manière suivante : appuyez une fois pour régler les secondes et une seconde fois pour régler les minutes.
 Température	Bouton température : appuyez dessus et réglez la température Intervalle de température : 37° - 120° C Après 37° - 40° C, par intervalles de 5°
 Vitesse	Touche vitesse : appuyez dessus et réglez la vitesse Intervalle de vitesse : 1 - 10
 Pulse	Bouton pulse : maintenez-le enfoncé pour activer la fonction et l'unité cessera de fonctionner après avoir retiré le doigt du bouton. Si la température à l'intérieur du récipient dépasse 60°, le bouton pulse ne s'activera pas et l'icône d'avertissement s'allumera.
 88:88	Affichage temps
 888°C	Affichage température
 18	Affichage vitesse
	Icône fouet : l'icône s'affiche lorsque la bonne vitesse est sélectionnée pour la crème fouettée, les blancs en neige et les émulsions
	Icône pale de mélange : l'icône s'affiche lorsque la bonne vitesse est sélectionnée pendant tout le processus de chauffe.
	Icône programme : entrer dans les programmes automatiques

ICÔNE	FONCTION
P88	Programme : Numéro de programme automatique
	icône de fonction Garder au chaud
888 ^{°C}	Affichage température de la nourriture
	icône verrouillage : l'icône s'affiche lorsque le couvercle est bien orienté. Le cuiseur est en veille et prêt à fonctionner.
	icône verrouillage ouvert : l'icône indique que le couvercle n'est pas bien orienté et donc que le cuiseur ne se mettra pas en marche
	icône lames
	icône ajouter ingrédients : la cuisson s'interrompt lorsque cette icône apparaîtra. Retirez le couvercle pour ajouter des ingrédients. Lorsque vous mettez le couvercle, l'icône disparaît et le cuiseur poursuit la cuisson.
	icône avertissement

CONFIGURATION

Configuration du temps

- Intervalle de temps : 0-90
- Appuyez sur le bouton  : tournez  dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le réduire. Le temps s'affiche sur l'écran comme indiqué ci-dessous.

 20:00_{min}

Paramétrage de la température

- Intervalle de température : 37-120°C
- Appuyez sur le bouton  , tournez  dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le réduire. La température s'affiche sur l'écran comme indiqué ci-dessous.

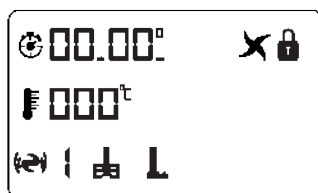
 110^{°C}

Paramétrage de la vitesse

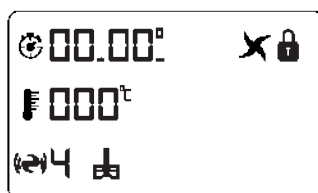
- Intervalle de vitesse : 0-10
- Appuyez sur le bouton  , tournez  dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire. La vitesse s'affiche sur l'écran comme indiqué ci-dessous.
Pendant la chauffe : seules les vitesses 1-3 sont disponibles.
- Mode DIY :

3. Mode DIY :

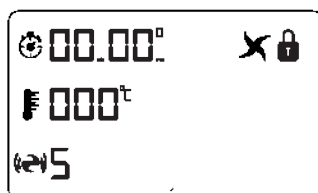
- Vitesse 1-3 :    clignotent puis restent allumés après la mise en marche de l'unité.



- Vitesse 4 :   clignotent puis restent allumés après la mise en marche de l'unité.



- Vitesse 5 et supérieure :  clignote seul et reste allumé.



MESSAGES D'ERREUR S'AFFICHANT ET CORRECTIONS

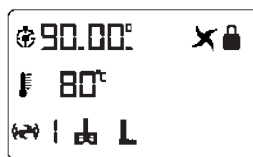
	E1	E3	E5	END
PROBLÈME	• Moteur surchargé.	• Le bol mélangeur n'est pas en place ou le NTC est endommagé.	• Eau totalement évaporée pendant la fonction vapeur.	• Fin du programme.
SOLUTION	• Débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant une heure. Vous pouvez ensuite le réutiliser.	• Mettez le bol mélangeur en place.	• Éteignez et ajoutez de l'eau dans le récipient. Allumez après que la température à l'intérieur du bol de cuisson a baissé.	• Appuyez sur le bouton pour revenir au mode de veille.

Par exemple, une erreur s'affiche comme ci-dessous :



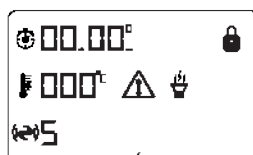
MODE DIY

1. Appuyez sur  +  + 



2. Fonction de mélange uniquement.

Sélectionnez la vitesse et appuyez sur le bouton pour activer l'appareil et le temporisateur. Appuyez de nouveau sur le bouton pour terminer.

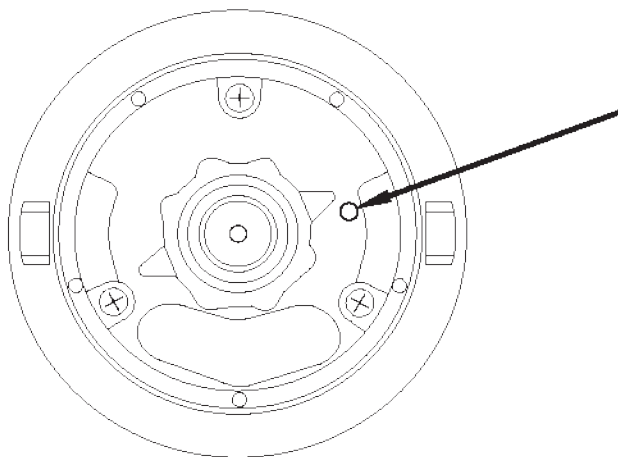


Si l'heure a été réglée, le robot se met en marche et le compte à rebours commence.

COMMENT RÉINITIALISER LE PROTECTEUR DE TEMPÉRATURE

En cas de surchauffe de la cuve, le protecteur de température déconnecte le robot pour arrêter le processus de chauffage et protéger la cuve des brûlures.

Un bouton de réinitialisation a été ajouté au fond du bol. Appuyez sur le bouton en silicone blanc lorsque le protecteur de température est activé. Après avoir appuyé sur cette touche, vous entendrez un clic indiquant que le protecteur de température a redémarré et qu'il peut à nouveau fonctionner correctement.

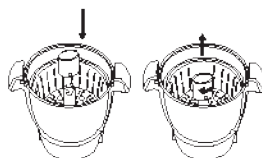


CONSEILS D'UTILISATION

FONCTION	ACCESSOIRE	VITESSE	TEMPS	Cuisson maximale Ingrédients en une seule fois
V viande hachée	Lames hachoir	Vitesse 8-10	30 s-60 s	500 g
Glace pilée	Lames hachoir	Vitesse 8-10	10 s-20 s	500 g
Batteur	Lames hachoir	Vitesse 10	1 min	Capacité maximale : 2000 ml
Hachoir (oignon, échalote, céleri, etc.)	Lames hachoir	Vitesse 5	15 s-30 s	500 g
Pétrissage	Lames hachoir	Vitesse 1	3-5 min	350 g de farine + 175 g d'eau + 20 g d'huile
Trancher, broyer (carottes, concombres, pommes de terre)	Disque trancheur	Vitesse 5-6	30 s-60 s	500 g
Soupes	Pale de mélange	Vitesse 1	Choisissez la fonction soupe. Vous pouvez aussi programmer vous-même le bon temps, la bonne vitesse et la bonne température.	Capacité maximale 2000 ml

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Retirez le couvercle et l'outil du récipient avant le nettoyage.
3. Unité moteur. Passez un coup de chiffon humide puis séchez. N'utilisez jamais de produit abrasif et ne le plongez jamais dans l'eau.
4. Lorsque des traces de brûlure apparaissent en dessous du bol mélangeur, vous pouvez mélanger un peu d'acide citrique ou de citron avec de l'eau, faire chauffer 5-7 minutes et utiliser ce mélange pour retirer les marques de brûlure avec un chiffon.
5. Récipient / pale de mélange / lames. Lavez ces parties avant de les sécher soigneusement. Si de la nourriture est coincée ou s'il existe des traces de brûlure à l'intérieur du récipient, retirez-les autant que possible à l'aide d'une spatule. Remplissez le récipient d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Éliminez tout dépôt tenace à l'aide d'une brosse. La décoloration du récipient n'affectera pas ses prestations.
6. Comment retirer le panier vapeur. Mettez le verre doseur dans la fente du panier vapeur et faites-le tourner pour le fixer. Puis retirez le panier vapeur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un torchon sec pour nettoyer l'unité principale. Ne le lavez pas avec de l'eau ou au lave-vaisselle.
- Toute utilisation de brosse en métal ou en nylon, de nettoyant domestique, de dissolvant ou de produit de nettoyage endommagera la surface de la structure du produit.
- Veuillez utiliser un chiffon doux et sec pour nettoyer le câble d'alimentation.

Remarque : si le problème affectant votre appareil ne peut pas être résolu par les indications ci-dessus, veuillez appeler notre service d'assistance téléphonique.

APERÇU ACCESSOIRES

SYMBÔLE PARTIE	FONCTION	VITESSE	TEMPS	TEMPÉRATURE °C
 Fouet	Blancs en neige	4	2-4 minutes	—
	Crème fouettée	9	9-5 minutes	—
 Pale de mélange	Soupes	1-2	1-90 minutes	100
	Autres Ingrédients à chauffer	1-2	Au besoin	Au besoin
 Lames	Viande hachée	8-10	30 s-60 s	—
	Glace pilée	8-10	10 s-20 s	—
	Betteur	10	1-2 minutes	—
	Hachoir (oignon, échalote, céleri, etc.)	5-7	15 s-60 s	—
	Haricots, graines de soja, noix, cacahuètes, café en grain, amandes	10	2-3 minutes	—
	Pétrissage	1	3-5 minutes	—
 Pailier vapeur	Riz, etc.	—	20-90 minutes	110
 Disque trancheur/ moyeur	Trancher	5-6	30 s-60 s	—
 Culceur vapeur	Poisson	—	10-60 minutes	110-120

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	500 W
Tension	220-240 V
Moteur	Sly-DC
Vitesses	10
Minuterie	90 minutes
Capacité du récipient	3,5 L
Programmes	12
Matériau du récipient	Acier inoxydable



Selon les Directives européennes 2012/19/EU et 2015/863/EU, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques, et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle rayée qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit remettre l'appareil, lorsqu'il cesse d'être utilisé, dans un centre de collecte sélective de déchets électroniques et électro-techniques approprié, ou doit le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil similaire. La collecte sélective et adéquate de l'appareil inutilisé pour les différents procédés de recyclage, traitement et déchets écologiquement compatibles, contribue à éviter de possibles impacts négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. Jeter le produit de façon abusive entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

BENVENUTO

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

- Verificare sempre che il cibo sia completamente cotto e ben caldo prima di consumarlo.

- Il cibo dovrebbe essere consumato subito dopo la cottura o raffreddato velocemente e poi conservato in frigorifero il prima possibile.
- Un uso scorretto dell'apparecchio può arrecare lesioni.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza sufficienti, sotto sorveglianza o se opportunamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo elettrodomestico non deve essere adoperato dai bambini. Mantenere l'apparecchio e il filo elettrico lontani dalla portata dei bambini. Non lasciare che il filo elettrico penda in presenza di bambini che possono afferrarlo.

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

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

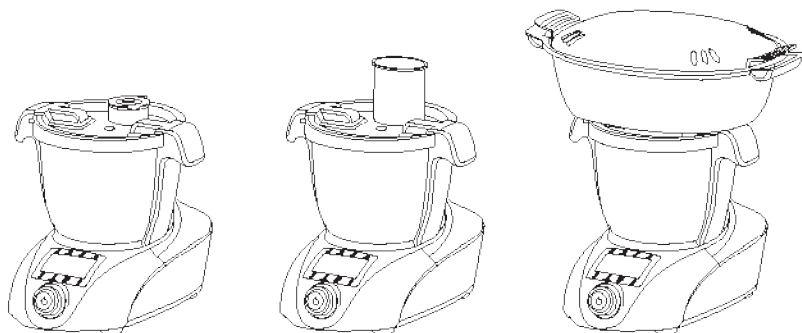
ATTENZIONE: verificare che l'apparecchio sia spento prima di estrarlo dalla base.

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

Prima di inserire la spina

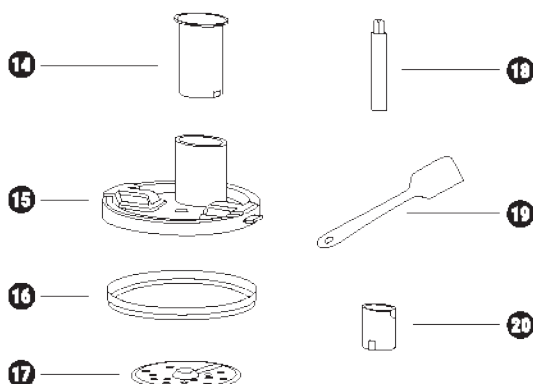
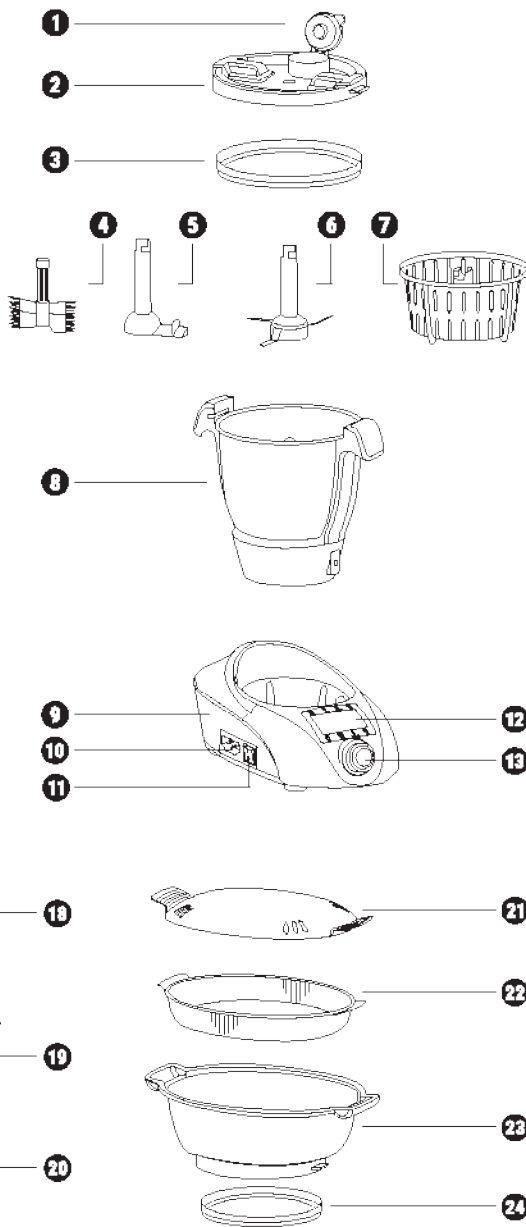
Verificare che la fornitura elettrica sia uguale a quella indicata sul fondo dell'apparecchio.

AVVERTENZA: QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.



ELENCO DEI COMPONENTI

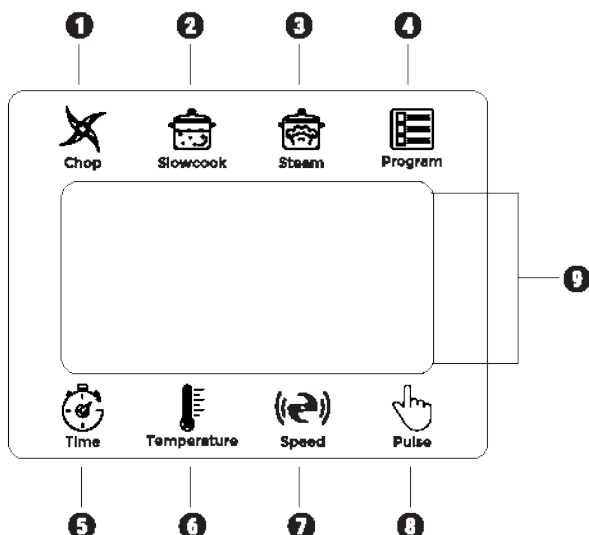
1. Tappo di riempimento.
2. Coperchio del mescolatore.
3. Guarnizione del coperchio del mescolatore.
4. Frusta.
5. Pala mescolatrice.
6. Lama.
7. Cestello vapore.
8. Recipiente del mescolatore.
9. Unità principale.
10. Entrata cavo di alimentazione.
11. Interruttore principale.
12. Schermo visualizzatore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



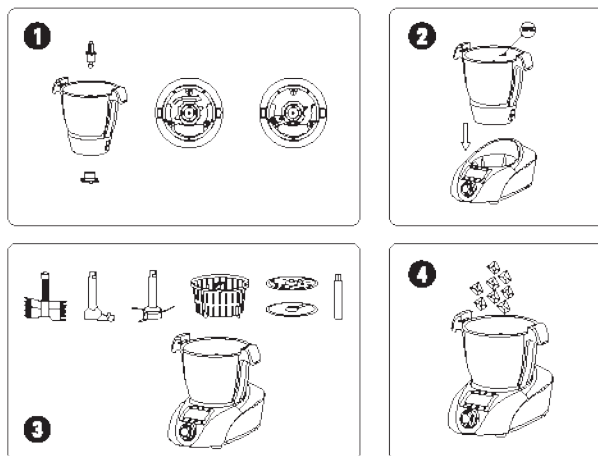
* Ces accessoires sont vendus séparément.

Pulsanti tattili

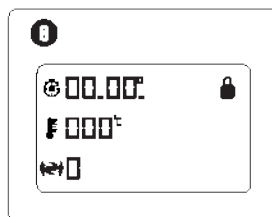
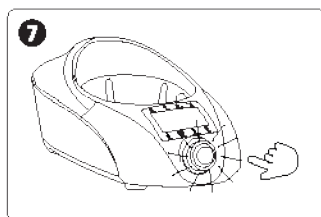
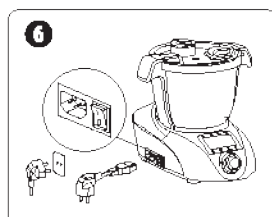
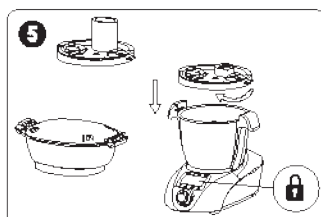
1. Triturare.
2. Cottura lenta.
3. Vapore.
4. Pulsante programmi.
5. Pulsante timer.
6. Pulsante temperatura.
7. Pulsante velocità.
8. Pulsante pulse.
9. Pannello di controllo. (p. 51)

**MONTARE PRIMA DELL'USO**

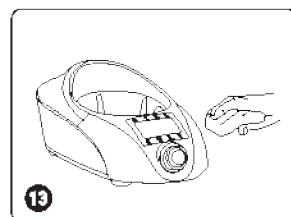
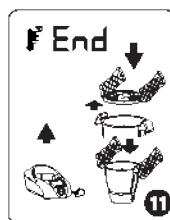
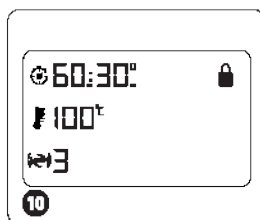
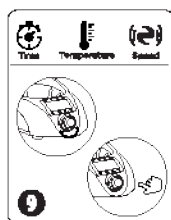
1. Sistemare l'albero di trasmissione correttamente bloccato all'interno del recipiente.
2. Inserire il recipiente nell'unità principale. Premere con decisione per bloccarlo nella posizione corretta.
3. Scegliere l'accessorio giusto a seconda del tipo di cottura.
4. Aggiungere gli ingredienti o l'acqua all'interno del recipiente. Se necessario attivare la funzione robot da cucina. Chiudere con il coperchio del robot da cucina e inserire gli ingredienti direttamente dal dosatore.



5. Posizionare il coperchio del mescolatore o il coperchio del robot da cucina o il contenitore per la cottura al vapore.
6. Connettere il cavo di alimentazione alla base principale. Accendere.
7. Lo schermo tattile si illuminerà; premere la manopola girevole per entrare nella modalità di stand-by.
8. Il multicooker entrerà nella modalità stand-by, quindi selezionare la funzione prescelta come richiesto.



9. Premere i pulsanti di Tempo/Temperatura/Velocità per impostare i valori. Ruotare la manopola per scegliere Tempo/Temperatura/Velocità e premere per avviare il multicooker.
10. Fine delle impostazioni.
11. Dopo la cottura il pannello IMD mostrerà la scritta "end". Premere la manopola girevole per arrestare il robot. Se si vuole interrompere la cottura, premere la manopola girevole. Per proseguire la cottura, premerla di nuovo. Il robot smette di cuocere quando si preme a lungo la manopola girevole.
12. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
13. Pulizia dell'unità principale.



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	FUNZIONE
 Manopola girevole	1. Può essere usata per impostare la temperatura, il tempo, la velocità o per selezionare un programma diverso. 2. Premendo la manopola durante la cottura, il robot interromperà la funzione. Per riprendere la cottura premere nuovamente. 3. Trattene la manopola il robot interromperà la cottura. 4. Premere la manopola dopo aver terminato di impostare le funzioni e il robot riavvierà la cottura. 5. L'impostazione si cancellerà automaticamente se si trattiene la manopola al momento di inserire il programma. 6. Quando il programma è terminato, il pannello IMD mostrerà la scritta "end". Premere la manopola e il robot entrerà in modalità stand-by. 7. Tenere premuta la manopola per resettare tutti i parametri una volta che il robot è in modalità Standby.
 Triturare	Pulsante tritare: Premere per il programma tritare. Tempo: Predefinito 10 s, ma regolabile da 10 s a 4 min. Temperatura: Bloccata. Velocità: Predefinita 6, ma regolabile da 1 a 10. Premere la manopola per iniziare un ciclo dopo l'impostazione.
 Cottura lenta	Pulsante cottura lenta: Premere per il programma di cottura lenta. Tempo: Il tempo predefinito è 60 minuti, ma è regolabile da 20 a 90 minuti. Temperatura: La temperatura predefinita è 100, ma è regolabile da 60 a 100. Velocità: 1 Può essere regolata da 1 a 3.
 Vapore	Pulsante vapore: Premere per la funzione vapore. Tempo: Il tempo predefinito è 20 minuti, ma è regolabile da 0 a 60 minuti. Temperatura: La temperatura predefinita è 120, ma è regolabile da 100 a 120. Velocità: 0 e Bloccato. Premere la manopola per iniziare un ciclo dopo aver selezionato il tempo.
 Programma	Pulsante programmi: Premere per accedere ai programmi preimpostati. Ruotare la manopola per selezionare il programma automatico da P01 a P30. Ciascun programma ha un tempo, una temperatura e una velocità predefiniti. Premere la manopola per avviare il dispositivo.
 Tempo	Pulsante tempo: Premere e impostare il tempo. Intervallo di tempo: 0-90 minuti. La regolazione si effettua seguendo questi passi: premere una volta per impostare i secondi e premere di nuovo per impostare i minuti.
 Temperatura	Pulsante temperatura: Premere e impostare la temperatura. Intervallo di temperatura: 37° - 120°C. Dopo i 37° - 40°C, a intervalli di 5°.
 Velocità	Chiave velocità: Premere e impostare la velocità. Intervallo di velocità: 1 - 10.
 Pulse	Pulsante pulse: Premere a lungo per attivare la funzione; l'unità smette di funzionare sollevando il dito dal pulsante. Il tasto Pulse non si attiverà se la temperatura all'interno della ciotola supera i 60° e compare l'icona di Avvertenza.
 88:88	Visualizzazione tempo.
 888°C	Visualizzazione temperatura.
 18	Visualizzazione velocità.
 Icona frusta	Icona frusta: Compare quando viene selezionata la velocità corretta per montare panna, albume ed emulsionare.
 Icona pala mescolatrice	Icona pala mescolatrice: Compare quando si seleziona la velocità corretta durante tutti i processi di riscaldamento.
 Icona programma	Icona programma: Permette di accedere al programma automatico.

ICONA	FUNZIONE
P88	Programma: Numero di programma automatico
	Icona della funzione Mantenere caldo
888^{°C}	Visualizzazione temperatura cibo.
	Icona blocco: Questa icona compare quando il coperchio è stato inserito correttamente. Il robot è in modalità stand-by e pronto per iniziare.
	Icona apri blocco: Indica che il coperchio non è stato inserito nel modo corretto, pertanto il robot non funzionerà.
	Icona lama.
	Icona aggiungere ingredienti: La cottura si sospenderà quando compare questa icona. Estrarre il coperchio per aggiungere gli ingredienti. Quando si inserisce il coperchio, l'icona scompare e il robot proseguirà la cottura.
	Icona avvertenza.

IMPOSTAZIONI

Impostazione del tempo

1. Intervallo di tempo: 0-90.
2. Premere  il pulsante: Ruotare  in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per ridurlo. Il tempo appare sullo schermo come indicato di sotto:

 **20:00** min sec

Impostazione della temperatura

1. Intervallo di temperatura: 37-120°C.
2. Premere  il pulsante: Ruotare  in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurla. La temperatura appare sullo schermo come indicato di sotto:

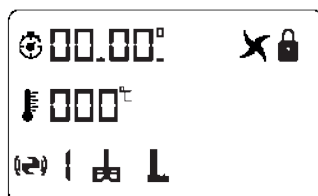
 **110** °C

Impostazione della velocità

1. Intervallo di velocità: 0-10.
2. Premere  il pulsante, ruotare  in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per ridurla. La velocità appare sullo schermo come indicato di sotto: Durante il riscaldamento la velocità a disposizione va solo da 1 a 3.

3. Modalità fai da te:

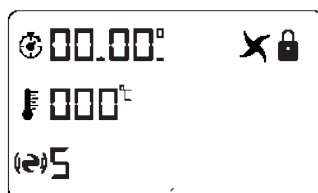
- Velocità 1-3:   si illumina e rimane illuminato quando l'unità comincia a funzionare.



- Velocità 4:   si illumina e rimane illuminato quando l'unità comincia a funzionare.



- Velocità 5 e superiore:  Si illumina soltanto e rimane illuminato.



MESSAGGI DI ERRORE SULLO SCHERMO E RIMEDI

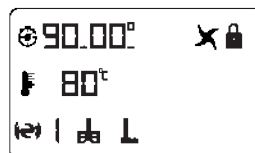
	E1	E3	E5	END
PROBLEMA	• Sovraccarico motore.	• Il recipiente del frullatore non è stato posizionato correttamente o il sensore NTC è danneggiato.	• L'acqua è evaporata durante la funzione vapore.	• Fine del programma.
SOLUZIONE	• Staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo per un'ora. Dopodiché sarà pronto per un nuovo uso.	• Posizionare correttamente il recipiente del mescolatore.	• Spegnerlo e versare acqua nella ciotola. Accendere dopo che la temperatura all'interno della ciotola si sia ridotta.	• Premere la manopola e ritornare alla modalità di stand-by.

La schermata di errore si mostra di sotto a titolo di esempio:



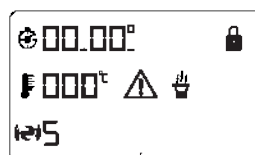
MODALITÀ FAI DA TE

1. Premere  +  + 



2. Solo funzione miscelare.

Selezionare la velocità + premere la manopola per attivare il dispositivo + timer in avanti. Premere nuovamente la manopola per terminare.

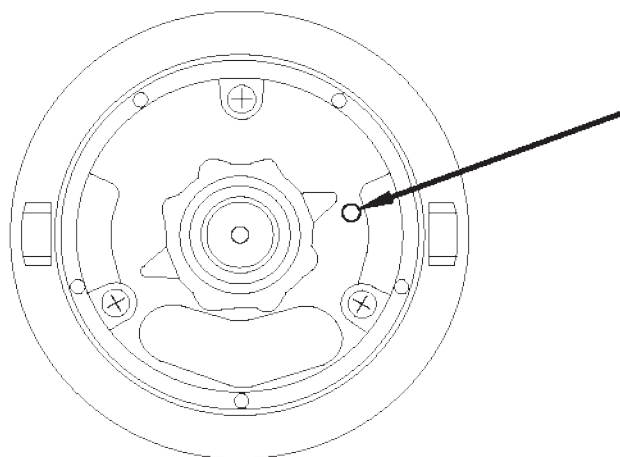


Se il tempo è stato impostato, il robot inizierà a funzionare e il conto alla rovescia inizierà.

COME RIPRISTINARE LA PROTEZIONE TERMICA

Quando il contenitore si surriscalda, la protezione termica scollega il robot per arrestare il processo di riscaldamento e proteggere il contenitore dalle ustioni.

Un pulsante di reset è stato aggiunto sul fondo della ciotola. Premere il pulsante bianco in silicone quando il termoprotettore è attivato. Una volta premuto, si sente un clic che indica che la termoprotettore si è riattivato e può tornare a funzionare correttamente.

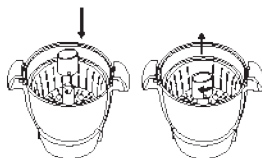


SUGGERIMENTI PER L'USO

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	Limite ingredienti per una sola cottura
Trittare la carne	Lama per tritare	Velocità 8-10	30-60 s	500 g
Trittaghiaccio	Lama per tritare	Velocità 8-10	10-20 s	500 g
Mescolatore	Lama per tritare	Velocità 10	1 min.	Capacità massima: 2000 ml
Trittare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama per tritare	Velocità 5	15-30 s	500 g
Impastare	Lama per tritare	Velocità 1	3-5 min.	350 g farina + 175 g acqua + 20 g olio
Fette, strisce (carota, cetriolo, patata)	Disco affettatore	Velocità 5-6	30-60 s	500 g
Zuppa	Pala mescolatrice	Velocità 1	Scegliere la funzione zuppa o impostare da soli il tempo, la velocità e la temperatura giusti.	Capacità massima 2000 ml

CURA E PULIZIA

1. Spegnerne sempre e staccare la spina prima della pulizia.
2. Estrarre il coperchio e l'utensile dalla ciotola prima della pulizia.
3. Unità di alimentazione. Passare un panno umido e poi asciugare. Non usare mai sostanze abrasive o immergere in acqua.
4. Nel caso in cui sul fondo del recipiente vi fossero dei segni di bruciato, porre dell'acido citrico o limone in acqua, riscaldare per 5-7 minuti e usare la soluzione per rimuovere i segni di bruciato con un panno.
5. Ciotola/pala mescolatrice/lama. Lavare ciascun componente e asciugare bene. In presenza di cibo attaccato o bruciature all'interno della ciotola, eliminarne la maggior quantità possibile usando una spatola. Riempire la ciotola con una soluzione di acqua calda e sapone e lasciare in ammollo. Eliminare ogni residuo ostinato usando una spazzola. Qualunque alterazione del colore della ciotola non influirà sulle sue prestazioni.
6. Come estrarre il cestello vapore. Posizionare il misurino nella scanalatura del cestello vapore e ruotare per fissarlo. Procedere poi a estrarlo.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, staccare il cavo dell'alimentazione.
- Usare uno strofinaccio asciutto per pulire l'unità principale. Non lavare con acqua né riporre in lavastoviglie.
- Spazzole di metallo, di nylon, detergenti domestici, diluenti, prodotti per la pulizia in generale danneggiano la superficie strutturale del prodotto.
- Usare un panno morbido e asciutto per pulire il cavo elettrico.

Nota: In caso di problemi con l'elettrodomestico impossibili da risolvere seguendo le indicazioni di cui sopra, si prega di chiamare il nostro servizio di assistenza.

DESCRIZIONE ACCESSORI

ELEMENTO FONDAMENTALE	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	TEMPERATURA °C
 Frusta	Montare l'albume	4	2-4 minuti	—
	Montare la panna	3	3-5 minuti	—
 Pala mescolatrice	Zuppa	1-2	1-90 minuti	100
	Altri ingredienti da riscaldare	1-2	In base alla necessità	In base alla necessità
 Lama	Tritare la carne	8-10	30-60 s	—
	Zucchero con tritagliaccio	8-10	10-20 s	—
	Mescolatore	10	1-2 minuti	—
	Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	5-7	15-60 s	—
	Piselli, semi di soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	10	2-3 minuti	—
 Cestello vapore	Impastare	1	3-5 minuti	—
	Riso, ecc.	—	20-30 minuti	110
 Disco affettatore/emulsionatore	Fette	5-6	30-60 S	—
 Containitore per cottura al vapore	Pesce	—	10-60 minuti	110-120

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Caratteristiche
Potenza	500 W
Tensione	220-240 V
Motore	Sly-CC
Velocità	10
Timer	90 minuti
Capacità ciotola	3,5 L
Programmi	12
Materiale ciotola	Acciaio inossidabile



Secondo le direttive europee 2012/19/EU e 2015/863/EU sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrodomestici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.

DEUTSCH

HERZLICH WILLKOMMEN

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

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

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

ACHTUNG: Um Gefahren durch ein versehentliches Reset der Thermo-Sicherung vorzubeugen, darf dieses Gerät nicht

über eine externe Schaltvorrichtung wie eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

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

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

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

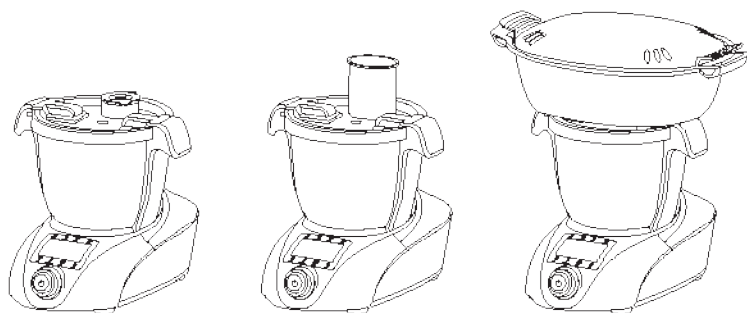
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es vom Sockel nehmen.

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

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

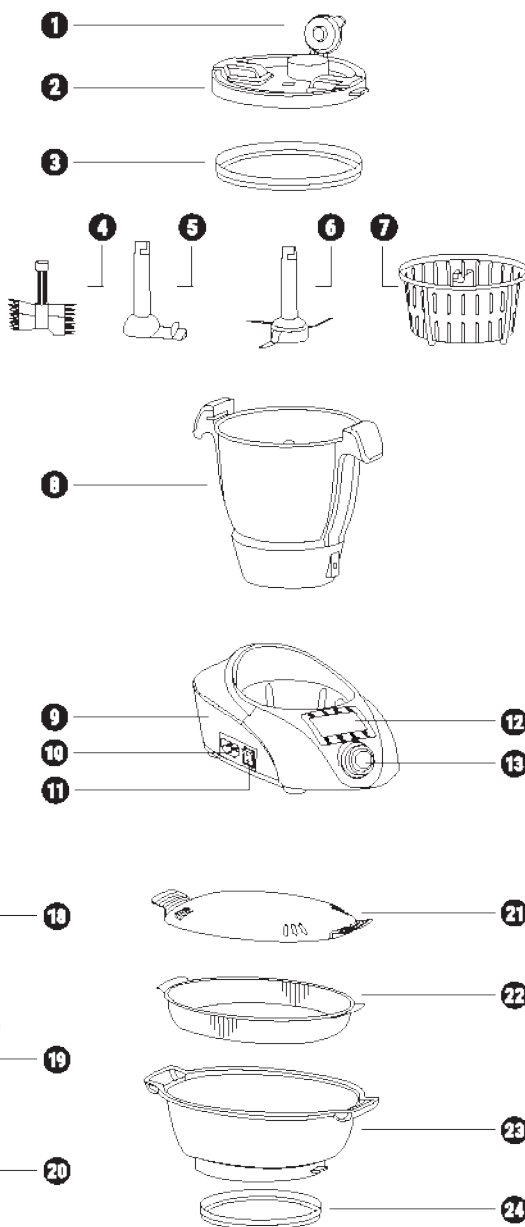
Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Geräteboden übereinstimmt.

WARNHINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



TEILELISTE

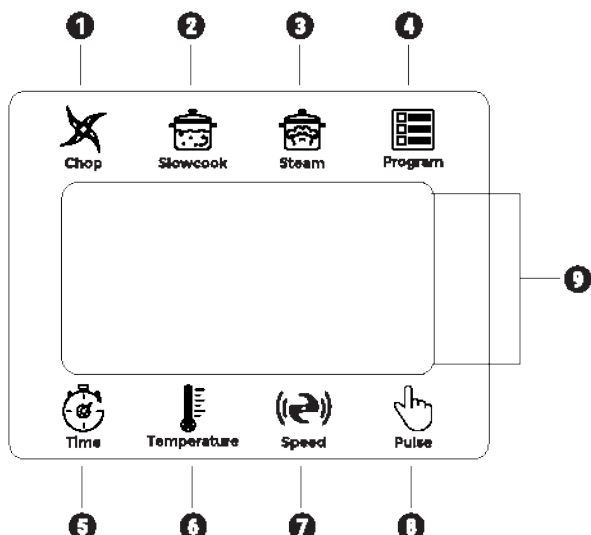
1. Abdeckung des Einfüllstutzens
2. Mixerabdeckung
3. Mixerdeckeldichtung
4. Schneebesen
5. Rührhaken
6. Klinge
7. Dampfkorb
8. Mxbeker
9. Grundelnhalt
10. Gerätesteckdose
11. Hauptschalter
12. IMD Displayanzeige
13. Knopf
14. Schieber
15. Abdeckung der Küchenmaschine
16. Deckeldichtung der Küchenmaschine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



* Zubehör separat erhältlich

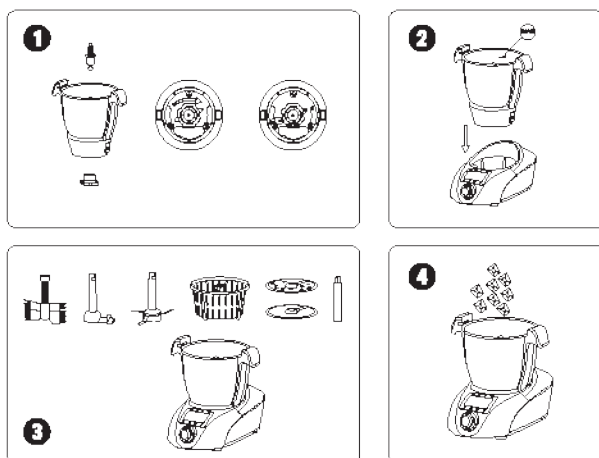
Drucktaste

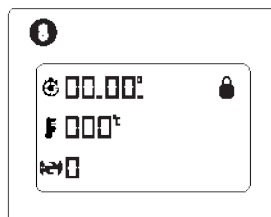
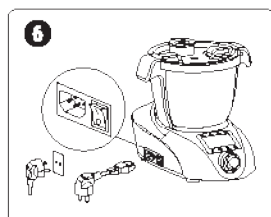
1. Zerkleinern
2. Langsam garen
3. Dampfgaren
4. Programmknopf
5. Timer-Taste
6. Temperaturtaste
7. Geschwindigkeitstaste
8. Taste drücken
9. Steuerungsdisplay (Seite 61)



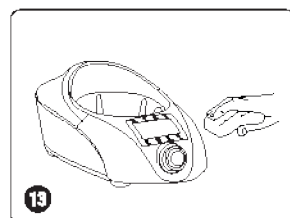
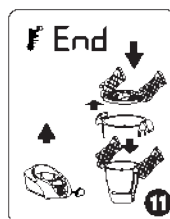
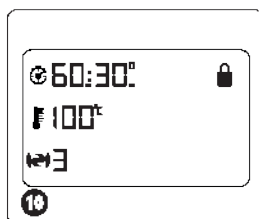
VOR GEBRAUCH ZUSAMMENBAUEN

1. Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Becher ein.
2. Setzen Sie den Becher auf die Grundeinheit. Drücken Sie kräftig, bis er einrastet.
3. Wählen Sie das Zubehör für die unterschiedlichen Garzwecke aus.
4. Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Becher, falls Sie die Küchenmaschinenfunktion nutzen wollen. Befestigen Sie dann den Deckel der Küchenmaschine und fügen Sie die Zutaten direkt durch den Einfüllstutzen hinzu.





9. Drücken Sie zur Einstellung die Taste für Zeit/Temperatur/Geschwindigkeit. Drehen Sie den Knopf, um Zeit/Temperatur/Geschwindigkeit zu wählen und drücken Sie, um die Küchenmaschine zu starten.
10. Die Einstellung ist abgeschlossen.
11. Nach dem Garen wird auf dem IMD-Display „End“ angezeigt. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garprozess zu stoppen. Falls Sie während des Garens abbrechen möchten, drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie dann erneut, wird der Garprozess fortgesetzt. Die Küchenmaschine stoppt den Garprozess, wenn Sie lange auf den Drehknopf drücken.
12. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.
13. Reinigen Sie die Grundeinheit.



STEUERUNGSDISPLAY – ÜBERBLICK

SYMBOL	FUNKTION
 Drehknopf	1. Kann für die Einstellung von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit oder Änderung des Programms verwendet werden. 2. Drücken Sie auf den Knopf, um den Garprozess zu stoppen. Bei erneutem Drücken wird der Garprozess fortgesetzt. 3. Bei langem Drücken auf den Knopf wird der Garprozess abgebrochen. 4. Drücken Sie nach Abschluss der Einstellungen auf den Knopf, um die Maschine zu starten. 5. Die Programmwahl wird automatisch gelöst, wenn Sie dabei lange auf den Knopf drücken. 6. Bei Programmende wird auf dem IMD-Display „End“ angezeigt. Drücken Sie auf den Knopf, um den Stand-by-Modus zu aktivieren. 7. Sobald sich der Roboter im Standby-Modus befindet, halten Sie den Knopf gedrückt, um alle Parameter zurückzusetzen.
 Zerkleinern	Zerkleinerungstaste: Drücken, um das Zerkleinerungsprogramm zu aktivieren. Zeit: Grundeinstellung 10 Sek., aber einstellbar von 10 Sek. bis 4 Min. Temperatur: Gesperrt. Geschwindigkeit: Grundeinstellung 6, aber einstellbar von 1-10. Drücken Sie den Knopf, um nach der Einstellung einen Zyklus zu starten.
 Langsam garen	Taste für langsames Garen Drücken, um das Programm für langsames Garen zu wählen. Zeit: Grundeinstellung 60 Minuten, aber einstellbar von 20-90 Minuten. Temperatur: Die Grundeinstellung der Temperatur beträgt 80, sie kann aber von 60 bis 100 eingestellt werden. Geschwindigkeit: 1. Kann von 1-3 eingestellt werden.
 Dampf garen	Taste für Dampf garen: Drücken, um die Dampf garungsfunktion zu wählen. Zeit: Grundeinstellung 20 Minuten, aber einstellbar von 0-60 Min. Temperatur: Die Grundeinstellung der Temperatur beträgt 110, sie kann aber von 110-120 eingestellt werden. Geschwindigkeit: 0 und Gesperrt. Drücken Sie den Knopf, um nach der Zeitwahl einen Zyklus zu starten.
 Programm	Programmtaste: Drücken, um eines der voreingestellten Programme zu wählen. Drehen Sie den Knopf, um ein automatisches Programm aus P01-P30 zu wählen. Jedes Programm hat eine Grundeinstellung für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit. Drücken Sie den Knopf, um das Gerät zu starten.
 Zeit	Zeitaste: Drücken, um die Zeit einzustellen. Zeitspanne: 0-90 Minuten. Die Einstellung erfolgt in diesen Schritten: Einmal drücken, um die Sekunden einzustellen, und nochmals drücken, um die Minuten einzustellen.
 Temperatur	Temperaturtaste: Drücken, um die Temperatur einzustellen. Temperaturbereich: 37 - 120 °C. Nach 37 - 40 °C, in Abständen von 5 °C.
 Geschwindigkeit	Geschwindigkeitstaste: Drücken, um die Geschwindigkeit einzustellen. Geschwindigkeitsbereich: 1 - 10.
 Drücken	Taste „Drücken“ Lange drücken, um das Gerät zu starten. Das Gerät stoppt, wenn die Taste losgelassen wird. Die Taste reagiert nicht, wenn die Temperatur in der Schüssel mehr als 60 °C beträgt und das Warnsymbol angezeigt wird.
 88:88°	Zeitanzahl
 888°C	Temperaturanzeige
 18	Geschwindigkeitsanzeige

SYMBOL	FUNKTION
	Schneebesenanzeige: Erscheint bei der Wahl der passenden Geschwindigkeit für Schlagsahne, Eiscreme und Emulsionen.
	Rührhakensymbol: Erscheint bei allen Erhitzungsprozessen, wenn die passende Geschwindigkeit gewählt wird.
	Programmsymbol: Um automatisches Programm zu aktivieren.
P88	Programm: Automatische Programmnummer
	Symbol für Warmhaltefunktion
888 ^{°C}	Spelsetemperaturanzeige
	Verriegelungssymbol: Erscheint, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist. Die Maschine befindet sich im Stand-by-Modus und ist betriebsbereit.
	Entriegelungssymbol: Zeigt an, dass der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist und die Maschine folglich nicht laufen wird.
	Klingensymbol
	Symbol „Zutaten hinzufügen“: Wenn dieses Symbol erscheint, wird der Garprozess unterbrochen. Entfernen Sie den Deckel, um Zutaten hinzuzufügen. Wenn Sie den Deckel aufsetzen, erlischt das Symbol und der Garprozess wird fortgesetzt.
	Warnsymbol

EINSTELLUNG

Zeiteinstellung

1. Zeitspanne: 0-90

2. Drücken Sie die Taste . Drehen Sie  im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Die Zeit wird wie unten auf dem Display angezeigt.

 20:00

Temperatureinstellung

1. Temperaturbereich: 37-120 °C

2. Drücken Sie die Taste . Drehen Sie  im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Die Temperatur wird wie unten auf dem Display angezeigt.

 110^{°C}

Geschwindigkeitseinstellung

1. Geschwindigkeitsbereich: 0-10

2. Drücken Sie die Taste . Drehen Sie  im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Die Geschwindigkeit wird wie unten auf dem Display angezeigt. Während des Erhitzens sind nur die Geschwindigkeitsstufen 1-3 verfügbar.

3. DIY-Modus:

- Geschwindigkeit 1-3:  blinken und leuchten nach dem Start des Geräts weiter auf.



- Geschwindigkeit 4:  blinken und leuchten nach dem Start des Geräts weiter auf.



- Geschwindigkeit 5 und höher: Nur  blinkt und leuchtet weiter auf.



FEHLERMELDUNGEN AUF DEM DISPLAY UND ABHILFE

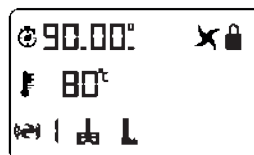
	E1	E3	E5	END
PROBLEM	• Motor überlastet.	• Mixerbecher nicht aufgesetzt oder NTC-Thermistor beschädigt.	• Bei der Dampffunktion ist das Wasser vollständig verdunstet.	• Programmende.
BEHEBUNG	• Gerät vom Netz trennen und eine Stunde abkühlen lassen. Anschließend ist es wieder betriebsbereit.	• Mixerbecher aufsetzen.	• Abschalten und Wasser in die Schüssel gießen. Sobald die Temperatur in der Schüssel gesunken ist, einschalten.	• Knopf drücken und in Stand-by-Mode zurückkehren.

Auf der Fehleranzeige erscheint zum Beispiel folgendes:



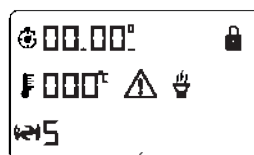
DIY-MODUS

1. Drücken Sie  +  + 



2. Nur Mixerfunktion.

Geschwindigkeit wählen+ Knopf zum Starten des Geräts drücken + Zeitschaltuhr einstellen. Drücken Sie den Knopf erneut, um das Gerät abzuschalten.

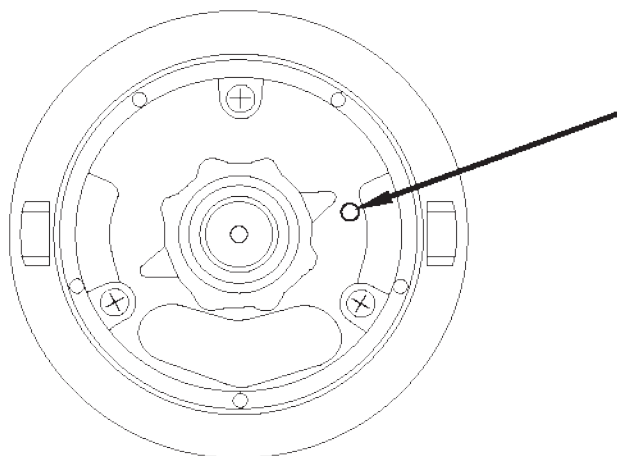


Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Roboter zu laufen und der Countdown beginnt.

ZURÜCKSETZEN DES TEMPERATURSCHUTZES

Bei Überhitzung der Schale trennt der Temperaturschutz den Roboter, um den Erwärmungsprozess zu stoppen und die Schale vor Verbrennungen zu schützen.

An der Unterseite der Schale wurde ein Reset-Knopf angebracht. Drücken Sie den weißen Silikonknopf, wenn der Temperaturschutz aktiviert ist. Nach dem Drücken hören Sie ein Klicken, das anzeigt, dass der Temperaturschutz neu gestartet wurde und wieder ordnungsgemäß funktionieren kann.

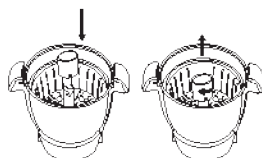


NÜTZLICHE TIPPS

FUNKTION	ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	Maximale Zubattemenge bei einem Durchlauf
Fleisch zerkleinern	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-10	30 Sek.-60 Sek.	500 g
Eis zerstoßen	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-10	10-20 Sek.	500 g
Mixer	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 10	1 Min.	Maximale Füllmenge: 2000 ml
Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie etc.)	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 5	15 Sek.-30 Sek.	500 g
Kneten	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 1	3-5 Min.	350 g Mehl + 175 g Wasser + 20 g Öl
Scheiben schneiden, raspeln (Karotten, Gurken, Kartoffeln)	Schneid-/Raspelscheibe	Geschwindigkeit 5-6	30-60 Sek.	500 g
Suppe	Rührhaken	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie die Suppenfunktion oder stellen Sie die richtige Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst ein.	Maximale Füllmenge 2000 ml

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets ab und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entfernen Sie vor der Reinigung Deckel und Werkzeug.
3. Netzteil. Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. In keinem Fall Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
4. Bei angebrannten Stellen am Boden des Mixerbechers können Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in Wasser auflösen, 5-7 Minuten lang erhitzen und die angebrannten Stellen mit einem Tuch beseitigen.
5. Schüssel/Rührhaken/Klinge Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen. In der Schüssel haftende Essensreste oder angebrannte Stellen so weit wie möglich mit einem Schaber entfernen. Die Schüssel mit warmer Seifenlauge füllen und einweichen lassen. Hartnäckige Reste mit einer Spülbürste entfernen. Eventuelle Verfärbungen der Schüssel haben keinerlei Auswirkung auf die Leistung.
6. Entnahme des Dampfkorb. Den Messbecher in den Dampfkorbbschlitz stecken und festdrehen. Dann herausnehmen.



REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen.
- Bitte verwenden Sie für die Reinigung der Grundeinheit ein trockenes Geschirrtuch. Waschen Sie sie nicht mit Wasser und stellen Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdüner und Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche des Gerätegehäuses.
- Bitte verwenden Sie ein trockenes weiches Tuch für die Reinigung des Netzkabels.

Hinweis: Bei Problemen mit Ihren Geräten, die mit den obigen Hinweisen nicht gelöst werden können, rufen Sie bitte unsere HelpLine an.

ZUBEHÖR - ÜBERSICHT

ZUBEHÖRTEIL	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	TEMPERATUR °C
 Schneebesen	Elweiß schlagen	4	2-4 Minuten	—
	Sahne schlagen	3	3-5 Minuten	—
 Rührhaken	Suppe	1-2	1-90 Minuten	100
	Andere Zutaten, die erhitzt werden sollen	1-2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
 Klinge	Fleisch zerkleinern	8-10	30-60 Sek.	—
	Eis/Zucker zerstoßen	8-10	10-20 Sek.	—
	Mixer	10	1-2 Minuten	—
	Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie etc.)	5-7	15-60 Sek.	—
	Bohnen, Sojabohnen, Walnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	10	2-3 Minuten	—
 Dampfkorb	Kneten	1	3-5 Minuten	—
	Reis usw.	—	20-30 Minuten	110
 Schneid-/Raspelscheibe	Scheiben	5-6	30-60 SEK.	—
 Dampfaufsatz	Fisch	—	10-60 Minuten	110-120

TECHNISCHE DATEN

DE	Leistungsmerkmale
Leistung	500 W
Spannung	220-240 V
Motor	Sly-DC
Geschwindigkeiten	10
Zeitschaltuhr	90 Minuten
Fassungsvermögen der Schüssel	3,5 L
Programme	12
Schüsselmaterial	Rostfreier Stahl



Gemäß den Europäischen Verordnungen 2012/19/EU und 2015/863/EU hinsichtlich der Vermeidung von Gefahrenstoffen in elektrischen Geräten sowie der Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Containersymbol auf der Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt zu entsorgen ist. Daher muss der Benutzer das Gerät nach Beendigung der Benutzung an einer geeigneten Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder es an den Hersteller, bei dem es erworben wurde, bei einem Kauf eines neuen, ähnlichen Geräts oder bei einem Tausch zurückgeben. Die sachgemäße differenzierte Entsorgung des aus dem Verkehr gezogenen Geräts für die nachfolgenden umweltgerechten Prozesse zum Recycling, zur Verarbeitung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann die Anwendung der gesetzlich vorgeschriebenen Strafen nach sich ziehen.

ChefBOT

COMPACT

TASTE THE FUTURE



Made in P.R.C.