

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

ROBOT DE COCINA TOUCH 9000



Alfa Duser, S.L.
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635 Sant Esteve Sesrovires
(Barcelona) España · B-60163441
T. 937831011 · F. 937838487
www.alfaduser.com · alfa@alfaduser.com

**MANUAL
DEL USUARIO**

ROBOT DE COCINA INTELIGENTE MULTIFUNCIÓN
CON VAPORERA

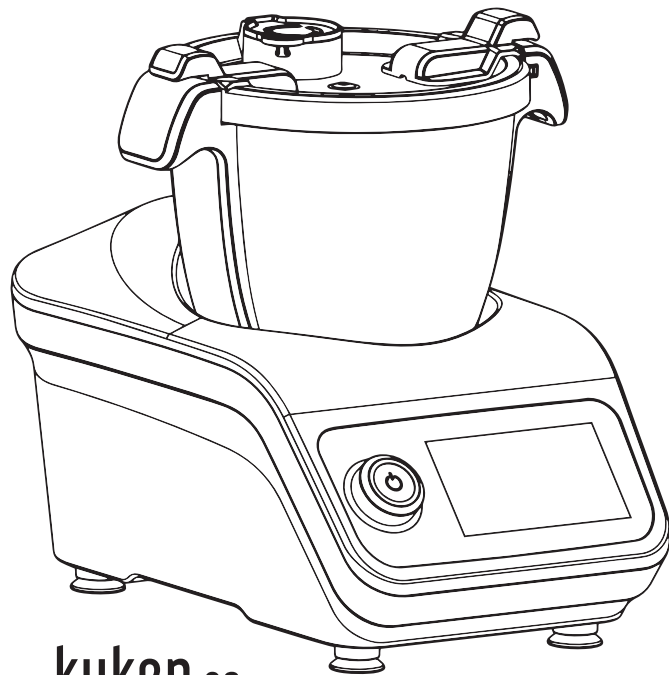
ROBOT DE COCINA

TOUCH

9000

*Reinventa la forma de cocinar
Te lo hacemos fácil*





kuken.es

ROBOT DE COCINA /// Touch 9000
ROBOT DE COCINA INTELIGENTE MULTIFUNCIÓN

ES	ESPAÑOL.....	3 - 13
EN	INGLÉS.....	14 - 24
PT	PORTUGUÊS.....	25 - 35
FR	FRANÇAIS.....	36 - 46
IT	ITALIANO.....	47 - 57
DE	DEUTSCH.....	58 - 68

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. 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.

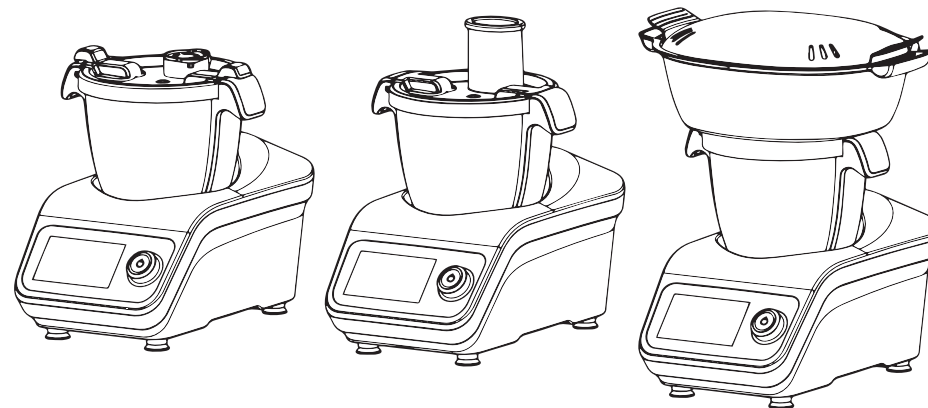
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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.

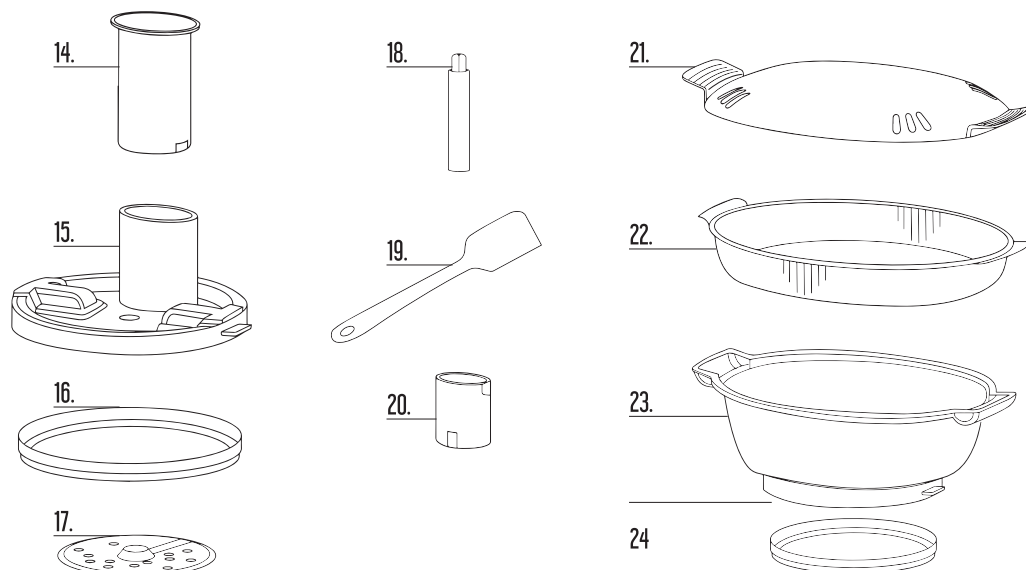
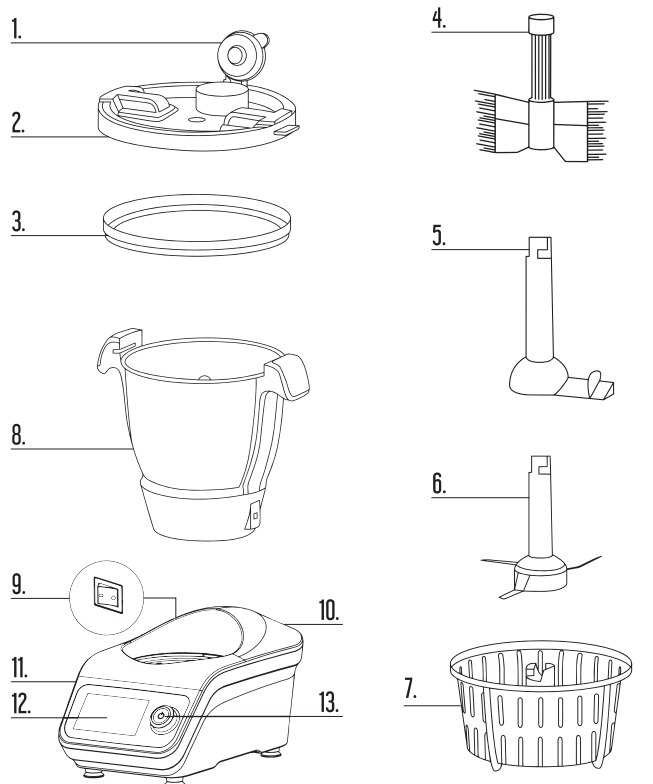
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
 - Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su 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 2,3 litros. La capacidad total 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 de la jarra (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
 - Las superficies pueden calentarse durante el uso.
 - Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza».
- PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.
- 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.



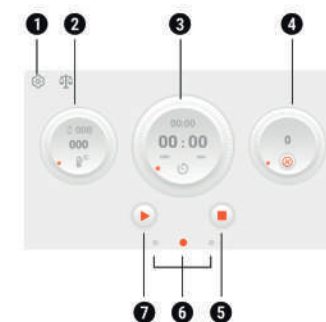
LISTA DE PIEZAS

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. Interruptor principal
10. Cable de alimentación
11. Base principal
12. Pantalla de visualización
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



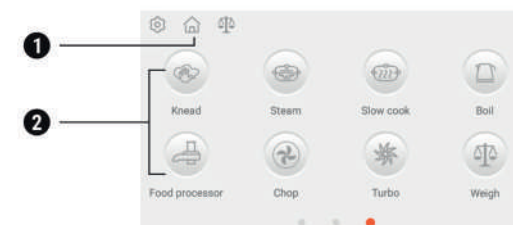
PANTALLA DE VISUALIZACIÓN

1. Botón de configuración
2. Botón de temperatura
3. Botón del temporizado
4. Botón de velocidad
5. Botón de parada
6. Cambio de interfaz
7. Botón de inicio/pausa



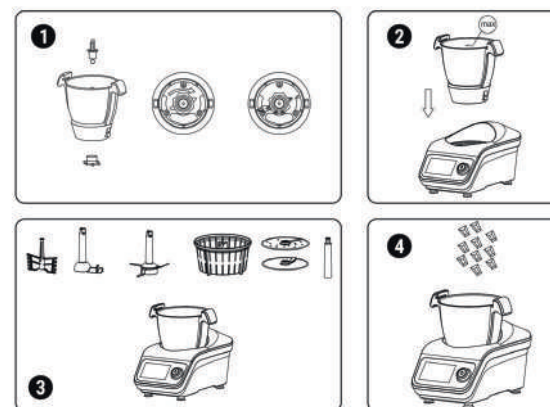
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

1. Botón Inicio
2. Botón de función

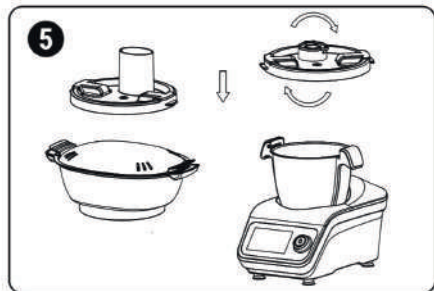


PREPARACIÓN ANTES DE USAR

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.



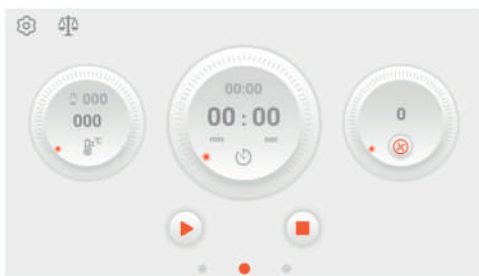
5. Fije la tapa de la batidora, la tapa del robot de cocina o la vaporera



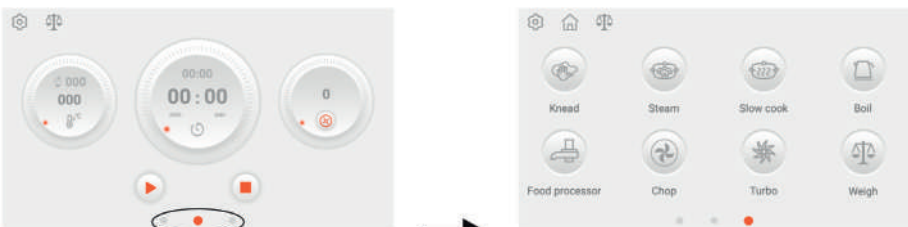
6. Conecte el cable de alimentación a la base principal. Encienda la unidad.

7. Haga clic en las imágenes de la temperatura/el tiempo/la velocidad. Utilice el dedo para deslizar o girar el botón y ajustar los parámetros. Haga clic en la imagen del tiempo min [minutos] o sec [segundos] para establecer los parámetros correspondientes. Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas.

8. Una vez que ajuste los parámetros, haga clic en o pulse el botón para comenzar. Haga clic en o pulse el botón para pausar la unidad, o haga clic en o pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad.



9. Deslice hacia la derecha o haga clic en el punto situado a la derecha del círculo rojo para acceder a la interfaz de programas automáticos. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.



10. Haga clic en las imágenes de la interfaz de programas automáticos para acceder a la interfaz de funcionamiento correspondiente. Ajuste los parámetros según se indica en los pasos 7-8. Haga clic en para salir.

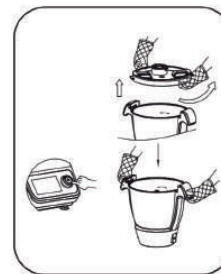
11. Deslice hacia la izquierda o haga clic en el punto situado a la izquierda del círculo rojo para acceder a la interfaz de recetas. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.

12. Haga clic en la imagen de las recetas para acceder a la interfaz de una receta concreta. Haga clic en

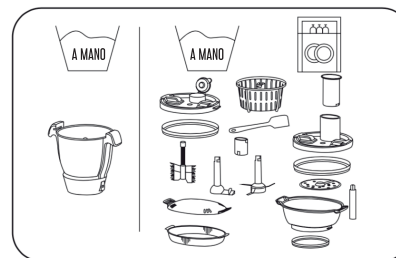
te/Paso de elaboración/Recomendaciones para chefs/Accesorios utilizados para obtener ayuda para cocinar. Haga clic en para comenzar. Haga clic en para ver su colección de favoritos.

13. Cada receta posee parámetros preestablecidos. Ajuste los parámetros según se indica en el paso 7-8. Haga clic en para comenzar paso por paso. Haga clic en para ver la información sobre la receta.

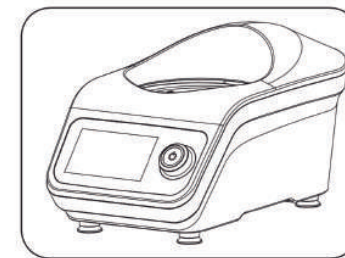
14. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará la interfaz de finalización. Haga clic en OK o pulse el botón para salir.



15. Accesorios que pueden colocarse en el lavavajillas.
NO SE RECOMIENDA INTRODUCIR EL VASO EN EL LAVAVAJILLAS



16. Limpie la unidad principal



ICONO	FUNCIÓN
MANDO GIRATORIO	1. Puede utilizarse para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. 2. Pulse el botón brevemente para pausar la unidad mientras está cocinando. Seguirá cocinando cuando vuelva a pulsar el botón. 3. Pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad. 4. Pulse el botón para comenzar una vez que haya establecido todos los parámetros. 5. Pulse el botón durante varios segundos para salir durante la configuración. 6. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará «End» (Fin). Pulse el botón y la unidad entrará en modo de espera.
	Sentido contrario: Intervalos de velocidad: 1-3
	Velocidad: Haga clic para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas. Intervalo de velocidad: 0-12.
	Visualización del parámetro de tiempo establecido (0-90 s). Visualización del tiempo de funcionamiento (0-90).

ICONO	FUNCIÓN
	Imagen de un bol: indica que el bol se ha colocado en su lugar o se mostrará en rojo para recordar que el bol no se ha colocado correctamente.
	Temperatura de los alimentos/ingredientes después de 37 °C, 40 °C, con intervalos de 5 °C.
	Visualización del parámetro de temperatura establecido. Intervalo de temperatura: 37-120 °C. Después de 37 °C, 40 °C con intervalos de 5 °C.
	Comenzar. Pausar.
	Configuración: configure o vea la información del robot de cocina, incluidos: la señal wifi, la versión del sistema, el idioma, el registro, etc.
	Imágenes de la página de inicio.
Amasar	Tiempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos Temperatura: 000 (Intervalo: 000-37) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-2)
Vapor	Tiempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos Flujo de vapor: rápido, medio y lento La cuenta atrás comienza a partir de 95 °C
Fuego lento	Tiempo: 60 (Intervalo: 10-90) minutos Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)
Hervir	Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C
Procesador Alimentos	Picar, Cortar, Rebanar... Tiempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos Velocidad: 4 (Intervalo: 4-7)
Picar	Tiempo: 10 s (Intervalo: 10 s-4 m) Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)
Turbo	Tiempo: 60 s Velocidad: 12 Pulse o pulse el botón y suéltelo para detener la unidad
Peso	Máx.: 5 kg Intervalo de 5 g.
TARA	Peso
END	Peso en los extremos
	Ordenar
A-Z	A-Z
	Buscar

ICONO	FUNCIÓN
Más	Incluida la colección de favoritos y el historial.
	Salir
	Colección de favoritos
	Imagen de los ingredientes
	Paso de elaboración
	Recomendaciones del chef
	Ver la información de la receta incluida

AJUSTES

Ajuste del tiempo

- Time range: 0-90 min.
- Haga clic en , haga clic en min(minutos) o sec(segundos), y deslice la imagen o gire el botón para establecer el tiempo.

Ajuste de la temperatura

- Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C con un intervalo de 5 °C.
- Haga clic en , deslice la imagen o gire el botón para establecer la temperatura.

Ajuste de la velocidad

- Intervalo de velocidad: 0-12.
- Haga clic en , deslice la imagen o gire el botón para establecer la velocidad la velocidad en 1-3.

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





Inicio, pausa y parada



- Comenzar
- Pausar
- Detener

Durante el modo de espera, las luces blanca, verde y roja parpadean. La luz roja situada debajo del botón se enciende cuando la temperatura es mayor de 60 °C y la luz verde cuando la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	30-60 segundos	600g. de ternera/cerdo sin hueso/tendones
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	10-20 segundos	600g. de cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 12	1 min	Capacidad máxima 2300ml. 800g. de zanahorias, 1200g. de agua
Picar (Cebolla, chalota, apio, etc...)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15-30 segundos	500g., 1 cebolla
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	2 min	500g. de harina + 250g. de agua + 20g. de aceite
Cortar, rallar (Zanahoria, pepino, patata)	Cuchilla de picar	Velocidad 5-6	30 segundos	500g.
Sopa	Cuchilla de picar	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. También puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura que desee usted mismo.	Capacidad máxima: 2000ml

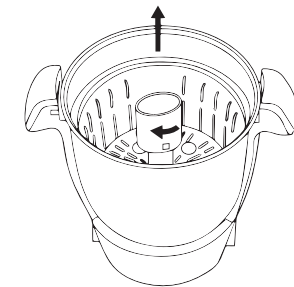
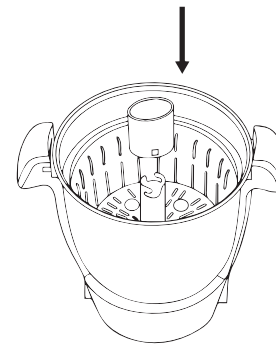
USO RECOMENDADO

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4	2 a 4 min	-
	Batir nata	3	3 a 5 min	-
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2	1 a 90 min	100
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2	Según necesidad	según necesidad
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10	30 a 60s	-
	Picar hielo	8 a 10	10 a 20 s	-
	Batidora	10	1 a 2 min	-
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc...)	5 a 7	15 a 60 s	-
	Judías, soja, nueces, cacahuees, granos café, almendras...	10	2 a 3 min	-
 Cestillo vapor	Amasar	1	3 a 5 min	-
	Arroz, etc	---	20 a 30min	110

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Disco rallar	Rodajas	5,6	30 a 60sg	--
 Vaporera	Pescado	---	10 a 60min	110 a 120

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.

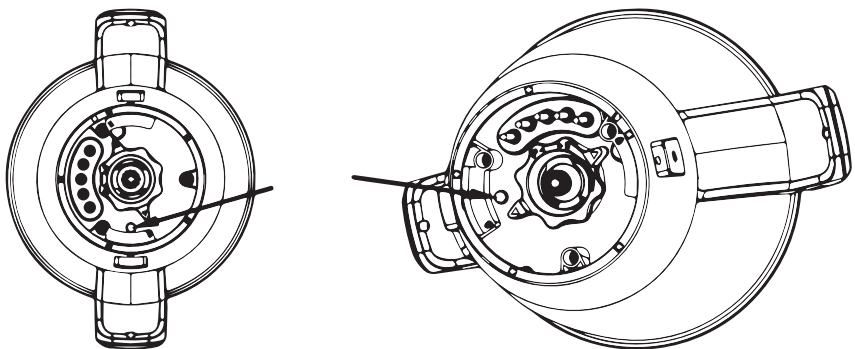


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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.
 - Tapa, vaso medidor, cuchilla, paleta mezcladora, cesta de vapor, vaporizador, etc. Todos los accesorios de la imagen pueden lavarse 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.

FUSIBLE DE REINICIO

- ¿Por qué se apaga? El fusible hace que se apague el aparato cuando la base del bol se sobrecalienta. Este problema es grave y debería identificar la causa para que no vuelva a repetirse. Asegúrese de seguir minuciosamente las instrucciones recogidas en la sección de "Limitaciones de uso y recomendaciones".
- Las causas posibles para el sobrecalentamiento son: utilizar la cuchilla para mezclas, calentar el bol mientras está vacío o cocinar alimentos a una temperatura demasiado alta y durante demasiado tiempo. No deje que la comida se quemé dentro del bol. Si se le empieza a quemar la comida, baje la temperatura de cocinado y añada un poco de agua o ingredientes grasos.
- Antes de reiniciar el fusible enfríe el bol.
- Si hay ingredientes calientes dentro del bol, vacíelo en otro recipiente ya que tendrá que terminar el cocinado más tarde. Añada agua fría al bol y déjela de 5 a 10 minutos aproximadamente. No introduzca el bol en la nevera, es peligroso (se forma humedad) y mucho más lento. Una vez se haya enfriado el bol, vacíelo.
- Para reiniciar el fusible: Utilice un bolígrafo (si es posible, como primera opción) o un destornillador. No utilice herramientas puntiagudas o muy afiladas. Coloque el bol boca abajo y presione el botón de silicona traslúcido (diríjase al círculo indicado en la siguiente figura), con la punta del bolígrafo.
- Tenga cuidado: Al reiniciar el fusible, este hace clic y debería poder oírlo:
- Si es así, puede seguir utilizando el bol. Asegúrese de que está utilizando la cuchilla de mezcla de manera adecuada y de que está siguiendo las recomendaciones de uso para garantizar el buen estado de las funciones del producto a largo plazo.
- Si no oye el clic del fusible y si el bol no se calienta después de haberlo intentado varias veces, la causa del problema es otra diferente, por lo que tendrá que contactar con el servicio de atención al cliente.
- Si el fusible hace que se le apague el robot de cocina muy a menudo, puede que el bol o el fusible no estén en buen estado, o que no esté utilizando el bol de manera apropiada.
- No está permitido manipular el botón del fusible para que no fuerce el apagado del aparato o para forzar su reinicio. En caso de manipulación, podrían producirse descargas eléctricas o incendios.



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, 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 2.3 l. Full capacity is 3.5 l.
- 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.
- Surfaces are liable to get hot during use.
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning.

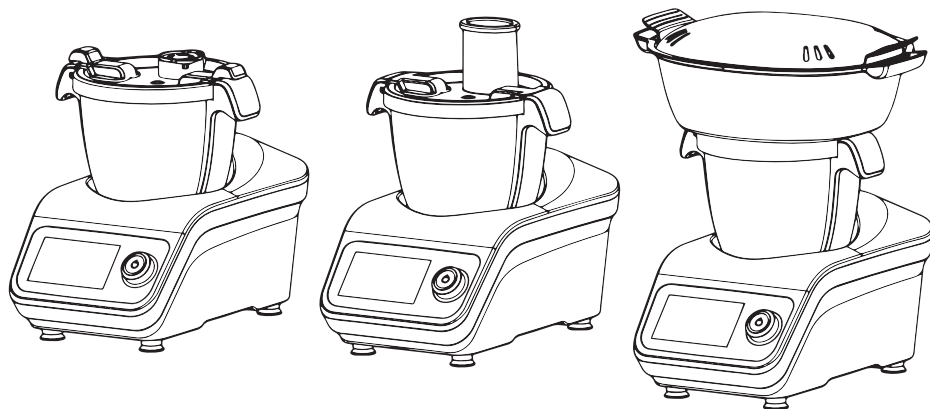
CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

Before plugging in

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

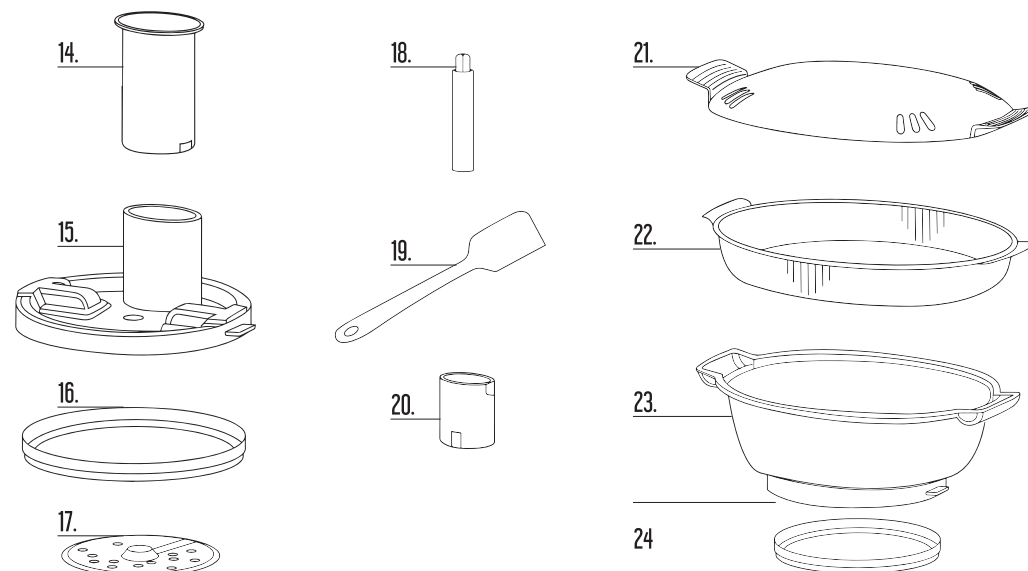
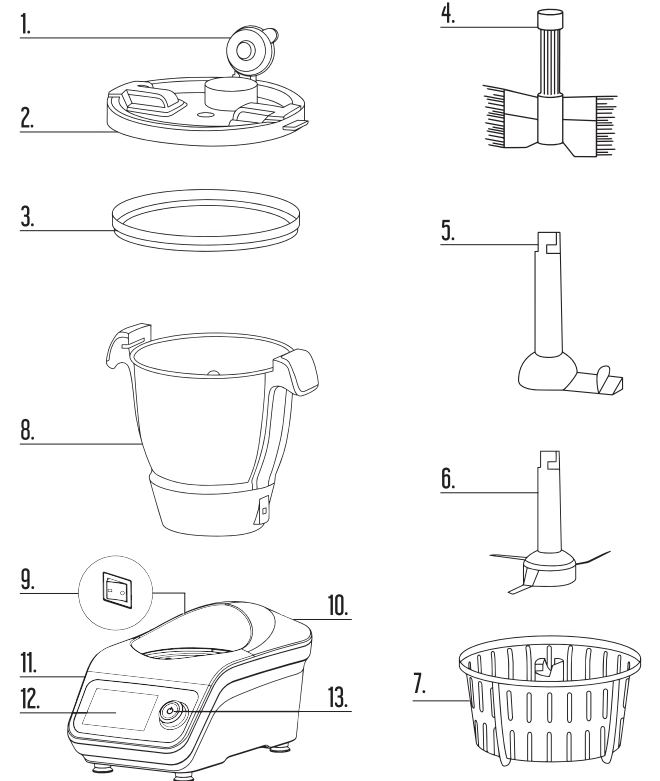
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



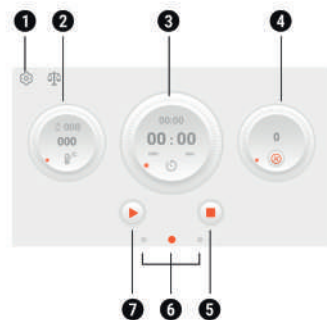
PARTS LIST

1. Filler cap
2. Blender lid
3. Blender lid seal
4. Whisk
5. Stir paddle
6. Blade
7. Steam basket
8. Blender jug
9. Main switch
10. Power cord
11. Base unit
12. 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



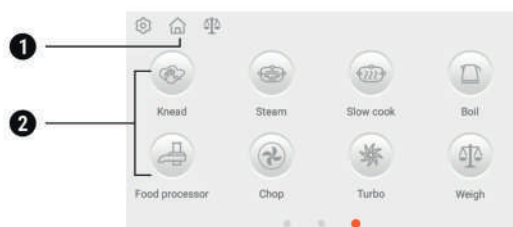
DISPLAY SCREEN

1. Setup Button
2. Temperature Button
3. Timer Button
4. Speed Button
5. Stop Button
6. Interface shift dZot
7. Star/Pause Button



AUTO PROGRAMS

1. Home Button
2. Function Button

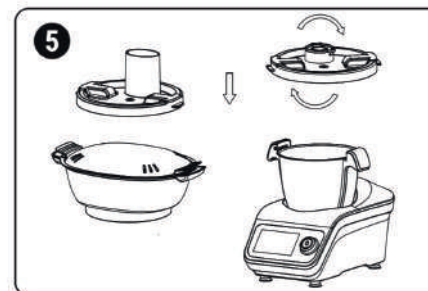


TO SET-UP BEFORE USE

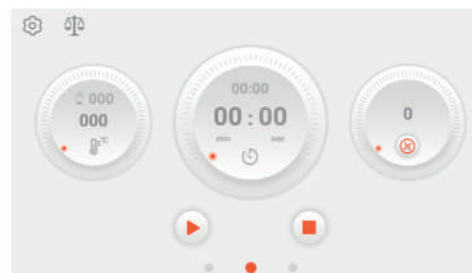
1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Insert the Jug into the Main Unit. Press down firmly to lock into place.
3. Choose difference accessories for difference cooking purpose.
4. Add the ingredients or water to the jug. If need food processor function. Then you need to attach food 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. Click pictos of temp/time/speed. Use your finger to slide or rotate the knob to set the parameters. Click min or sec on time picto to set corresponding parameters. Click ↻ to shift between clockwise and reverse.
8. After parameters are set, click ▶ or press knob to start work. Click ⏸ or press knob to pause or click ◻ or long press knob to stop.



9. Slide right or click the right dot in the red circle to enter into auto program interface. Click 🏠 or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.



10. Click pictos on auto programs interface to enter corresponding working interface. Set parameters as per step 7~8. Click to exit. ✕
11. Slide left or click left dot in the red circle to enter into recipe interface. Click 🏠 or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.

12. Click the recipe picture to enter specific recipe interface. Click Ingredient/Cooking step/Chefs tips/accessories used for cooking guidance. Click  to start. Click  for favorite collections.

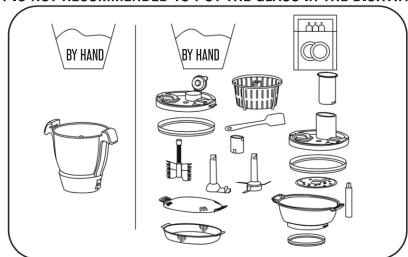
13. Each recipe has preset parameters. Adjust parameters as per step 7/8. Click  to start step by step. Click  to check the related information of recipe.

14. After cooking finished, Screen will shows end interface. Click OK or Press knob to exit

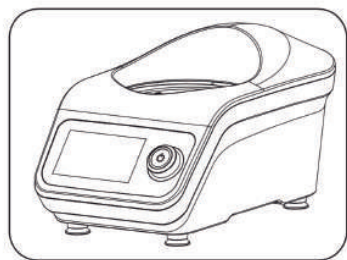







15. Accessories which can put into dishwasher.


















IT IS NOT RECOMMENDED TO PUT THE GLASS IN THE DISHWASHER



16. Clean the main unit.



ICONO	FUNCTION
 ROTAR KNOB	<ol style="list-style-type: none"> 1. Can be used to setting temperature, time, speed. 2. Short press to pause during cooking. It will continue cooking if your press again. 3. Long press to stop cooking. 4. Press the knob to start working after all parameters are set. 5. Long press to exit during setting. 6. When finished cooking, the screen will show "end". Press the knob and the cooker will enter into standby mode.
	Reverse: The speed ranges: 1-3
	Speed: Click  to shift between clockwise and reverse Speed range: 0-12
	Display set time parameter (0-90') Operation time display (0-90)

ICONO	FUNCIÓN
	Bowl picture: Indicate bowl has put into place or will show red to remind bowl has not been well placed.
	Food/ingredients temp after 37°, 40°, in intervals of 5°
	Display set temp parameter Temp range: 37°-120°C After 37°, 40°C with 5° intervals
	Start Pause
	Settings: Set or check robot cook info including: Wifi, System Version, Language, Register, etc.
	Home page pictos
 Knead	Time: 3 (Range: 2-4) minutes Temp: 000 (Range: 000-37) °C Speed: 1(Range: 1-2)
 Steam	Time: 20 (Range: 1-60) minutes Steam flow: Fast, medium and slow Time count down starts from 95 °C
 Slow cook	Time: 60 (Range: 10-90) minutes Temp: 100 (Range: 60-100) °C Speed: 1 (Range: 1-3)
 Boil	Temp: 100 (Range: 60-100) °C
 Food processor	Chop, Cut, Slice ... Time: 30 (Range: 10-60) seconds Speed: 4 (Range: 4-7)
 Chop	Time: 10s (Range: 10s-4m) Speed: 6 (Range: 1-12)
 Turbo	Time: 60s Speed: 12 Press  or press Knob and release to stop
 Weigh	Max: 5Kgs Weigh 5g interval
TARE	TARE
END	Ends weighing
	Sort management
A-Z	A-Z
	Search

ICONO	FUNCIÓN
Más	Including favorite collection and history
	Exit
	Favorite collection
	Ingredients Picto
	Cooking step
	Chef's tips
	Check recipe info including

CONTROL PANEL OVERVIEW

SETTING

Setting the time

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

Setting the temperature

1. Temperature range: 37-120oC with 5o interval.
2. Click slide the picto or rotate the knob to set the temp.

Setting the speed

1. Speed range: 0-12.
2. Click Slide the picto or rotate the knob to set speed. Click , shift to with speed setting 1-3.

- Speed 1-3
- Speed 1-4
- Speed 1-12

Start, pause and stop

- Start
- Pause
- Stop



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

SUGGESTED USAGE

FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	MAXIMUM COOKING INGREDIENTS IN ONE TIME
Meat Chopping	Chopping blade	speed 8-12	30-60 seg	600g Beef/pork without bone/ tendon
Ice Crush	Chopping blade	speed 8-12	10-20 seg	600g Ice cube
Blender	Chopping blade	speed 12	1 min	Maximum Capacity: 2300ml 800g carrot 1200g water
Chopping (Onion, Shallot, Celery, etc)	Chopping blade	speed 5	15-30 seg	500g. 1 onion.
Kneading	Chopping blade	speed 1	2 min	500g flour + 250g water + 20g oil
Slices, Shreds (Carrot, Cucum-ber, Potato)	Chopping blade	speed 5-6	30 seg	500g
Soup	Chopping blade	speed 1	Choose Soup func-tion. Or you can set-ting the proper time, speed, temperature by your own.	Maximum Capacity 2000ml

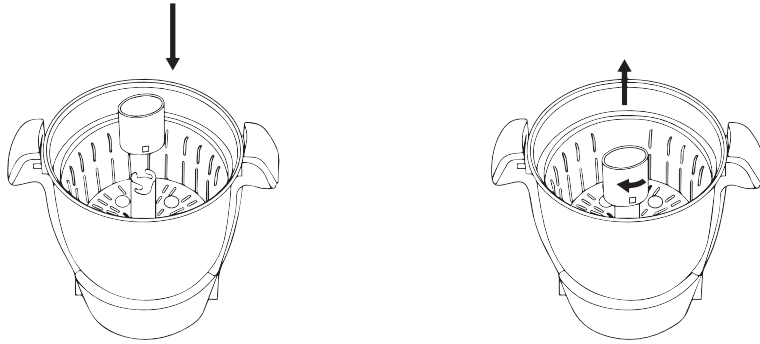
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
Whisk	Whip Egg white	4	2 a 4 min	-
	Whip Cream	3	3 a 5 min	-
Stirring paddle	Soup	1 a 2	1 a 90 min	100
	Other ingredients that need to heat	1 a 2	Según necesidad	según necesidad
Blade	Meat Chopping	8 a 10	30 a 60s	-
	Ice Crush Sugar	8 a 10	10 a 20 s	-
	Blender	10	1 a 2 min	-
	Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5 a 7	15 a 60 s	-
	Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, Almond,	10	2 a 3 min	-
	Kneading	1	3 a 5 min	-
Steam basket	Rice etc.	---	20 a 30min	110

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Slicer/shred disc	Slices	5,6	30 a 60sg	—
 Steamer	Slices	—	10 a 60min	110 a 120

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



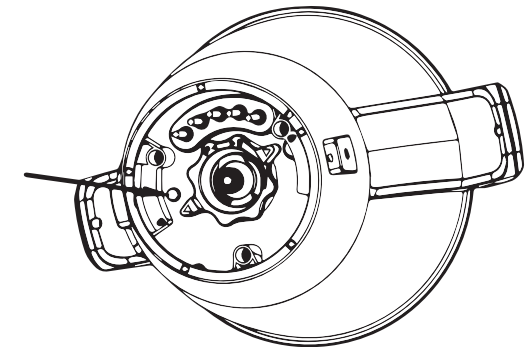
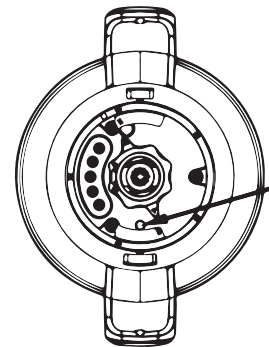
CLEANING AND MAINTENANCE

- 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.
- Lid, Measuring cup, Blade, Mixing paddle, Steam basket, Steamer, etc, all above photo accessories can be washed by dish-washing machine.
- 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 using the measures above, please call our helpline.

RESET FUSE

- Why does it go off? The fuse goes off when the bottom of the bowl is overheating. This is a serious issue and you should identify the cause to stop it from happening again. Make sure you follow the instructions given in the “usage limits and recommendations” paragraph thoroughly.
- Possible causes of overheating are: not using the mixing blade, heating the bowl while empty, or cooking food at an inappropriately high temperature and for too long. Never let food burn inside the bowl. If the food starts burning, lower the cooking temperature and add some water or fatty ingredient.
- Prior to resetting the fuse: cool the bowl.
- If there is a hot mixture inside, empty it into a separate bowl as you will finish the cooking process later on. Pour cold water into the bowl and let it rest for 5 to 10 minutes approximately. Do not put the bowl in the refrigerator, it is dangerous (moisture) and much slower. Once the bowl has cooled down, empty it.
- To reset the fuse: use a ballpoint pen (ideally) or a small screwdriver. Do not use sharp or pointy tools. Put the bowl upside down and press the translucent silicone component (see the black circle shown by the pointer on the adjacent figure), with the tip of the ballpoint pen.
- Watch carefully: resetting the fuse makes it click and you should hear the sound:
- If it is the case, you can keep using the bowl. Make sure you use the mixing blade properly and follow the usage recommendations to ensure your product's functions on the long run.
- If you did not hear the fuse click and if the bowl still does not heat after trying several times, something else is stopping the bowl from heating, in which case you should contact the customer service.
- If the fuse goes off too often, either the bowl or the fuse is faulty, or the bowl is not being used appropriately.
- Impairing the fuse button to stop it from going off or to force it to reset is prohibited. Doing so would create fire or electric shock hazards.



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.

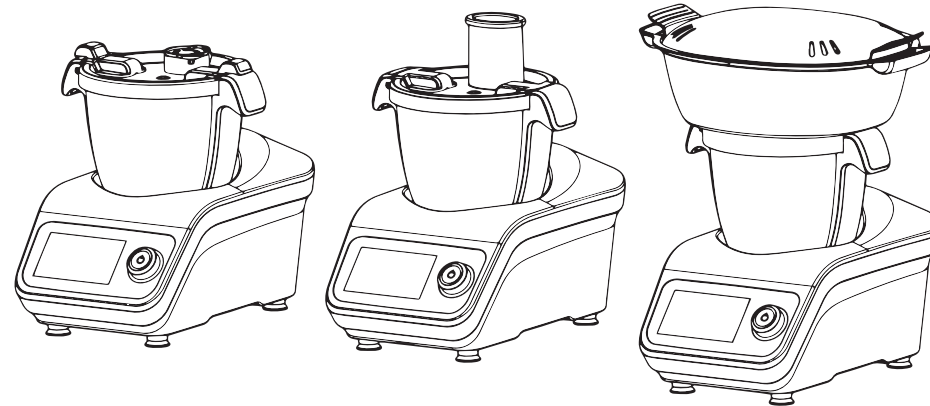
As precauções de segurança aqui indicadas reduzem o risco de morte, lesão ou choque elétrico quando corretamente cumpridas. Guarde o manual num local seguro para referência futura, o recibo da compra e a embalagem. Se aplicável, passe estas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Siga 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.

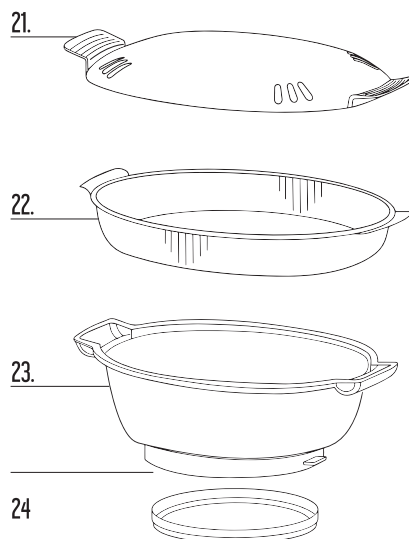
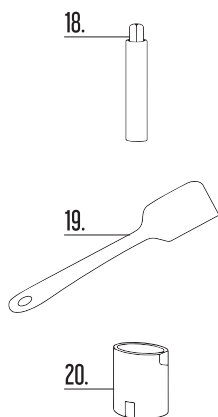
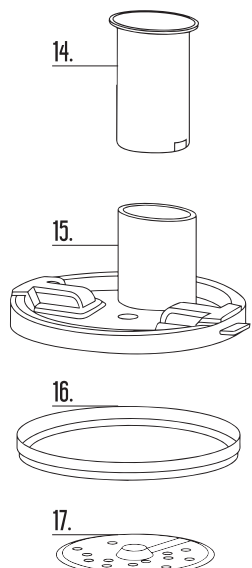
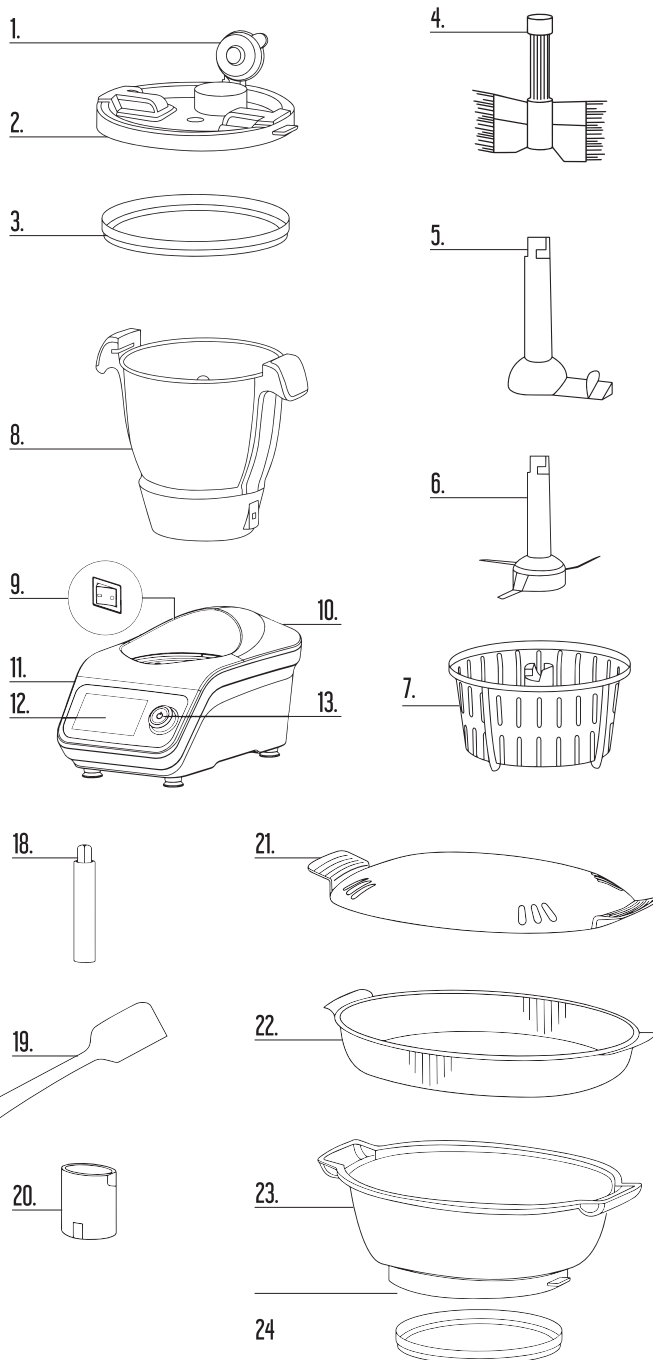
- Desligue o eletrodoméstico e desligue da alimentação antes de trocar acessórios ou de tocar em quaisquer peças em movimento durante a utilização.
 - Mantenha partes corporais, joias e roupa solta longe das partes em movimento e acessórios/ferramentas instaladas.
 - Remova sempre a lâmina antes de colocar 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 2,3 L. A capacidade total 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.
 - 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.
- 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.**



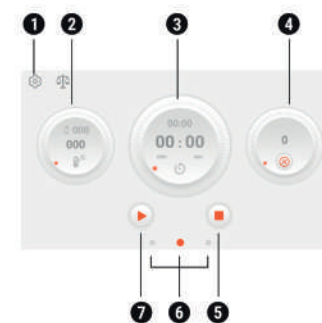
LISTA DE PEÇAS

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. Interruptor principal
10. Cabo de alimentação
11. Unidade da base
12. Ecrã de visualização
13. Botão giratório
14. Calçador
15. Tapa FP
16. Vedante para a tampa FP
17. Disco de trituração/corte
18. Eixo de movimento
19. Espátula
20. Copo de medição
21. Tapa para cesto de vapor
22. Cesto de vapor, pouco profundo
23. Cesto de vapor, profundo
24. Vedante do cesto de vapor profundo



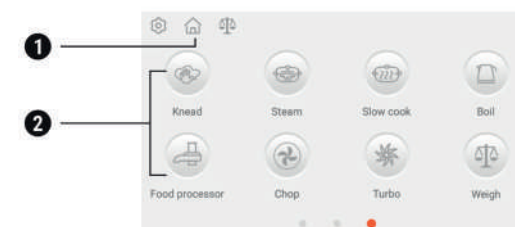
ECRÃ DE VISUALIZAÇÃO

1. Botão de configuração
2. Botão de temperatura
3. Botão de temporizador
4. Botão de velocidade
5. Botão para parar
6. Mudança de interface dZot
7. Botão Iniciar/Pausar



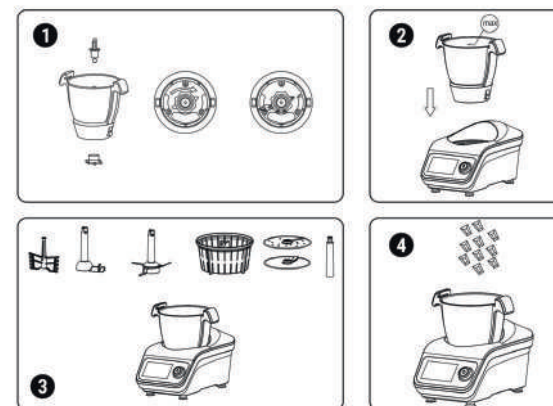
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

1. Botão de início
2. Botão de funções

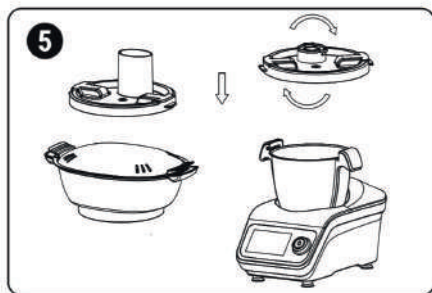


CONFIGURAR ANTES DE USAR

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.



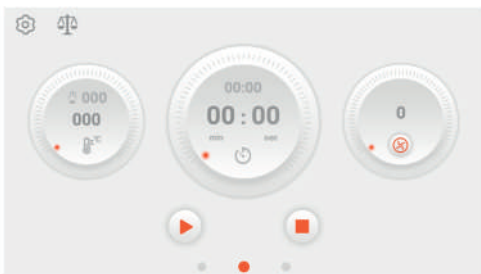
5. Coloque a tampa do misturador, ou a tampa FP ou o vaporizador.



6. Ligue o cabo elétrico à base principal. Ligue.

7. Clique em imagens de temp/tempo/velocidade. Use o dedo para deslizar ou rodar o botão para configurar os parâmetros. Clique em min ou sec na imagem do tempo para configurar os parâmetros correspondentes. Clique em para alternar entre o sentido horário e sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

8. Após a configuração dos parâmetros, clique em ou prima o botão para iniciar. Clique em ou prima o botão para pausar. Em alternativa, clique em ou prima continuamente o botão para parar.



9. Deslize para a direita ou clique no ponto da direita no círculo vermelho para entrar na interface dos programas automáticos. Clique em ou no ponto do meio no círculo vermelho para aceder a página inicial/interface DIY.



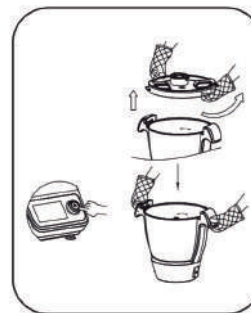
10. Clique nas imagens na interface de programas automáticos para entrar na interface de funcionamento correspondente. Configure os parâmetros tal como indicado nos passos 7-8. Clique em para sair.

11. Deslize para a esquerda ou clique no ponto da esquerda no círculo vermelho para entrar na interface das receitas. Clique em ou no ponto do meio no círculo vermelho para aceder à página inicial/interface DIY.

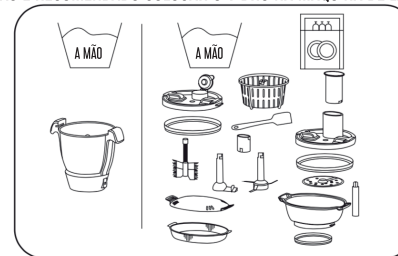
12. Clique na imagem das receitas para entrar na interface de receitas específicas. Clique em **Ingrediente/Passos de cozedura/Dicas do Chef/acessórios utilizados para orientação de cozedura**. Clique em para iniciar. Clique em para as coleções de favoritos.

13. Cada receita tem parâmetros predefinidos. Ajuste os parâmetros tal como indicado nos passos 7-8. Clique em para iniciar passo a passo. Clique em para consultar as informações relacionadas da receita.

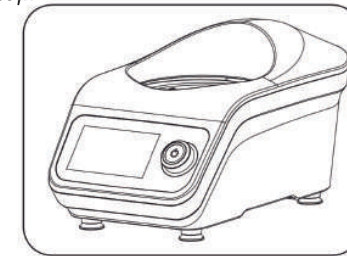
14. Quando terminar a cozedura, o ecrã apresentará a interface de finalização. Clique em OK ou prima o botão para sair.



15. Acessórios que podem ser colocados na máquina
NÃO É RECOMENDADO COLOCAR O VIDRO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



16. Limpe a unidade principal, de lavar louça.



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONE	FUNÇÃO
BOTÃO GIRATÓRIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pode ser utilizado com configurar a temperatura, o tempo e a velocidade. 2. Prima brevemente para pausar durante a cozedura. Continuará a cozedura se premir novamente. 3. Prima continuamente para parar a cozedura. 4. Prima o botão para iniciar depois de configurar todos os parâmetros. 5. Prima continuamente para sair durante a configuração. 6. Quando terminar a cozedura, o ecrã apresentará a mensagem "end". Prima o botão e a panela irá iniciar o modo standby.
	Inverso: Os intervalos de velocidade: 1-3
	Velocidade: Clique em para alternar entre o sentido horário e sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Intervalo de velocidade: 0-12
	Parâmetro de configuração de tempo da visualização (0-90°) Visualização do período de funcionamento (0-90)

ICONO	FUNCIÓN
	Imagem de tigela: Indica que a tigela foi colocada no sítio ou apresentará um sinal vermelho para relembrar que a tigela não foi colocada corretamente.
	Temperatura de alimentos/ingredientes após 37 °, 40 °, em intervalos de 5 °
	Parâmetro de configuração de temperatura da visualização Intervalos de temperatura: 37 °-120 °C Depois de 37 °, 40 °C com intervalos de 5 °
	Iniciar Parar
	Configurações: Configure ou verifique as informações de confeção do robot, incluindo: Wifi, Versão do sistema, Idioma, Registo, etc.
	Imagens da página inicial.
Amassar	Tempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos Temp: 000 (Intervalo: 000-37) °C Velocidade: 1 (Intervalo: 1-2)
Vapor	Tempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos Fluxo do vapor: Rápido, médio e lento A contagem decrescente do tempo tem início a partir dos 95 °C
Fogo lento	Tempo: 60 (Intervalo: 10-90) minutos Temp: 100 (Intervalo: 60-100) °C Velocidade: 1 (Intervalo: 1-3)
Hervir	Temp: 100 (Intervalo: 60-100) °C
Procesador de alimentos	Tempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos Velocidade: 4 (Intervalo: 4-7)
Cut	Tempo: 10 s (Intervalo: 10 s-4 m) Velocidade: 6 (Intervalo: 1-12)
Turbo	Tempo: 60 s Velocidade: 12 Prima ou prima Botão e liberte para parar
Peso	Max: 5 Kg intervalo de 5 g
TARA	Peso
END	Fim da pesagem
	Tipo de gestão
A-Z	A-Z
	Pesquisa

ICONO	FUNCIÓN
Más	Incluindo coleção de favoritos e histórico
	Sair
	Coleção de favoritos
	Imagem de los ingredientes
	Passo de cozedura
	Dicas do chefe
	Ver la información de la receta, incluyendo

CONFIGURAÇÃO

Configurar tempo

1. Limite de tempo: 0-90
2. Clique em , clique em min ou sec, deslize ou rode o botão para configurar o tempo.

Definir a temperatura

1. Limite de temperatura: 37-120oC com intervalos de 5 o.
2. Clique em , deslize a imagem ou rode o botão para configurar a temperatura.

Definir a velocidade

1. Intervalo de velocidade: 0-12.
2. : Clique em , deslize a imagem ou rode o botão para configurar a velocidade. Clique em , mude para com a definição de velocidade 1-3.
 - Velocidade 1-3
 - Velocidade 1-4
 - Velocidade 1-12

Iniciar, pausar e parar

- Iniciar
- Parar
- Parar





Durante o modo standby, irão piscar luzes brancas, verdes e vermelhas. A luz vermelha debaixo do botão acende-se quando a temperatura é superior a 60 ° e a luz verde acende-se quando a temperatura é inferior a 60° em qualquer modo de funcionamento.



SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO

FUNÇÃO	ACESSÓRIO	VELOCIDADE	HORA	COZEDURA MÁXIMA INGREDIENTES DE UMA SÓ VEZ
Cortar carne	Lâmina de corte	Velocidade 8 - 12	30-60 segundos	600 g Carne/porco sem ossos/ tendão
Esmagar gelo	Lâmina de corte	Velocidade 8 - 12	10-20 segundos	600 g Cubo de gelo
Misturador	Lâmina de corte	Velocidade 12	1 min	Capacidade máxima: 2300 ml 800 g cenouras 1200 g água.
Cortar (Cebolas, Chalota, Aipo, etc.)	Lâmina de corte	Velocidade 5	15-30 segundos	500 g. 1 cebola.
Amassar	Lâmina de corte	Velocidade 1	2 min	500 g farinha + 250 g água + 20 g óleo
Fatias, Pedacos (Cenoura, Pepino, Batata)	Lâmina de corte	Velocidade 5-6	30 segundos	500g.
Sopa	Lâmina de corte	Velocidade 1	Escolha a função de Sopa. Em alternativa, pode configurar o tempo, velocidade e temperatura adequados.	Capacidade máxima: 2000ml

Lamina

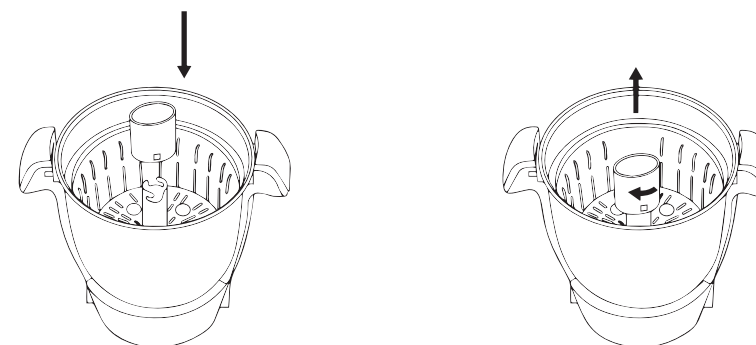
PANORÂMICA DE ACESSÓRIOS

PEÇA CHAVE	FUNÇÃO	VELOCIDADE	HORA	TEMPERATURA (°C)
 Batedor	Bater claras de ovo	4	2 a 4 min	-
	Natas batidas	3	3 a 5 min	-
 Pá de mistura	Sopa	1 a 2	1 a 90 min	100
	Outros ingredientes que necessitem de ser aquecidos	1 a 2	Según necesidad	según necesidad
 Lâmina	Cortar carne	8 a 10	30 a 60s	-
	Fazer açúcar em pó	8 a 10	10 a 20 s	-
	Misturador	10	1 a 2 min	-
	Cortar (cebolas, chalotas, aipo, etc.)	5 a 7	15 a 60 s	-
	Feijões, grãos de soja, nozes, amendoins, grãos de café...	10	2 a 3 min	-
 Cesto de vapor	Amassar	1	3 a 5 min	-
	Arroz, etc.	---	20 a 30min	110

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Disco de trituração/corte	Fatias	5,6	30 a 60sg	
 Vaporizador	Peixe	---	10 a 60min	

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 no ranhura do cesto de vapor e rode para fixar. Depois, retire.

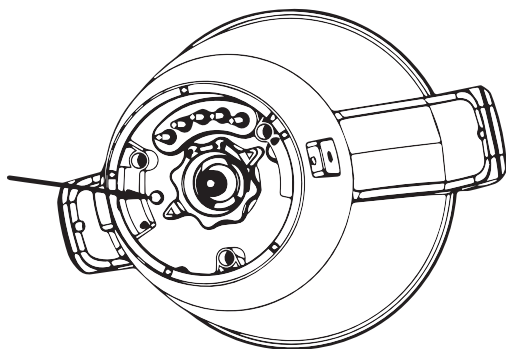
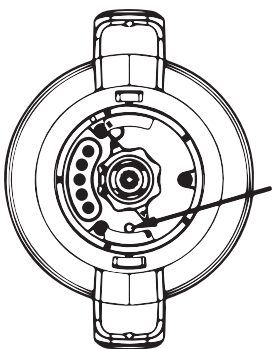


LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 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 louça.
 - A tampa, copo medidor, lâmina, pás misturadoras, cesto de vapor, vaporizador, etc. e todos os acessórios nas imagens acima podem ser lavados na máquina de lavar louça.
 - Escova de metal, escova de nylon, detergente doméstico, diluente e produtos de limpeza irão danificar a superfície da estrutura do produto.
 - Utilize um pano 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.

RESET DO FUSÍVEL

- Porque é que está desligado? O fusível faz com que o aparelho se desligue quando a base da taça sobreaquece. Este problema é grave e deve identificar a causa para que não volte a acontecer. Certifique-se de que segue cuidadosamente as instruções da secção “Limitações e Recomendações de Utilização”.
- Possíveis causas de sobreaquecimento são: utilizar a lâmina para misturar, aquecer o recipiente vazio ou cozinhar os alimentos a uma temperatura demasiado elevada e durante demasiado tempo. Não deixe que os alimentos queimem dentro da taça. Se a sua comida começar a queimar, baixe a temperatura de cozedura e adicione um pouco de água ou ingredientes gordurosos.
- Antes de reiniciar o fusível, arrefeça a taça.
- Se houver ingredientes quentes dentro da taça, despeje-a em outro recipiente, pois terá que terminar de cozinhar mais tarde. Adicione água fria à taça e deixe repousar por cerca de 5 a 10 minutos. Não coloque a taça no frigorífico, é perigoso (forma-se humidade) e muito mais lento. Quando a taça tiver arrefecido, esvazie-a.
- Para reiniciar o fusível: Utilize uma esferográfica (se possível, a primeira escolha) ou uma chave de fendas. Não utilize ferramentas afiadas. Coloque a taça virada para baixo e pressione o botão de silicone translúcido (consulte o círculo na figura abaixo), usando a ponta da esferográfica.
- Cuidado: Ao reiniciar o fusível, ouvirá um clique:
- Se assim for, ainda pode usar a tigela. Certifique-se de que está a utilizar correctamente a lâmina misturadora e que está a seguir as recomendações de utilização para garantir o bom funcionamento do produto a longo prazo.
- Se não ouvir o clique do fusível e se a taça não aquecer após várias tentativas, a causa do problema é diferente, por isso contacte o serviço de apoio ao cliente.
- Se o fusível fizer com que o robô da cozinha se desligue com muita frequência, a taça ou o fusível pode não estar em boas condições ou pode não estar a utilizar a taça correctamente.
- Não é permitido manipular o botão do fusível de modo a não forçar o aparelho a desligar-se ou forçar o aparelho a reiniciar. A manipulação pode resultar em choque elétrico ou incêndio.



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, 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. Veillez 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

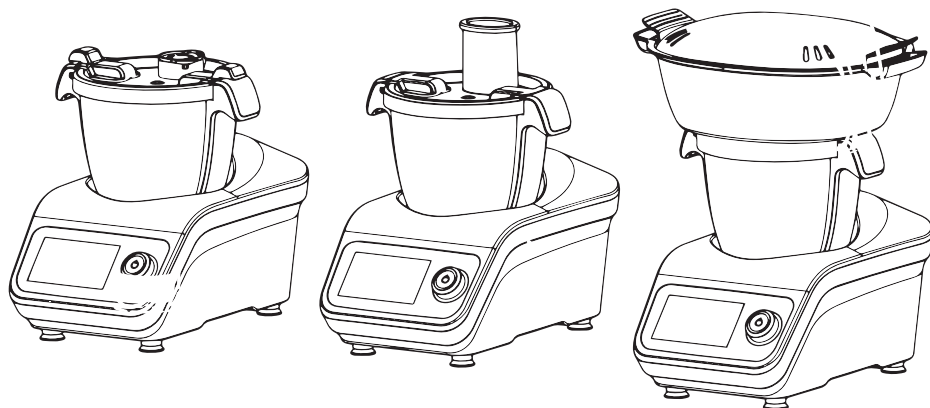
être alimenté à travers un dispositif de commutation externe, tel qu'un temporisateur, ou relié à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.

- 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 2,3 litres. La capacité totale est de 3,5 litres.
 - 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.
 - 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.

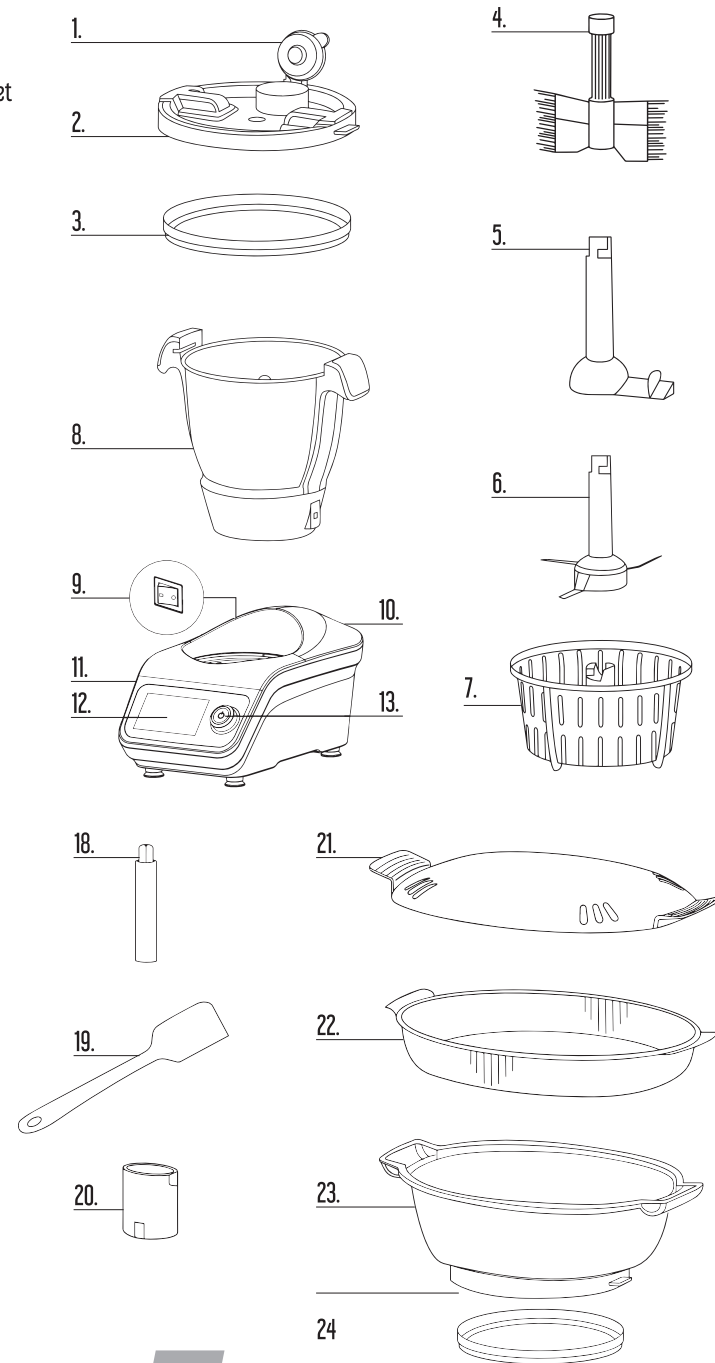
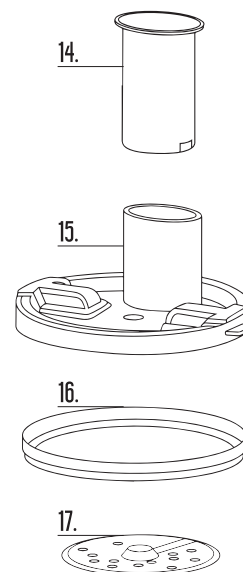
Avant de le brancher

Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sous votre appareil. AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.



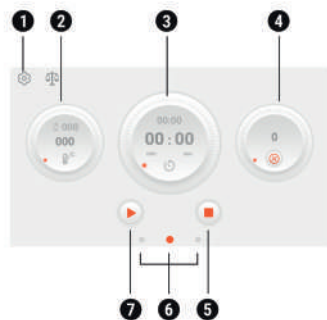
LISTE DES PIÈCES

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. Interrupteur principal
10. Câble d'alimentation
11. Base
12. Écran d'affichage
13. Bouton
14. Poussoir
15. Couvercle FP
16. Joint pour couvercle FP
17. Disque trancheur/broqueur
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



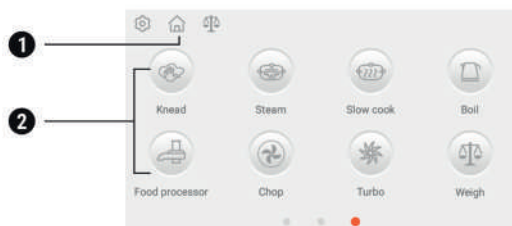
ÉCRAN D'AFFICHAGE

1. Bouton de configuration
2. Bouton du réglage de température
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton du réglage de vitesse
5. Bouton d'arrêt
6. Changement d'interface dZot
7. Bouton Démarrage/Pause



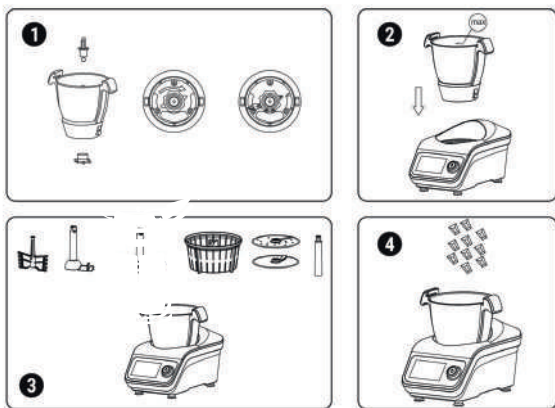
PROGRAMMES AUTOMATIQUES

1. Bouton d'accueil
2. Bouton de mode de fonctionnement

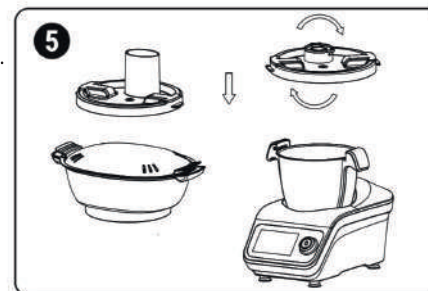


À PARAMÉTRER AVANT UTILISATION

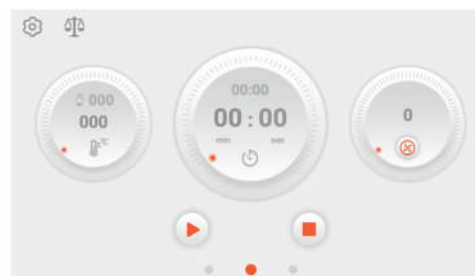
1. Placez l'arbre d'entraînement dans le bol mélangeur en le verrouillant bien.
2. Insérez le bol dans l'unité principale. Appuyez fermement vers le bas pour le mettre en place.
3. Choisissez des accessoires différents en fonction de l'usage que vous allez faire du robot.
4. Ajoutez les ingrédients ou 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. Cliquez sur les icônes de réglage de température/durée/vitesse. Utilisez votre doigt pour faire glisser ou pivoter le bouton pour régler les paramètres. Cliquez sur les minutes ou les secondes sur l'icône de la durée pour régler les paramètres correspondants. Cliquez sur pour alterner entre le sens horaire et le sens anti-horaire.
8. Une fois que les paramètres ont été réglés, cliquez sur ou appuyez sur le bouton pour démarrer. Cliquez sur ou appuyez sur le bouton pour mettre en pause ou cliquez sur ou appuyez longuement sur le bouton pour arrêter l'appareil.



9. Faites glisser vers la droite ou cliquez sur le point de droite dans le cercle rouge pour accéder à l'interface du programme automatique. Cliquez sur ou sur le point central dans le cercle rouge pour accéder à la page d'accueil/ interface Préparation maison.



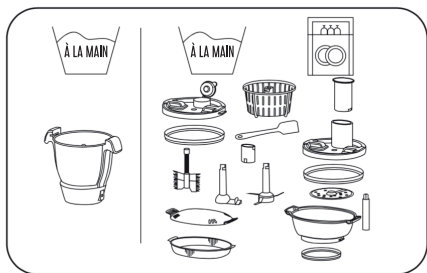
10. Cliquez sur les icônes de l'interface des programmes automatiques pour accéder à l'interface de fonctionnement correspondante. Réglez les paramètres conformément aux étapes 7 et 8. Cliquez sur pour quitter.
11. Faites glisser vers la gauche ou cliquez sur le point de gauche dans le cercle rouge pour accéder à l'interface des recettes. Cliquez sur ou sur le point central dans le cercle rouge pour accéder à la page d'accueil/interface préparation maison.
12. Cliquez sur l'icône des recettes pour accéder à l'interface d'une recette spécifique. Cliquez sur Ingrédients/Étape de cuisson/Conseils du Chef/accessoires utilisés pour obtenir des conseils de préparation. Cliquez sur pour démarrer. Cliquez sur pour accéder aux collections favorites.

13. Chaque recette a des paramètres prédéfinis. Ajustez les paramètres conformément aux étapes 7 et 8. Cliquez sur  pour démarrer la préparation étape par étape. Cliquez sur  pour consulter les informations relatives à la recette.
14. Une fois que la cuisson est terminée, l'écran affiche l'interface de Fin de préparation. Cliquez sur OK ou appuyez sur le bouton pour quitter.

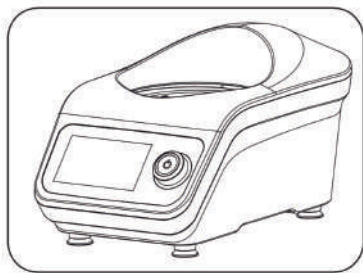


15. Accessoires qui peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.





IL N'EST PAS RECOMMANDÉ DE METTRE LE VERRE AU LAVE-VAISSELLE




















16. Nettoyez l'unité principale.



APERÇU PANNEAU DE COMMANDE

ICONO	FUNCIÓN
 BOUON ROTATIF	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peut être utilisé pour régler la température, la durée et la vitesse. 2. Appuyez brièvement sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement pendant la cuisson. La cuisson reprendra si vous appuyez à nouveau sur ce bouton. 3. Appuyez longuement sur ce bouton pour arrêter la cuisson. 4. Appuyez sur le bouton pour démarrer le fonctionnement une fois que tous les paramètres ont été réglés. 5. Appuyez longuement sur ce bouton pour quitter la configuration. 6. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « end » (fin de la préparation). Appuyez sur le bouton pour que l'appareil passe au mode de veille.
	1. Peut être utilisé pour régler la température, la
	Vitesse : cliquez sur pour alterner entre le sens horaire et le sens anti-horaire. Plage de vitesses : 0-12
	Affiche le paramètre de durée réglé (0-90') Affiche le temps de fonctionnement (0-90)

ICONO	FUNCIÓN
	Icone du bol : indique que le bol a été mis en place ou s'affiche en rouge pour rappeler que le bol n'a pas été inséré correctement.
	Température des aliments/ingrédients après 37° C, 40° C, par intervalles de 5° C
	Affiche le paramètre de température réglé Plage de températures : 37° C - 120° C Après 37°C 40° C par intervalles de 5° C
	Démarrer Pause
	Paramètres : pour régler ou consulter les informations de cuisson du robot, notamment : Wi-Fi, Version du système, Langue, Enregistrement, etc.
	Icons de la page d'Accueil
 Pétrir	Durée : 3 (Plage : 2-4) minutes Température : 000 (Plage : 000-37) °C Vitesse : 1 (Plage : 1-2)
 Steam	Durée : 20 (Plage : 1-60) minutes Débit de vapeur : rapide, moyen et lent Le compte à rebours commence à partir de 95° C
 Feu doux	Durée : 60 (Plage : 10-90) minutes Température : 100 (Plage : 60-100) °C Vitesse : 1 (Plage : 1-3)
 Faire bouillir	Température : 100 (Plage : 60-100) °C
 Robot culinaire	Durée : 30 (Plage : 10-60) secondes Vitesse : 4 (Plage : 4-7)
 Couper	Durée : 10 secondes (Plage : 10 secondes - 4 minutes) Vitesse : 6 (Plage : 1-12)
 Turbo	Durée : 60 secondes Vitesse : 12 Appuyez sur  ou appuyez sur le bouton et lâchez-le pour arrêter
 Le poids	Maximum : 5 kg Intervalle de 5 g
TARA	Tare
END	Termine la pesée
	Gestion des catégories
A-Z	A-Z
	Rechercher

ICONO	FUNCIÓN
	Más Y compris la collection des recettes favorites et l'historique
	Sortie
	Collection de recettes favorites
	Ícone ingredientes
	Étape de cuisson
	Conseils du Chef
	Ver la información de la receta, incluyendo

CONFIGURATION

Configuration du temps

1. Intervalle de temps : 0-90.
2. Cliquez sur , cliquez sur les minutes ou les secondes, faites glisser ou pivoter le bouton rotatif pour régler la durée.

Paramétrage de la température

1. Intervalle de température : 37-120°C avec des intervalles de 5° C.
2. Cliquez sur , faites glisser l'icône ou faites pivoter le bouton rotatif pour régler la température.

Paramétrage de la vitesse

1. Plage de vitesses : 0-12.
2. Cliquez sur , faites glisser l'icône ou faites pivoter le bouton rotatif pour régler la vitesse. Cliquez sur au mode avec le réglage de vitesse 1-3.
 - Vitesse 1-3
 - Vitesse 1-4
 - Vitesse 1-12

Démarrage, Pause et Arrêt

- Démarrer
- Pause
- Arrêter



En mode de veille, les témoins lumineux blancs, verts et rouges clignotent. Le témoin lumineux rouge est allumé lorsque la température est supérieure à 60° C et le témoin lumineux vert est allumé lorsque la température est inférieure à 60° C dans n'importe quel mode de fonctionnement.

UTILISATION SUGGÉRÉE

FONCTION	ACCESSOIRE	VITESSE	DURÉE	QUANTITÉ MAXIMALE D'INGRÉDIENTS POUR CUISON EN UNE SEULE FOIS
Viande hachée	Lame hachoir	Vitesse 8-12	30-60 secondes	600 g bœuf/porc sans os/tendon
Glace pilée	Lame hachoir	Vitesse 8-12	10-20 secondes	600 g de glaçons
Mélangeur	Lame hachoir	Vitesse 12	1 minute	Capacité maximale : 2 300 ml 800 g de carottes 1 200 g d'eau.
Hachage (oignons, échalotes, céleri, etc.)	Lame hachoir	Vitesse 5	15-30 secondes	500 g 1 oignon
Pétrissage	Lame hachoir	Vitesse 1	2 minute	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile
Tranches, Lanières (carottes, concombres, pommes de terre)	Disques de tranchage	Vitesse 5-6	30 secondes	500g.
Potage	Pale de mélange	Vitesse 1	Sélectionner la fonction Potage. Vous pouvez aussi programmer vous-même les paramètres de durée, de vitesse de température qui conviennent.	Capacité maximale 2.000 ml

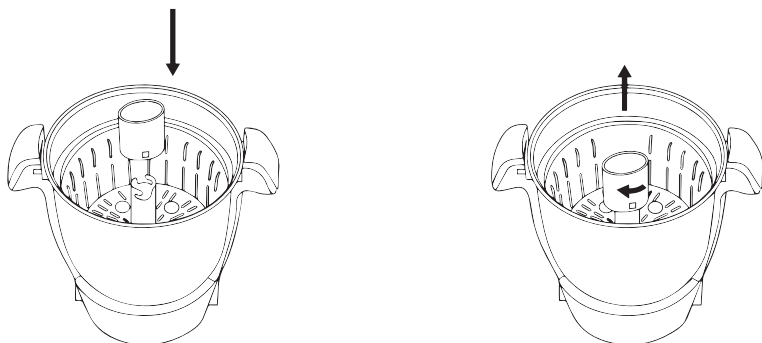
APERÇU ACCESSOIRES

SYMBÔLE PARTIE	FONCTION	VELOCIDAD	TEMPS	TEMPÉRATURE °C
Fouet	Blancs en neige	4	2 à 4 min	-
	Crème fouettée	3	3 à 5 min	-
Pale de mélange	Soupes	1 à 2	1 à 90 min	100
	Autres ingrédients à chauffer	1 à 2	Au besoin	Au besoin
Lames	Viande hachée	8 à 10	30 à 60s	-
	Glace pilée	8 à 10	10 à 20 s	-
	Batteur	10	1 à 2 min	-
	Hachoir (oignon, échalote, céleri, etc.)	5 à 7	15 à 60 s	-
	Haricots, graines de soja, noix, cacahuètes, café en grain, amandes	10	2 à 3 min	-
Panier vapeur	Pétrissage	1	3 à 5 min	-
	Riz, etc.	---	20 à 30min	110

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Disque trancheur/broqueur	Trancher	5,6	30 a 60sg	
 Vaporera	Poisson	---	10 a 60min	

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.

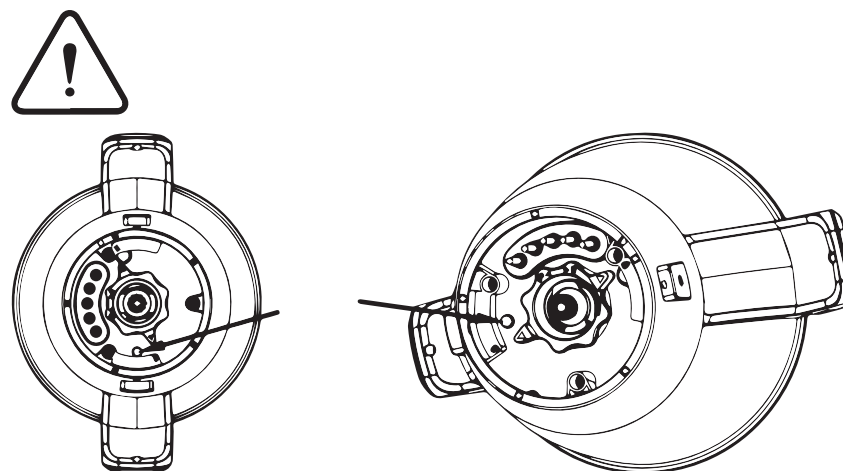


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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.
 - Le couvercle, la tasse de mesure, la lame, la pale de mélange, le panier vapeur, le cuiseur vapeur, etc. Tous les accessoires des illustrations ci-dessus peuvent être lavés au lave-vaisselle.
 - Toute utilisation de brosse en métal ou en nylon, de nettoyeur 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.

FUSIBLE DE REDÉMARRAGE

- Pourquoi est-il éteint ? Le fusible provoque l'arrêt de l'appareil lorsque la base du bol surchauffe. Ce problème est important et devrait en identifier la cause pour qu'il ne se reproduise plus. Suivez attentivement les instructions de la section "Limites et recommandations d'utilisation".
- Les causes possibles de surchauffe sont : l'utilisation de la lame de mélange, le chauffage du bol vide ou la cuisson des aliments à une température trop élevée et pendant trop longtemps. Ne laissez pas les aliments brûler à l'intérieur du bol. Si vos aliments commencent à brûler, abaissez la température de cuisson et ajoutez un peu d'eau ou d'ingrédients gras.
- Avant de réinitialiser le fusible, refroidir le bol.
- S'il y a des ingrédients chauds à l'intérieur du bol, videz-le dans un autre récipient, car vous devrez terminer la cuisson plus tard. Ajouter de l'eau froide dans le bol et laisser reposer de 5 à 10 minutes. Ne mettez pas le bol au réfrigérateur, il est dangereux (l'humidité se forme) et beaucoup plus lent. Une fois le bol refroidi, videz-le.
- Pour réinitialiser le fusible : Utilisez un stylo à bille (de préférence) ou un tournevis. Ne pas utiliser d'outils tranchants. Placez le bol face vers le bas et appuyez sur le bouton en silicone translucide (voir le cercle sur la figure ci-dessous), en utilisant la pointe du stylo à bille.
- Attention : Lorsque vous réinitialisez le fusible, il s'enclenche et vous devriez pouvoir l'entendre :
- Si c'est le cas, vous pouvez continuer à utiliser le stylo. Assurez-vous d'utiliser correctement la lame de mixeur et de suivre les recommandations d'utilisation pour vous assurer que les fonctions du produit sont en bon état de marche sur le long terme.
- Si vous n'entendez pas le dé clic du fusible et si le bol ne chauffe pas après plusieurs tentatives, la cause du problème est différente, alors veuillez contacter le service clientèle.
- Si le fusible fait que votre robot de cuisine s'éteint très souvent, il se peut que le bol ou le fusible ne soit pas en bon état ou que vous n'utilisiez pas le bol correctement.
- Il n'est pas permis de manipuler le bouton fusible pour ne pas forcer l'appareil à s'éteindre ou à redémarrer de force l'appareil. Toute altération peut entraîner un choc électrique ou un incendie.



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, 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.

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

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

- Verificare sempre che il cibo sia completamente cotto 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.

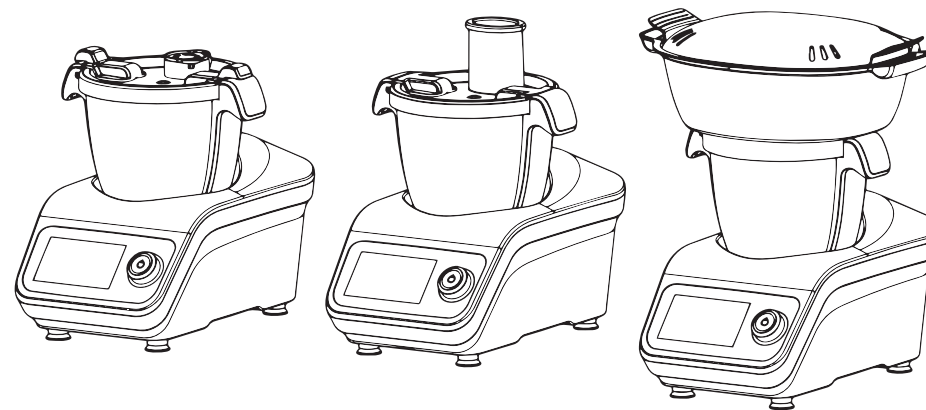
- Un uso scorretto dell'apparecchio può arrecare lesioni.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza sufficienti, sotto sorveglianza o se opportunamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli 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 assumiamo alcuna responsabilità derivante da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- La capacità massima di miscelatura è di 2,3 litri. La capacità totale è di 3,5 litri.
- 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.
- 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.

Prima di inserire la spina

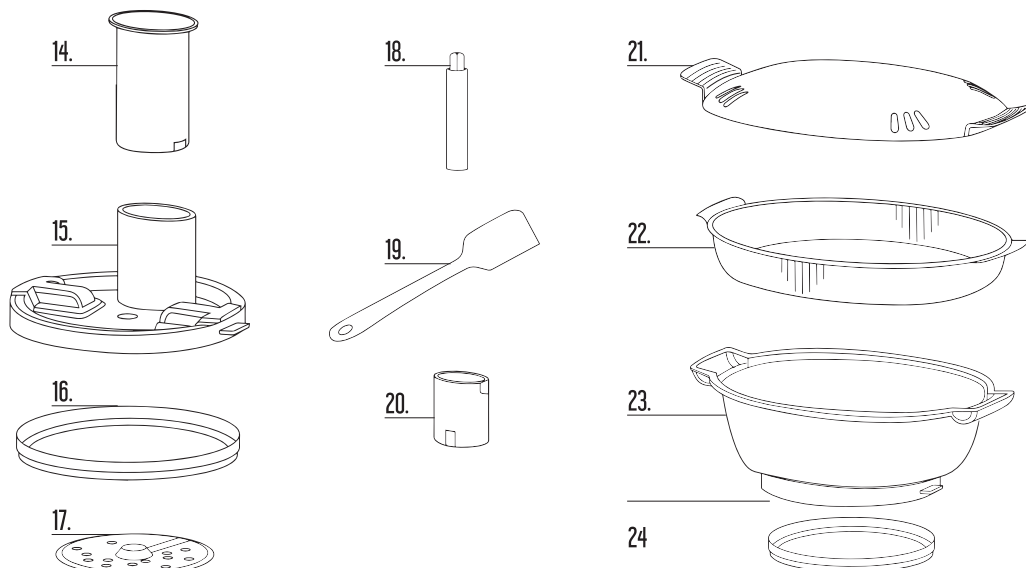
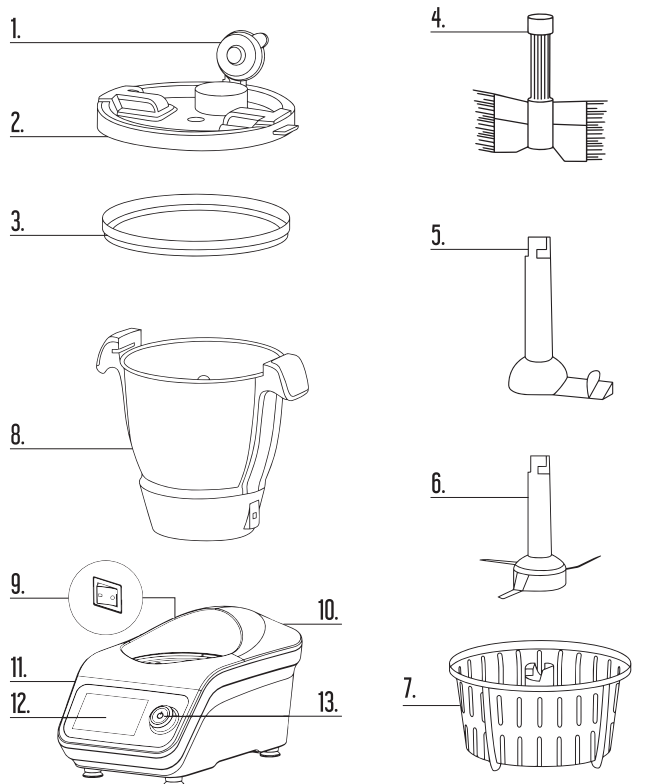
Verificare che la fornitura elettrica sia uguale a quella indicata sul fondo dell'apparecchio.

AVVERTENZA: QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.



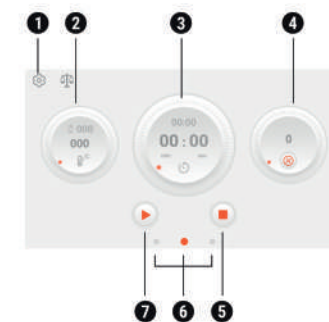
ELENCO DEI COMPONENTI

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. Interruttore principale
10. Cavo di alimentazione
11. Unità principale
12. Schermo display
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.



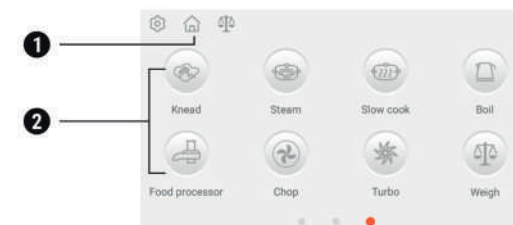
SCHERMO DISPLAY

1. Pulsante di configurazione
2. Pulsante temperatura
3. Pulsante timer
4. Pulsante velocità
5. Pulsante arresto
6. Punto spostamento interfaccia
7. Pulsante Avvio/Pausa



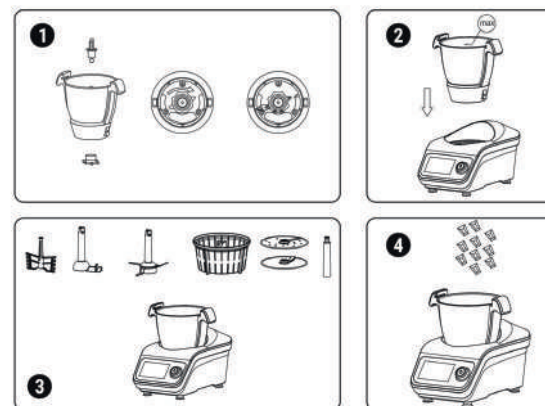
PROGRAMMI AUTOMATICI

1. Pulsante home
2. Pulsante funzioni

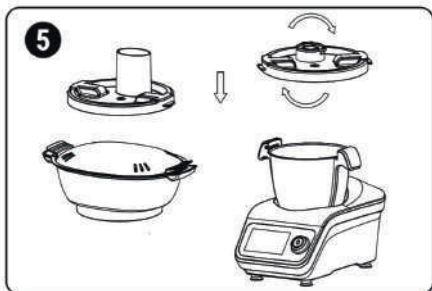


MONTARE PRIMA DELL'USO

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.



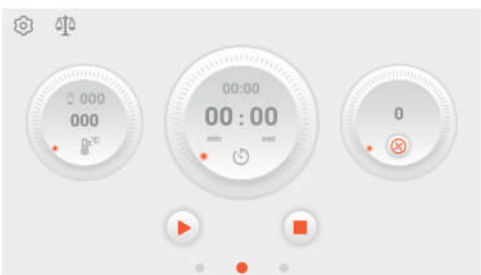
5. Posizionare il coperchio del mescolatore o il coperchio del robot da cucina o il contenitore per la cottura al vapore.



6. Connettere il cavo di alimentazione alla base principale. Accendere.

7. Fare clic sulle icone di temperatura/tempo/velocità. Utilizzare le dita per scorrere o ruotare la manopola e impostare i parametri. Selezionare i minuti o i secondi sull'icona del tempo per impostare i parametri corrispondenti. Fare clic su per passare dalla rotazione in senso orario a quella inversa.

8. Una volta impostati i parametri, fare clic su o premere la manopola per avviare l'unità. Fare clic su o premere la manopola per mettere in pausa e fare clic su o tenere premuta la manopola per arrestare l'unità.



9. Scorrere a destra o fare clic sul punto destro posto all'interno del cerchio rosso per avviare l'interfaccia dedicata ai programmi automatici. Fare clic su o sul punto centrale posto all'interno del cerchio rosso per visualizzare la pagina iniziale/l'interfaccia fai da te.



10. Selezionare le immagini o l'interfaccia dei programmi automatici per avviare l'interfaccia di lavoro corrispondente. Impostare i parametri come indicato nei passaggi 7-8. Fare clic su per uscire.

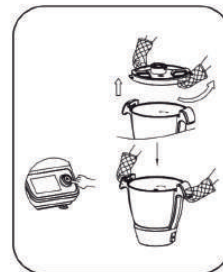
11. Scorrere a sinistra o fare clic sul punto sinistro posto all'interno del cerchio rosso per avviare l'interfaccia dedicata alle ricette. Fare clic su o sul punto centrale posto all'interno del cerchio rosso per visualizzare la pagina iniziale/l'interfaccia fai da te.

2. Fare clic sull'icona delle ricette per avviare l'interfaccia dedicata a una preparazione specifica. Fare clic sul passaggio Ingrediente/Cottura/Suggerimenti dello chef/accessori utili usati nelle preparazioni. Fare clic su per iniziare.

Fare clic su per aggiungere alla lista dei preferiti.

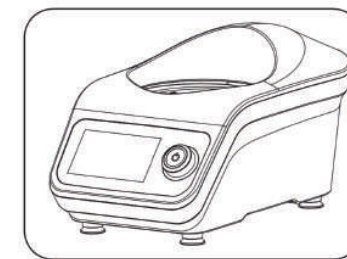
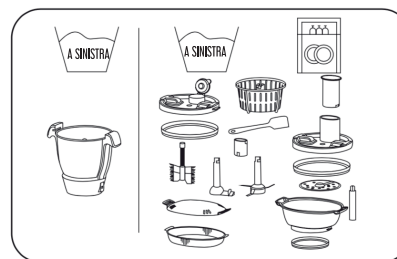
13. Ciascuna ricetta possiede parametri preimpostati. Regolare i parametri come indicato nei passaggi 7-8. Fare clic su per iniziare e visualizzare la preparazione passo passo. Fare clic su per verificare le informazioni relative a una ricetta.

14. Una volta terminata la cottura, sul display comparirà l'interfaccia che indica la conclusione del processo. Fare clic su OK o premere la manopola per uscire.



15. Accessori che possono essere lavati in lavastoviglie. **NON È RACCOMANDATO DI INSERIRE IL VETRO NEL LAVASTOVIGLIE**

16. Pulizia dell'unità principale.



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	FUNZIONE
MANOPOLA GIREVOLE	1. Può essere usato per impostare temperatura, tempo e velocità. 2. Esercitare una breve pressione per mettere in pausa durante la cottura. Se premuto una seconda volta, la cottura verrà avviata nuovamente. 3. Tenere premuto per interrompere la cottura. 4. Premere la manopola per avviare l'unità dopo aver impostato tutti i parametri. 5. Tenere premuto per uscire in fase di impostazione. 6. Terminata la cottura, sul display comparirà la scritta "fine" ("end"). Premere la manopola per impostare la modalità standby.
	Funzione inversa: Intervallo di velocità: 1-3
	Velocità: Fare clic su per passare dalla rotazione in senso orario a quella inversa Intervallo di velocità: 0-12
	Indica l'impostazione dei parametri del tempo (0-90') Mostra la durata dell'operazione (0-90')

ICONA	FUNZIONE
	Icona ciotola: Indica che la ciotola è stata posizionata correttamente. In caso contrario, un indicatore di colore rosso segnalerà che la ciotola non è stata posizionata correttamente.
000	Temperatura cibi/ingredienti dopo 37°, 40°, a intervalli di 5°
000 °C 	Indica i parametri di impostazione della temperatura Intervallo di temperatura: 37°-120 °C Dopo 37°, 40 °C a intervalli di 5°
	Iniziare Mettere in pausa
	Impostazioni: Impostare o verificare le informazioni dell'unità tra cui: Wi-Fi, Versione di sistema, Lingua, Registro, ecc.
	Icone pagina iniziale
Impastare	Tempo: 3 (Intervallo: 2-4) minuti Temperatura: 000 (Intervallo: 000-37) °C Velocità: 1 (Intervallo: 1-2)
Vapore	Tempo: 20 (Intervallo: 1-60) minuti Intensità vapore: Elevata, media e bassa Il conto alla rovescia inizia dai 95 °C
Fuoco lento	Tempo: 60 (Intervallo: 10-90) minuti Temperatura: 100 (Intervallo: 60-100) °C Velocità: 1 (Intervallo: 1-3)
Bollire	Temperatura: 100 (Intervallo: 60-100) °C
Robot da cucina	Tritare, tagliare, tagliare ... Tempo: 30 (Intervallo: 10-60) secondi Velocità: 4 (Intervallo: 4-7)
Chop	Tempo: 10s (Intervallo: 10s-4m) Velocità: 6 (Intervallo: 1-12)
Turbo	Tempo: 60 s Velocità: 12 Premere o premere
Peso	Max: 5 Kg 5 g interval
TARA	Tara
END	Termina la pesatura
	Gestione tipologia
A-Z	A-Z
	Ricerca

ICONA	FUNCIÓN
Più	Include i preferiti e lo storico dati.
	Uscire
	Preferiti.
	Icona ingredienti
	Cottura
	Suggerimenti dello chef
	Verifica le informazioni sulle ricette tra cui

IMPOSTAZIONI

Impostazione del tempo

- Intervallo di tempo: 0-90.
- Fare clic su , fare clic su min o sec, scorrere o ruotare la manopola per impostare il tempo.

Impostazione della temperatura

- Intervallo di temperatura: 37-120°C A intervalli di 5o.
- Fare clic su scorrere l'icona o ruotare la manopola per impostare la temperatura.

Impostazione della velocità

- Intervallo di velocità: 0-12.
- : Fare clic su , scorrere l'icona o ruotare la manopola per impostare la velocità. Fare clic su , scorrere verso con le impostazioni di velocità 1-3.
 - Velocità 1-3
 - Velocità 1-4
 - Velocità 1-12

Avvio, pausa e arresto





- Iniziare
- Mettere in pausa
- Stop


Durante la modalità standby, le luci di colore bianco, verde e rosso lampeggiano. La luce rossa posta sotto la manopola si accende quando la temperatura supera i 60°, mentre la luce verde si attiva quando la temperatura è al di sotto dei 60° durante qualunque modalità di lavoro.

CONSIGLI D'USO

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	LIMITE INGREDIENTI PER UNA SOLA COTTURA
Tritare la carne	Lama per tritare	Velocità 8-12	30-60 segundos	600 g di manzo/suino privati di ossa/tendini
Tritare ghiaccio	Lama per tritare	Velocità 8-12	10-20 segundos	600 g di cubetti di ghiaccio
Mescolatore	Lama per tritare	Velocità 12	1 min	Capacità massima: 2300ml 800 g di carote 1200 g di acqua.
Tritare (Cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama per tritare	Velocità 5	15-30 segundos	500 g. 1 cipolla
Impastare	Lama per tritare	Velocità 1	2 min	500g farina + 250g acqua + 20 g olio
Fette, pezzi (Carota, cetriolo, patata)	Dischi per tagliare a fette	Velocità 5-6	30 segundos	500g.
Zuppa	Pala mescolatrice	Velocità 1	Scegliere la funzione zuppa o impostare auto- nomamente il tempo, la velocità e la temperatura giusti.	Capacità massima 2000 ml

DESCRIZIONE ACCESSORI

ELEMENTO	FUNZIONE	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Frusta	Montare l'albume	4	2 a 4 min	-
	Montare la panna	3	3 a 5 min	-
 Pala mescolatrice	Zuppa	1 a 2	1 a 90 min	100
	Altri ingredienti da riscaldare	1 a 2	In base alle necessità	In base alle necessità
 Lama	Tritare la carne	8 a 10	30 a 60s	-
	Zucchero con tritagliaccio	8 a 10	10 a 20 s	-
	Mescolatore	10	1 a 2 min	-
	Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	5 a 7	15 a 60 s	-
	Piselli, semi di soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	10	2 a 3 min	-
 Cestello vapore	Impastare	1	3 a 5 min	-
	Riso, ecc.	---	20 a 30min	110

ACCESSORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Disco affettatore sminuzzatore	Fette	5,6	30 a 60sg	--
 Contenitore per cottura al vapore	Pesce	---	10 a 60min	110 a 120

CURA E PULIZIA

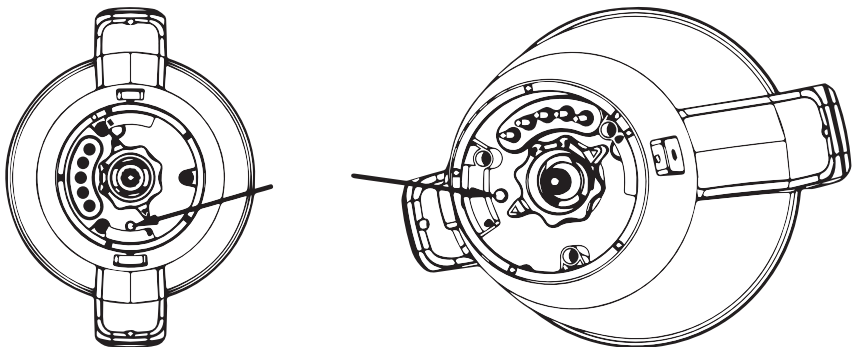
1. Spegner e staccare la spina prima della pulizia.
2. Estrarre il coperchio e l'utensile dalla ciotola prima della pulizia.
3. Unità di alimentazione. Passare un panno umido e poi asciugare. Non usare mai sostanze abrasive o immergere in acqua.
4. Nel caso in cui sul fondo del recipiente vi fossero 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.
 - Coperchio, misurino, lama, pala mescolatrice, cestello vapore, vaporiera, ecc. Tutti gli accessori indicati nelle immagini di sopra possono essere lavati 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.

- Perché si spegne? Il fusibile fa spegnere l'apparecchio quando la base della recipiente si surriscalda. Si tratta di un problema serio che dovrebbe individuare la causa, in modo da non ripetersi di nuovo. Seguire attentamente le istruzioni riportate nella sezione "Limiti d'uso e raccomandazioni".
- Le possibili cause di surriscaldamento sono: l'uso della lama miscelatrice, il riscaldamento del recipiente a vuoto, o la cottura degli alimenti a temperature troppo elevate e per troppo tempo. Non lasciar bruciare il cibo all'interno del recipiente. Se il cibo inizia a bruciare, abbassare la temperatura di cottura e aggiungere un po' d'acqua o ingredienti grassi.
- Prima di reimpostare il fusibile, raffreddare il recipiente.
- Se ci sono ingredienti caldi all'interno del recipiente, svuotatela in un altro contenitore perché dovrebbe finire la cottura più tardi. Aggiungere acqua fredda alla ciotola e lasciare riposare per circa 5-10 minuti. Non mettere il recipiente in frigorifero, è pericoloso (si forma umidità) e di conseguenza molto più lento il raffreddamento. Una volta che il recipiente si è raffreddato, svuotatelo.
- Per ripristinare il fusibile: Utilizzare una penna a sfera (se possibile, come prima scelta) o un cacciavite. Non utilizzare utensili affilati. Posizionare il recipiente a faccia in giù e premere il pulsante in silicone traslucido (fare riferimento al cerchio nella figura sottostante), utilizzando la punta della penna a sfera.
- Attenzione: quando si resetta il fusibile, questo scatta e si dovrebbe essere in grado di sentirlo:
- In tal caso, è possibile continuare a utilizzare la penna. Accertarsi di utilizzare correttamente la pala miscelatrice e di seguire le raccomandazioni d'uso per garantire che le funzioni del prodotto siano in buone condizioni di funzionamento a lungo termine.
- Se non si sente lo scatto del fusibile e se il recipiente non si riscalda dopo diversi tentativi, la causa del problema è diversa, quindi si prega di contattare il servizio clienti.
- Se il fusibile fa sì che il robot da cucina si spenga molto spesso, il recipiente o il fusibile potrebbe non essere in buone condizioni o potrebbe non essere utilizzato correttamente.
- Non è consentito manipolare il pulsante del fusibile in modo tale da non forzare l'apparecchio a spegnersi o a riavviare l'apparecchio. La manomissione può provocare scosse elettriche o incendi.



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 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.

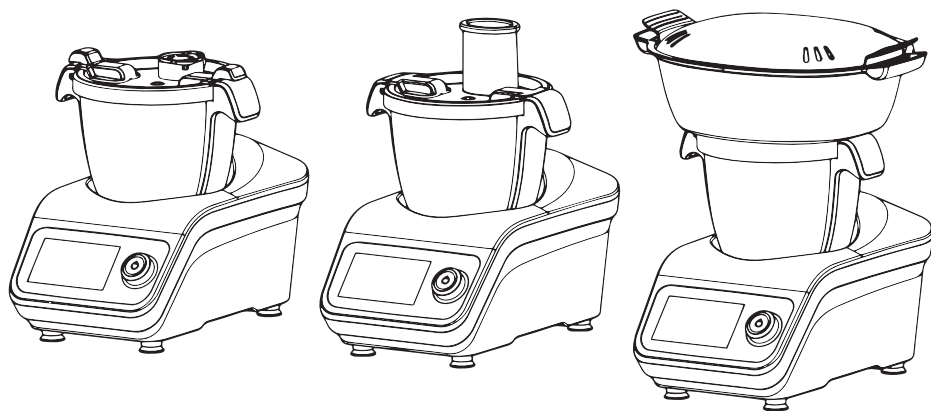
SICHERHEITSAUWEISUNGEN

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

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

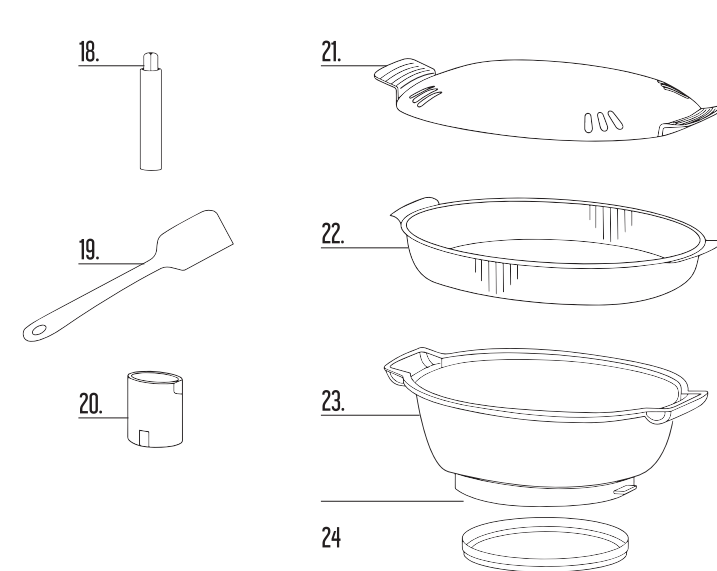
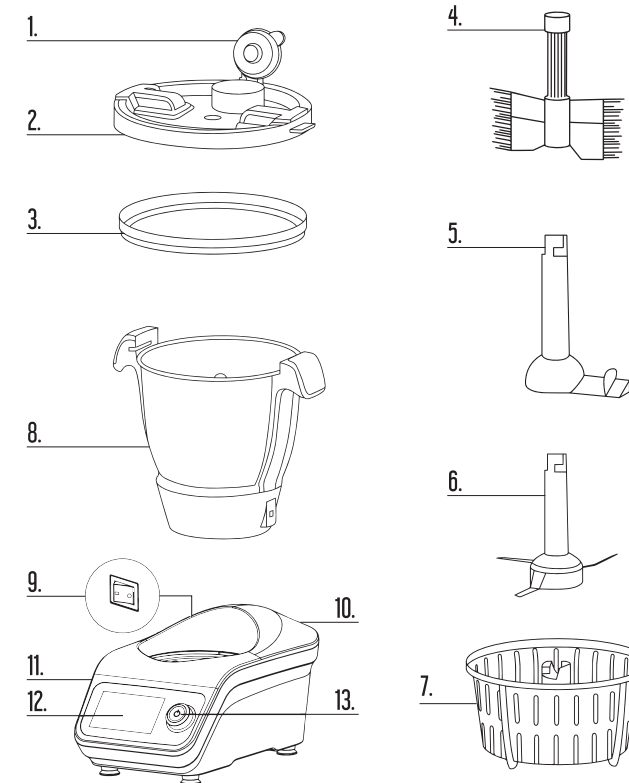
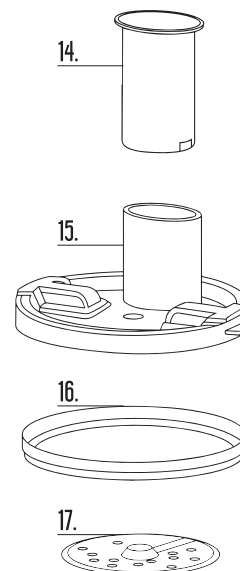
- Vergewissern Sie sich vor dem Essen stets, dass die Nahrungsmittel vollständig gekocht und siedend heiß sind.
 - Die Speisen sollten bald nach dem Garen verzehrt oder rasch abgekühlt und schnellstens gekühlt werden.
 - Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
 - Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Kabel nie so hängen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Warnhinweis:** Seien Sie vorsichtig beim Handhaben der scharfen Schneidklingen, beim Ausleeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, sowie vor dem Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigen.
 - Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch ein Spezialkabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist
 - Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz im Haushalt. Bei unsachgemäßer Verwendung oder Missachtung der vorliegenden Anleitung übernehmen wir keine Haftung.
 - Die Höchstfüllmenge zum Mixen beträgt 2,3 l. Das Gesamtvolumen beträgt 3,5 l.
 - Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer, da diese durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät herauspritzen kann.
 - Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
 - Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen.
 - Schütten Sie nichts auf den Anschlussstecker.
 - Zerlegen Sie den Becherboden nicht (einschließlich der Griffverkleidung). Er ist nicht für die Wartung durch den Benutzer gedacht.
 - 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.
Vor dem Einstecken des Netzsteckers
Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Geräteboden übereinstimmt.

WARNHINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



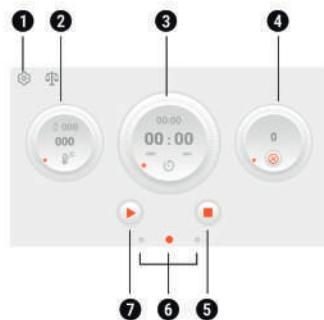
TEILELISTE

1. Abdeckung des Einfüllstutzens
2. Mixerabdeckung
3. Mixerdeckeldichtung
4. Schneebesens
5. Rührhaken
6. Klinge
7. Dampfkorb
8. Mixbecher
9. Hauptschalter
10. Netzkabel
11. Grundeinheit
12. Display
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



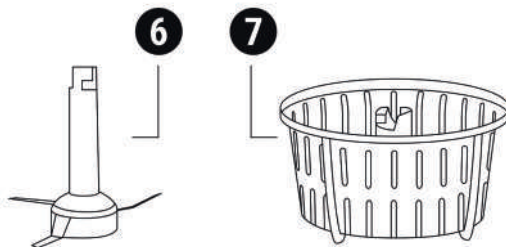
DISPLAY

1. Setup-Taste
2. Temperaturtaste
3. Timer-Taste
4. Geschwindigkeitstaste
5. Stoptaste
6. Umschaltung Benutzeroberfläche dZot 7. Start/Pause-Taste



AUTOMATIKPROGRAMME

1. Home-Taste
2. Funktionstaste



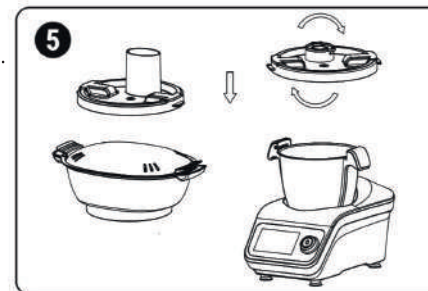
PREPARACIÓN ANTES DE USAR

VOR GEBRAUCH ZUSAMMENBAUEN

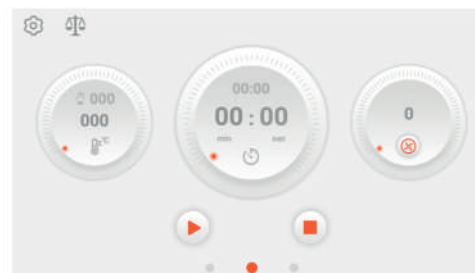
1. Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Becher ein.
2. Setzen Sie den Becher auf die Grundeinheit. Drücken Sie kräftig, bis er einrastet.
3. Wählen Sie das Zubehör für die unterschiedlichen Garzwecke aus.
4. Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Becher, falls Sie die Küchenmaschinenfunktion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



5. Befestigen Sie den Mixerdeckel, den Deckel der Küchenmaschine oder den Dampfaufsatz.



6. Stecken Sie das Netzkabel in die Grundeinheit. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Klicken Sie auf die Temp/Zeit/Geschwindigkeit-Symbole. Wischen Sie mit dem Finger oder drehen Sie den Knopf, um die Parameter einzustellen. Klicken Sie auf dem Zeitsymbol auf Minuten oder Sekunden, um die jeweiligen Parameter einzustellen. Klicken Sie auf , um zwischen der Richtung im Uhrzeigersinn und der Gegenrichtung umzuschalten.
8. Klicken Sie nach der Einstellung der Parameter auf oder drücken Sie den Knopf, um das Gerät zu starten. Klicken Sie zum Unterbrechen (Pause) auf oder drücken Sie zum Stoppen den Knopf oder klicken Sie auf oder halten Sie den Knopf gedrückt



9. Wischen Sie nach rechts oder klicken Sie auf den rechten Punkt im roten Kreis, um die Benutzeroberfläche des Automatikprogramms aufzurufen. Klicken Sie auf oder auf den mittleren Punkt im roten Kreis, um zur Homepage/ DIY Benutzeroberfläche zu gelangen.



10. Klicken Sie auf die Symbole auf der Benutzeroberfläche der Automatikprogramme, um die entsprechende Arbeitsoberfläche aufzurufen. Stellen Sie die Parameter wie in Schritt 7-8 beschrieben ein. Klicken Sie auf , um das Programm zu verlassen
11. Wischen Sie nach links oder klicken Sie auf den linken Punkt im roten Kreis, um die Rezeptoberfläche aufzurufen. Klicken Sie auf oder den mittleren Punkt im roten Kreis, um zur Homepage/DIY Benutzeroberfläche zu gelangen

12. Klicken Sie auf das Rezeptsymbol, um die spezifische Rezeptoberfläche aufzurufen. Klicken Sie auf Zutat/Gar- schritt/Tipps vom Chefkoch/Zubehör zur Verwendung bei der Zubereitung. Klicken Sie, um das Gerät zu starten. 

Klicken Sie auf , um die bevorzugten Rezepte aufzurufen.

13. Bei jedem Rezept sind Parameter voreingestellt. Passen Sie die Parameter wie in Schritt 7-8 beschrieben an. Klicken Sie auf , um Schritt zu Schritt zu starten. Klicken Sie auf , um die dazugehörigen Rezept-Infos abzurufen

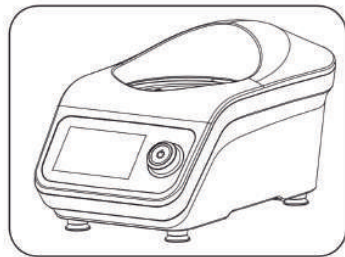
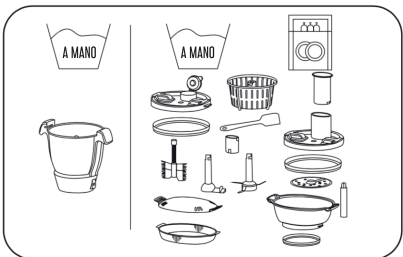
14. Am Ende der Garzeit wird auf dem Display die Endoberfläche angezeigt. Klicken Sie auf OK oder drücken Sie auf den Knopf, um das Programm zu verlassen.








15. Zubehör, das in der Spülmaschine gereinigt werden



















ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, DAS GLAS IN DEN GESCHIRRSPÜLER EINZUSETZEN

16. Reinigen Sie die Grundeinheit. kann.



STEUERUNGSDISPLAY – ÜBERBLICK

SYMBOL	FUNKTION
 DREHKNOPF	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kann zur Einstellung von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit verwendet werden. 2. Kurz drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Bei erneutem Drücken wird der Garvorgang fortgesetzt. 3. Gedrückt halten, um den Garvorgang abzubrechen. 4. Drücken Sie auf den Knopf nach Einstellung aller Parameter, um das Gerät zu starten. 5. Gedrückt halten, um die Einstellung abzubrechen. 6. Am Ende der Garzeit wird auf dem Display „End“ angezeigt. Drücken Sie auf den Knopf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
	Gegenrichtung: Geschwindigkeitsbereiche: 1-3
	Geschwindigkeit: Klicken Sie auf  , um zwischen der Richtung im Uhrzeigersinn und der Gegenrichtung umzuschalten
	Anzeige des eingestellten Zeitparameters (0-90 Minuten) Anzeige der Betriebszeit (0-90)

SYMBOL	FUNKTION
	Schüsselsymbol: Zeigt an, dass die Schüssel hingestellt wurde und leuchtet rot, um darauf hinzuweisen, dass die Schüssel nicht korrekt hingestellt wurde.
 000	Schüsselsymbol: Zeigt an, dass die Schüssel hingestellt wurde und leuchtet rot, um darauf hinzuweisen, dass die Schüssel nicht korrekt hingestellt wurde.
000 °C 	Anzeige des eingestellten Temperaturparameters Temperaturbereich: 37-120 °C Ab 37 °C, 40 °C in 5-Grad-Schritten
 	Start Pause
	Einstellungen: Einstellen oder Abrufen der Informationen der Küchenmaschine einschließlich: WLAN, Systemversion, Sprache, Register usw.
	Homepage-Symbole
 Knead	Zeit: 3 (Bereich: 2-4) Minuten Temperatur: 000 (Bereich : 000-37) °C Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-2)
 Steam	Zeit: 20 (Bereich: 1-60) Minuten Dampfleistung: Schnell, mittel und langsam Die Zeit beginnt bei 95 °C zu laufen
 Slow cook	Zeit: 60 (Bereich: 10-90) Minuten Temperatur: 100 (Bereich: 60-100) °C Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3)
 Boil	Temperatur: 100 (Bereich: 60-100) °C
 Food processor	Hacken, schneiden, schneiden ... Zeit: 30 (Bereich: 10-60) Sekunden Geschwindigkeit: 4 (Bereich: 4-7)
 Chop	Zeit: 10 Sek. (Bereich: 10 Sek. - 4 Min. Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)
 Turbo	Zeit: 60 Sek. Geschwindigkeit: 12 Drücken Sie auf  oder drücken Sie auf den Knopf und lassen Sie ihn zum Stoppen los
 Weigh	Max.: 5 kg 5-g-Schritte
TARA	Leergewicht
END	Endabwiegung
	Sortierung
A-Z	A-Z
	Suchen

SYMBOL	SYMBOL FUNKTION
Mehr	Einschließlich bevorzugte Rezepte und Verlauf
	Programm verlassen
	Bevorzugte Rezepte
	Zutatensymbol
	Garschritt
	Tipps vom Chefkoch
	Enthaltene Rezeptinfos abrufen

EINSTELLUNG

Zeiteinstellung

1. Zeitspanne: 0-90.
2. Klicken Sie auf , klicken Sie auf Min. oder Sek., wischen Sie oder drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen.

Temperatureinstellung

1. Temperaturbereich: 37-120 °C in 5-Grad-Schritten.
2. Klicken Sie auf , wischen Sie über das Symbol oder drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.

Geschwindigkeitseinstellung

1. Geschwindigkeitsbereich: 0-12.
2. Klicken Sie auf , wischen Sie über das Symbol oder drehen Sie den Knopf, um die Geschwindigkeit einzustellen. Klicken Sie auf , schalten Sie auf um mit Geschwindigkeitseinstellung 1-3.
 - Geschwindigkeit 1-3
 - Geschwindigkeit 1-4
 - Geschwindigkeit 1-12

Start, Pause und Stopp

- Start
- Pause
- Stopp



Im Standby-Modus blinken weiße, grüne und rote Anzeigen. Die rote Anzeige unter dem Knopf leuchtet, wenn die Temperatur über 60 °C beträgt. Die grüne Anzeige leuchtet, wenn die Temperatur in jedem beliebigen Betriebsmodus unter 60 °C beträgt.

USO RECOMENDADO

FUNKTION	ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	MAXIMALE ZUTATENMENGE BEI EINEM DURCHLAUF
Fleisch zerkleinern	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-12	30-60 segundos	600 g Rind-/Schweinefleisch ohne Knochen/Sehnen
Eis zerstoßen	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-12	10-20 segundos	600 g Eiswürfel
Mixer	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 12	1 min	Maximale Füllmenge: 2300 ml 800 g Karotten 1200 g Wasser.
Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie usw.)	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 5	15-30 segundos	500 g 1 Zwiebel.
Kneten	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 1	2 min	500gMehl+250gWasser+20gÖl
Schneiden, Raspeln (Karotten, Gurken, Kartoffeln)	Schneidscheiben	Geschwindigkeit 5-6	30 segundos	500g.
Suppe	Rührhaken	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie die Suppenfunktion oder stellen Sie die richtige Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst ein.	Maximale Füllmenge 2000 ml

NUTZUNGSEMPFEHLUNGEN

ZUBEHÖRTEIL	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	TEMPERATURA (°C)
Schneebesen	Eiweiß schlagen	4	2 a 4 min	-
	Sahne schlagen	3	3 a 5 min	-
Rührhaken	Suppe	1 a 2	1 a 90 min	100
	Andere Zutaten, die erhitzt werden sollen	1 a 2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
Klinge	Fleisch zerkleinern	8 a 10	30 a 60s	-
	Eis/Zucker zerstoßen	8 a 10	10 a 20 s	-
	Mixer	10	1 a 2 min	-
	Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie etc.)	5 a 7	15 a 60 s	-
	Bohnen, Sojabohnen, Walnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	10	2 a 3 min	-
	Kneten	1	3 a 5 min	-
Dampfkorb	Reis usw.	---	20 a 30min	110

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Schneid-/Raspelscheibe	Scheiben	5,6	30 a 60sg	--
 Dampfaufsatz	Fisch	--	10 a 60min	110 a 120

PFLEGE UND REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets ab und ziehen Sie den Netzstecker.
- 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.
- 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.
- 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 Seifenlaugen füllen und einweichen lassen. Hartnäckige Reste mit einer Spülbürste entfernen. Eventuelle Verfärbungen der Schüssel haben keinerlei Auswirkung auf die Leistung.
- Entnahme des Dampfkorb. Den Messbecher in den Dampfkorb Schlitz stecken und festdrehen. Dann herausnehmen



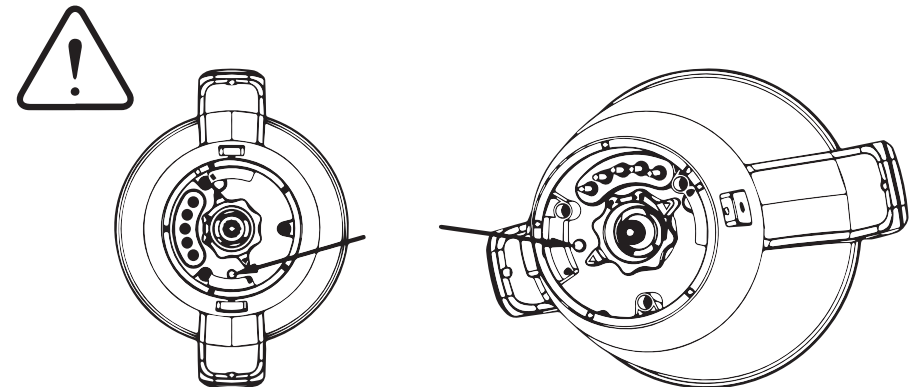
REINIGUNG UND WARTUNG

- 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.
- Abdeckung, Messbecher, Klinge, Rührhaken, Dampfkorb, Dampfer etc. Alle oben abgebildeten Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 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.

RESET-SICHERUNG

- Warum schaltet es sich aus? Die Sicherung bewirkt, dass das Gerät abschaltet, wenn der Boden der Schüssel überhitzt ist. Dieses Problem ist ernst und sollte die Ursache identifizieren, damit es nicht wieder auftritt. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen im Abschnitt «Nutzungsbeschränkungen und -empfehlungen».
- Mögliche Ursachen für eine Überhitzung sind: Verwendung der Mischschaufel, Erwärmung der Schüssel im leeren Zustand oder Kochen von Speisen bei zu hoher Temperatur und zu lange. Lassen Sie keine Lebensmittel in der Schüssel verbrennen. Wenn Ihre Speisen zu verbrennen beginnen, senken Sie die Kochtemperatur und geben Sie etwas Wasser oder fettige Zutaten hinzu.
- Bevor Sie die Sicherung zurücksetzen, kühlen Sie die Schüssel ab.
- Wenn sich heiße Zutaten in der Schüssel befinden, leeren Sie sie in einen anderen Behälter, da Sie sie später fertig kochen müssen. Geben Sie kaltes Wasser in die Schüssel und lassen Sie sie ca. 5 bis 10 Minuten stehen. Die Schüssel nicht in den Kühlschrank stellen, sie ist gefährlich (Feuchtigkeitsbildung). Sobald die Schüssel abgekühlt ist, leeren Sie sie.
- Zurücksetzen der Sicherung: Verwenden Sie einen Kugelschreiber (wenn möglich, erste Wahl) oder einen Schraubendreher. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge. Legen Sie die Schale mit der Vorderseite nach unten und drücken Sie die durchsichtige Silikon-Taste (siehe Kreis in der Abbildung unten) mit der Spitze des Kugelschreibers.
- Vorsicht: Wenn Sie die Sicherung zurücksetzen, klickt sie und Sie sollten sie hören können.
- Wenn ja, können Sie den Stift weiterhin verwenden. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Rührwerk richtig verwenden und die Gebrauchsanweisungen befolgen, um sicherzustellen, dass die Funktionen des Produkts langfristig einwandfrei funktionieren.
- Wenn Sie das Klicken der Sicherung nicht hören und wenn sich die Schüssel nach mehreren Versuchen nicht erwärmt, ist die Ursache des Problems anders, also wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Wenn die Sicherung dazu führt, dass sich Ihr Küchenroboter sehr oft ausschaltet, ist die Schüssel oder Sicherung möglicherweise nicht in gutem Zustand, oder Sie verwenden die Schüssel nicht richtig.
- Es ist nicht gestattet, den Sicherungsknopf so zu betätigen, dass er das Gerät nicht zum Ausschalten zwingt oder zum Neustart zwingt. Manipulationen können zu Stromschlag oder Feuer führen.



IMPORTANTE

Limpieza de la máquina

ES

SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA LIMPIAR LA MÁQUINA DE FORMA AUTOMÁTICA

1. Vierta en el vaso 1L de agua a temperatura ambiente
 2. Añada 1 gota de lavavajillas
 3. Cierre la tapa, y en Velocidad 2 y a 90°C durante 2 min. (con la cuchilla dentro)
 4. Durante 30sgs, en velocidad 7.
 5. En caso de mucha suciedad deje el vaso con el agua y el lavavajillas durante 10min, a continuación repita el proceso.
-

PT

SEGUIR ESTES PASSOS PARA LIMPOR AUTOMATICAMENTE A MÁQUINA

1. deitar 1L de água à temperatura ambiente no copo
 2. Adicionar 1 gota de máquina de lavar louça
 3. Fechar a tampa, e à velocidade 2 e 90°C durante 2 min (com a lâmina no interior)
 4. Por 30sgs, à velocidade 7.
 5. Se o copo estiver muito sujo, deixe-o com a água e a máquina de lavar louça durante 10 minutos, depois repita o processo.
-

EN

FOLLOW THESE STEPS TO CLEAN THE MACHINE AUTOMATICALLY

1. Pour 1L of water at room temperature into the glass
2. Add 1 drop of dishwasher
3. Close the lid, and at Speed 2 and 90°C for 2 min.
4. For 30sgs, at speed 7.
5. If the glass is very dirty, leave it with the water and the dishwasher for 10 minutes, then repeat the process.

FR

SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR NETTOYER LA MACHINE AUTOMATIQUEMENT

1. verser 1L d'eau à température ambiante dans le verre
 2. Ajouter 1 goutte de lave-vaisselle
 3. Fermez le couvercle, et à la vitesse 2 et à 90°C pendant 2 min (avec la lame à l'intérieur)
 4. Pour 30gs, à la vitesse 7.
 5. Si le verre est très sale, laissez-le avec l'eau et le lave-vaisselle pendant 10 minutes, puis répétez le processus.
-

IT

SEGUIRE QUESTI PASSI PER PULIRE AUTOMATICAMENTE LA MACCHINA

1. Versare 1L di acqua a temperatura ambiente nel bicchiere
 2. Aggiungere 1 goccia di lavastoviglie
 3. Chiudere il coperchio, e alla velocità 2 e 90°C per 2 minuti (con la lama all'interno)
 4. Per 30sgs, alla velocità 7.
 5. Se il bicchiere è molto sporco, lasciarlo con l'acqua e la lavastoviglie per 10 minuti, poi ripetere il processo.
-

DE

BEFOLGEN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE, UM DIE MASCHINE AUTOMATISCH ZU REINIGEN

1. 1L Wasser bei Raumtemperatur in das Glas gießen
2. 1 Tropfen Geschirrspüler hinzufügen
3. Schließen Sie den Deckel, und zwar bei Geschwindigkeit 2 und 90°C für 2 min (mit der Klinge innen)
4. Für 30sgs, bei Geschwindigkeit 7.
5. Wenn das Glas stark verschmutzt ist, lassen Sie es 10 Minuten mit dem Wasser und in der Spülmaschine stehen und wiederholen Sie den Vorgang dann.

ROBOT
DE COCINA

TOUCH

9000