



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
MANUEL D'UTILISATION - مدد دسترس لى لى د



MC-2000



MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE

Robot de cocina multifunción - Aparelho de cozinha
multifuncional - Appareil de cuisine multifonction

محضر طعام متعدد الوظائف



IMPORTANT

1. Before using the appliance, Read these instructions and illustrations carefully.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Don't use the appliance if the mains cord, the plug or other parts is damaged.
6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
7. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.
8. Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.
9. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.
15. Unplug the appliance immediately after use.
16. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
17. 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.
18. Children shall not play with the appliance.
19. When processing hot food (for temperature at or above 60°C), don't touch the measuring cup.
20. Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the steam tool.
21. The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;
 - in agricultural working environments;
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments;
 - in bed-and breakfast type environments.
23. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
24. Caution:  "Hot surface" logo marked on the bowl: To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!
25. When the current temperature of the bowl temperature is at or above 60°C, you will find:
 - 1) The working speed will be limited at speed 1-4.
 - 2) The appliance will automatically switch the working speed to speed 4, Even through the current working speed is set at speed 5-10.
26. While using heating function, the max quantity of food to be processed can't be higher than the mark on the bowl ().
27. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
28. CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
29. If the appliance is overfilled, boiling water may be ejected.
30. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

PRODUCTION INTRODUCTION:

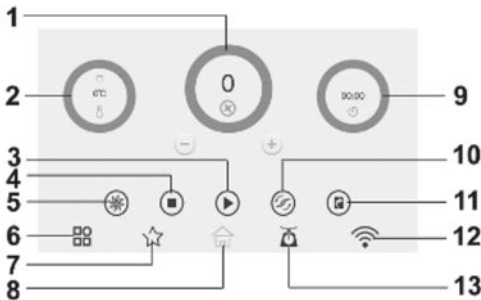
The product is a new design multifunctional kitchen machine. Fashionable features as below:

1. 7 inches color screen display.
2. WIFI function.
3. Touching screen operation.

It can help you make delicious food and enjoy your life easy.

PARTS NAME:

- A. Measuring cup (Max. 100ml)
 B. Bowl lid
 C. Inner lid with airproof ring
 D. Blade
 E. Airproof ring
 F. Bowl (Max.2L)
 G. Nut
 H. Stirring attachment (Butterfly)
 I. Main appliance
 J. LCD
 K. "On/Off" button
 L. "Start/stop" button
 M. Lid
 N. Food steamer (Tray)
 O. Steamer
 P. Spatula
 Q. Inner basket
 R. Blade sleeve

**LCD:**

1: denotes the blade running in the forward direction (Speed: 1-10).

Tips: You may click "+" / "-" or slide the circle to set the speed you need.

2: denotes the temperature. (Temperature range: 30-120°C. From 30-120°C, temperature increases by 5°C.)

Tips:

1) You may click "+" / "-" or slide the circle to set the temperature you need.

2) It will show real-time temperature if the bowl is installed, and will show 0°C if the bowl is removed.

3: "Start/stop". Click it to start or stop the appliance.

4: Clear key. Click it to clear all the previous settings and go back to "stand-by state".

5: "Pulse" key. You may use it to let the appliance instantly start to run at the highest speed 10. If you don't touch the key, the appliance will recover to the previous working speed soon.

Tips: When the temperature of the bowl is at or above 60°C, or the blade is running in the reversal direction, or at "stop" state, it can't be used.

6: Recipe. Click it to select the recipes you need.

7: Favorites. You may collect your favorite recipes here.

8: DIY.

Tips: When the working temperature is set between 105°C and 120°C, to avoid the dangerous situation of spilling food, we recommend that the maximum quantity of the food processed is no more than 1.5L.

9: Denotes the time. (Time range: 0second-99minutes)

0-60 seconds: From "-" to "+", the time increases by 1 second.

1-10minutes: From "-" to "+", the time increases by 30 seconds.

10minutes-99minutes: From "-" to "+", the time increases by 1 minute.

Tips:

1) You may click "+"/"-" or slide the circle to set the time you need.

2) If you don't set the working time, the longest work time of the appliance is 99 minutes at each time!

10: Denotes the blade running in the reversal direction (Speed: 1 -3).

11: Shortcut menu. They are "JAM", "STEAMING", "SOUP", "KNEADING 1" and "KNEADING 2".

1) "JAM"

The recommended recipe as below:

Fruits: 500g

Default setting:

Step 1: working time is 15 seconds, speed is 6. Once this step start, you may increase the working time during the operation.

Step 2: pause for 2 seconds.

Step 3: working time is 10 minutes, speed is 1 and target temperature is 100°C. Once this step start, you may reset the time and temperature.

Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.

2) "STEAMING"

The recommended recipe as below:

Broth or water: 500-600ml

Default setting:

Working speed is 1, time is 17 minutes and target temperature is 120°C.

Tips:

(1) You may reset the time before the operation and during the operation.

(2) Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.

3) "SOUP"

The recommended recipe as below:

Soup: 1L (400g Vegetable and 500ml water).

Default setting:

Step 1: The blade runs in the reversal direction at speed 1, working time is 20 minutes and target temperature is 100°C.

Step 2: pause for 2 seconds.

Step 3: working time is 2 minutes, speed is 4 and target temperature is 100°C.

Step 4: pause for 2 seconds.

Step 5: working time is 8 minutes, speed is 4 and target temperature is 100°C.

Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.

4) "KEADING 1"

The recommended recipe as below:

Flour: 500g, water: 285g, sugar: 10g, butter: 10g, salt: 10g, dry yeast: 15g.

Default setting:

Step 1: working time is 30 seconds, speed is 4.

Step 2: pause for 3 seconds.

Step 3: The blade runs in the reversal direction at speed 3, working time is 25 seconds.

Step 4: pause for 3 seconds.

Step 5: working time is 30 seconds, speed is 4.

Step 6: pause for 4 seconds.

Step 7: The blade runs in the reversal direction at speed 2, working time is 25 seconds.

Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.

5) "KEADING 2"

The recommended recipe as below:

Flour: 500g, water: 285g, sugar: 10g, butter: 10g, salt: 10g, dry yeast: 15g.

Default setting:

Step 1: working time is 45 seconds, speed is 4.

Step 2: pause for 3 seconds.

Step 3: The blade runs in the reversal direction at speed 3, working time is 40 seconds.

Step 4: pause for 3 seconds.

Step 5: working time is 45 seconds, speed is 4.

Step 6: pause for 4 seconds.

Step 7: The blade runs in the reversal direction at speed 2, working time is 40 seconds.

Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.

12: "WIFI" key.

You may follow the steps to use it:

- 1) Install APP on your mobile phone.
- 2) Click "WIFI" touch key to pop up account and password.
- 3) Open APP on your mobile, and then input the account and password. If "WIFI" logo changes color, which means WIFI is well connected. Now you may operate the appliance via your mobile phone.

Tips:

1. The appliance is only allowed to connect one mobile phone at each time.
2. Frequency range: 2.4-2.5GHz.
3. Software version: V1.0
4. Hardware version: V1.0
5. Maximum RF output power of the product: 12.5dbm

13: "weigh" key. (Weighing range: 0-5000g)

You may follow the steps to use it:

1. Click "weigh" key.
2. When LCD shows "0000", put the food in bowl.
3. Read the number shows on the LCD. That is the net weight (Unit: g) of the food added.
4. Click "📏" on pop-up dialog, the read number is cleared. And you may continue weighing the food to be added.

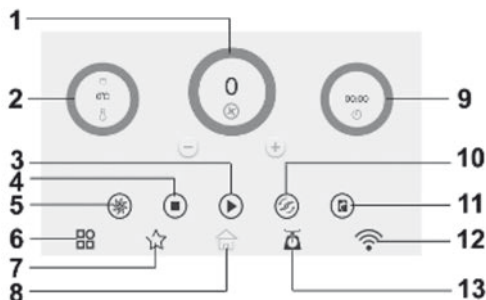


14: Stand-by state.

Plug in and press "On/Off button (K)" to start the appliance, and the appliance goes into stand-by state.

If you don't do any operation to the appliance in 5 minutes under stand-by state, the appliance will go into "sleep mode (black screen)". You may press "Start/Stop" button (L) to wake the appliance.

If you don't do any operation to the appliance in 10 minutes under the pause status, the appliance will go into "sleep mode (black screen)". You may press "Start/Stop" button (L) to wake the appliance.



15. "Start/Stop" button (L).

Press this button to start/stop the appliance, or recover the appliance back to stand-by state.

If you hold this button longer than 3 seconds at any time, the appliance will exit any current working condition instantly and go back to stand-by state. That means clearing all the settings.

THE SCALE ON THE BOWL

The Maximum capacity of the bowl is 2 liters. Don't process the food more than 2 liters.

Caution:



"Hot surface" logo marked on the bowl

To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!



HOW TO INSTALL THE AIRPROOF RING

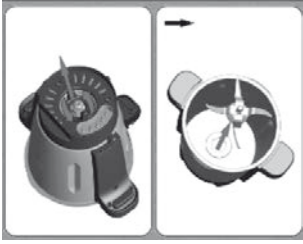


Please install "airproof ring" according to the above figure.

HOW TO INSTALL/REMOVE THE BLADE:



1. Put the airproof ring (E) on the blade. Push the blade through the opening at the bottom of the bowl. (See above figure)
2. Rotate the nut clockwise to install it tightly on the blade.
3. Rotate the nut anti-clockwise slightly to remove the blade from the bowl:



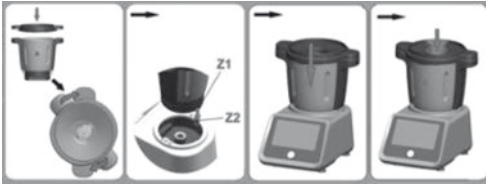
While removing the blade from the bowl, you need hold the upper part of the blade with one hand, and release the nut with the other hand.

Caution:

1. The blade is very sharp. Handle it with care. Only hold the upper part of the blade!
2. The airproof ring must be fitted on the blade. If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

HOW TO INSTALL/REMOVE THE BOWL:

To install the bowl:



1. Put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. (See above figure).
2. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Press the bowl lid slightly to ensure the bowl is well fitted.
3. Insert the measuring cup.

To remove the bowl:



Please follow the steps:

1. Press the button "Z3" of each handle.
2. Draw the bowl out of the main appliance.

HOW TO INSTALL THE INNER BASKET:



The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as rice, fish and meat. Please follow the steps:

1. Install the blade on the bowl.
2. Add the water in the bowl.
3. Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.

4. Then cover the bowl lid.

5. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.

Caution:

1. The maximum water added in the bowl should be 800ml and with the level under the basket!
2. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
3. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
4. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it.

HOW TO INSTALL THE STEAMER:



The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

Combination 1: Lid (M) + steamer (Tray) (N) + Steamer (O)

Use this combination for cooking different foods.

Combination 2: Lid (M) + Steamer (O)

Use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water ($0.5L \leq \text{water} \leq 2L$) in the bowl. (**Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food about 30 minutes.**)
3. Put the airproof ring on the bowl lid, and then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position.
5. Put the steamers on the bowl lid.
6. Put the food on the steamer, and then cover the lid.

Caution:

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water. Never use the steamer without lid.
2. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
3. **Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer!**
4. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully!
5. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

HOW TO INSTALL THE BUTTERFLY:

The butterfly will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.



1. Hold the ball-shaped end of the butterfly.
2. **Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)**

If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

Caution:

1. Only switch on after the butterfly has been positioned into place.
2. Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.

HOW TO USE THE BASIC FUNCTION:

You may set the working time, speed and temperature according your requirement. Please follow the steps:

1. Set the working speed (1-10), the time (0-99minutes) and the temperature (30-120°C).

Remarks:

- 1) If you set the working speed and time, or only set the working speed, the appliance will work under mixing food status.
 - 2) And if you set the working speed, time and temperature, the appliance will work under mixing & heating status.
2. Click "Start/Stop" button, then the appliance starts to work and the timer is counting down. (Remarks: If you don't set the working time, the timer of appliance will be count up.)
 3. Sound "Beep" will be heard while the working time is left 2 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.
 4. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl from the main appliance, and take off the bowl lid.
 5. Take out the processed food from the bowl.

Caution:

1. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot.
2. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
3. Never heat up the bowl when it is empty.
4. You may halfway change the working time (between 0-99minutes) and working speed (between 1-10) and working temperature (between 30-120°C).

FAULT CODE

CODE	EXPLANATION	SOLUTION
E1	"E1" was shown on LCD, meanwhile the light color of "Start/Stop" button (L) changes from green to red.	The appliance needs to be sent to the approved service centre for repair.
E2	"E2" was shown on LCD, meanwhile the light color of "Start/Stop" button (L) changes from green to red.	Take out the bowl and reinstall it according to the operating instruction. It needs to be sent to the approved service centre if it still doesn't work.
E3	"E3" was shown on LCD, meanwhile the light color of "Start/Stop" button (L) changes from green to red.	Take out the bowl, and reinstall it according to the operating instruction. It needs to be sent to the approved service centre if it still doesn't work.
E4	"E4" was shown on LCD, meanwhile the light color of "Start/Stop" button (L) changes from green to red.	Firstly power off, and then restart the appliance after 1 hour. It needs to be sent to the approved service centre if it still doesn't work.

CLEANING

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment.
3. All the accessories can be cleaned in the dishwasher!
4. While using the appliance, always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry! Wipe the contact pins at the bottom of the bowl with a dry cloth!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.

PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds
Butterfly (H)	Egg white	3pcs	3 minutes	5
Blade (D)	Flour	500g	2 minutes	3
	Water	300g		





The device complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

IMPORTANTE

1. Antes de utilizar este aparato, lea las instrucciones y las ilustraciones atentamente.
2. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.
3. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la toma de corriente antes de conectar el aparato.
4. Nunca utilice accesorios de otros fabricantes. Su garantía dejará de tener valor si se han utilizado dichos accesorios.
5. No utilice el aparato si el cable, el enchufe u otras piezas están dañados.
6. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie a fondo las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos.
7. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia.
8. No toque la cuchilla, especialmente cuando esté en funcionamiento. Está muy afilada. Sujete únicamente la parte superior de la cuchilla cuando la esté quitando o instalando.
9. No utilice el accesorio y/o el aparato si está dañado. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.
10. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
11. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento.
12. Apague el interruptor antes de desmontar o añadir cualquier accesorio.
13. Espere hasta que las piezas móviles se hayan detenido para retirar las piezas del aparato.
14. Nunca sumerja el aparato en agua o en otro líquido ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice solo un paño húmedo para limpiar el aparato.
15. Desenchufe el aparato inmediatamente tras su uso.
16. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o de acercarse a piezas que se muevan durante su funcionamiento.
17. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre que tengan supervisión y se les proporcionen las instrucciones de uso seguro del aparato y entiendan los riesgos.
18. Los niños no deben jugar con el aparato.
19. Cuando procese alimentos calientes (temperaturas de 60° C o más), no toque el vaso medidor.
20. Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no se caliente, sobre todo cuando utilice la función de vapor.
21. La espátula debe utilizarse únicamente para extraer los alimentos del recipiente. No lo utilice cuando la cuchilla esté en marcha.
22. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y con aplicaciones similares como:
 - Cocinas de empleados en tiendas, oficinas y entornos laborales similares;
 - en entornos de trabajo agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles, etc. y establecimientos similares;
 - en entornos del tipo pensión.
23. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que podría ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.
24. Precaución:  Logo de «superficie caliente» en el recipiente: ¡Indica que el elemento marcado puede estar caliente y debe tocarse con cuidado!
25. Cuando la temperatura del recipiente sea de 60°C o más, podrá ver que:
 - 1) La velocidad se limitará a 1-4.
 - 2) El aparato cambiará automáticamente a la velocidad 4 aunque la velocidad de trabajo esté ajustada a 5-10.
26. Cuando utilice la función calentar, la cantidad máxima de alimentos que puede procesar no debe superar la marca del recipiente ().
27. El uso indebido puede causar lesiones. Utilícelo con cuidado.
28. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora está apagada antes de retirarla del soporte.
29. Si el aparato se llena en exceso, el agua hirviendo podría salir disparada.
30. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

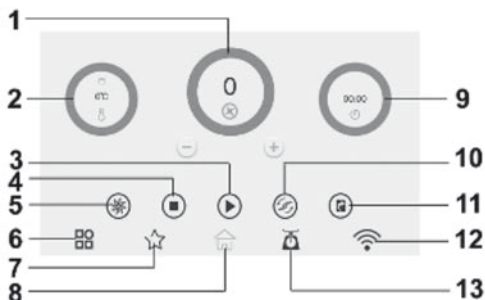
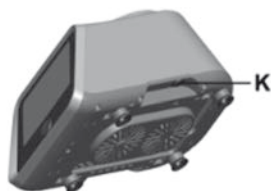
Este producto es un robot de cocina multifunción de nuevo diseño. Modernas características:

1. Pantalla de 7 pulgadas a color.
2. Función WIFI.
3. Pantalla táctil.

Le ayudará a preparar deliciosos platos y a disfrutar de la vida.

NOMBRE DE LAS PIEZAS:

- A. Vaso medidor (Máx. 100 ml)
 B. Tapa del recipiente
 C. Tapa interior con aro hermético
 D. Hoja
 E. Aro hermético
 F. Recipiente (Máx. 2L)
 G. Tuerca
 H. Accesorio de mezcla (Mariposa)
 I. Aparato principal
 J. Pantalla LCD
 K. Botón On/Off
 L. Botón de «Start/Stop»
 M. Tapa
 N. Vaporera (Bandeja)
 O. Vaporera
 P. Espátula
 Q. Cesta interior
 R. Funda de la cuchilla

**Pantalla LCD:**

1: Indica que la cuchilla funciona hacia adelante (Velocidad: 1-10).

Consejos: Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar la velocidad que necesite.

2: Indica la temperatura. (Rango de temperatura: 30-120°C. De 30°C a 120°C, la temperatura aumenta de 5 en 5 grados.

Consejos:

- 1) Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar la temperatura que necesite.
- 2) Si el recipiente está instalado, mostrará la temperatura en tiempo real, y si este se ha retirado, la temperatura que mostrará será 0°C.

3: «Start/Stop». Púlselo para iniciar o detener el aparato.

4: Tecla de borrado. Púlsela para eliminar todos los ajustes anteriores y volver al estado de espera.

5: Tecla «Pulse». Con esta función, el aparato empezará a funcionar al instante a la mayor velocidad (10). Si deja de pulsar esta tecla, el aparato recuperará pronto la velocidad de trabajo anterior.

Información: Cuando la temperatura del recipiente sea de 60°C o más, cuando la cuchilla funcione en dirección inversa o cuando el aparato esté en «stop», no podrá utilizarse.

6: Receta. Pulse aquí para seleccionar las recetas que desee.

7: Favoritos. Aquí puede recopilar sus recetas favoritas.

8: DIY (personalizado).

Información: Cuando la temperatura de funcionamiento esté ajustada entre 105°C y 120°C, para evitar peligrosos derrames de alimentos, recomendamos que la cantidad máxima de alimentos procesados no sea de más de 1,5 L.

9: Indica el tiempo. (Rango de tiempo: 0 segundos-99 minutos)

0-60 segundos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 1 segundo en 1 segundo.

1-10 minutos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 30 en 30 segundos.

10 minutos- 99 minutos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 1 minuto en 1 minuto.

1) Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar el tiempo que necesite.

2) Si no establece el tiempo de trabajo, el funcionamiento máximo del aparato es de 99 minutos cada vez.

10: Indica que la cuchilla funciona en dirección inversa (Velocidad: 1-3).

11: Menú abreviado. Son «MERMELADA», «VAPOR», «SOPA», «AMASADO 1» y «AMASADO 2».

1) “MERMELADA”

Receta recomendada:

Fruta: 500 g

Configuración predeterminada:

Paso 1: El tiempo de funcionamiento es de 15 segundos y velocidad 6. Una vez que se inicie este paso, puede aumentar el tiempo de funcionamiento durante el proceso.

Paso 2: Pausa durante 2 segundos.

Paso 3: El tiempo de funcionamiento es de 10 minutos, a velocidad 1 y temperatura objetivo de 100°C. Una vez que se inicie este paso, puede restablecer el tiempo y la temperatura.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

2) «VAPOR»

Receta recomendada:

Caldo o agua: 500-600 ml

Configuración predeterminada:

La velocidad de trabajo es 1, el tiempo es de 17 minutos y la temperatura objetivo es de 120°C

Consejos:

(1) Puede restablecer el tiempo antes de o durante el funcionamiento.

(2) Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

3) «SOPA»

Receta recomendada:

Sopa: 1 L (400 g de verduras y 500 ml de agua).

Configuración predeterminada:

Paso 1: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 1, el tiempo de funcionamiento es de 20 minutos y la temperatura objetivo es de 100°C.

Paso 2: Pausa durante 2 segundos.

Paso 3: El tiempo de funcionamiento es de 2 minutos, a velocidad 4 y temperatura objetivo de 100°C.

Paso 4: Pausa durante 2 segundos.

Paso 5: El tiempo de funcionamiento es de 8 minutos, a velocidad 4 y temperatura objetivo de 100°C.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

4) «AMASADO 1»

Receta recomendada:

Harina: 500 g, agua: 285 g, azúcar: 10 g, mantequilla: 10 g, sal: 10 g, levadura seca: 15 g.

Configuración predeterminada:

Paso 1: El tiempo de funcionamiento es de 30 segundos y velocidad 4.

Paso 2: Pausa durante 3 segundos.

Paso 3: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 3 y el tiempo de funcionamiento es de 25 segundos.

Paso 4: Pausa durante 3 segundos.

Paso 5: El tiempo de funcionamiento es de 30 segundos y velocidad 4.

Paso 6: Pausa durante 4 segundos.

Paso 7: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 2 y el tiempo de funcionamiento es de 25 segundos.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

5) «AMASADO 2»

Receta recomendada:

Harina: 500 g, agua: 285 g, azúcar: 10 g, mantequilla: 10 g, sal: 10 g, levadura seca: 15 g.

Configuración predeterminada:

Paso 1: el tiempo de funcionamiento es de 45 segundos y velocidad 4.

Paso 2: pausa durante 3 segundos.

Paso 3: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 3 y el tiempo de funcionamiento es de 40 segundos.

Paso 4: pausa durante 3 segundos.

Paso 5: el tiempo de funcionamiento es de 45 segundos y velocidad 4.

Paso 6: pausa durante 4 segundos.

Paso 7: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 2 y el tiempo de funcionamiento es de 40 segundos.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

12: Tecla «WIFI».

Debe seguir los pasos siguientes para utilizarla:


- 1) Instale la aplicación en su teléfono móvil.
- 2) Pulse la tecla táctil «WIFI» para que aparezcan la cuenta y la contraseña.
- 3) Abra la aplicación en su teléfono móvil y después introduzca la cuenta y la contraseña. Si el logo de «WIFI» cambia de color, significa que se ha conectado correctamente. Ahora puede utilizar el aparato a través de su teléfono móvil.

Información:

1. El aparato solo puede conectarse a un teléfono móvil a la vez.
2. Rango de frecuencia: 2,4-2,5 GHz.
3. Versión del software: V1.0
4. Versión del hardware: V1.0
5. Potencia máxima de salida de radiofrecuencia del producto: 12.5 dBm

13: Tecla de «peso». (Rango de pesaje: 0-5000 g)

Debe seguir los pasos siguientes para utilizarla:

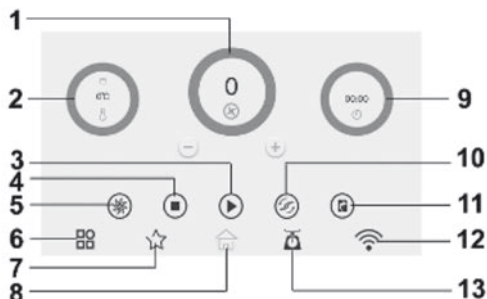
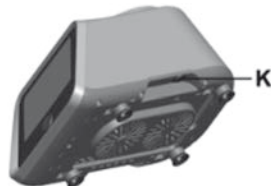
1. Pulse la tecla de «peso».
2. Cuando en la pantalla LCD aparezca «0000», coloque los alimentos en el recipiente.
3. En la pantalla aparecerá una cantidad. Este es el peso neto (unidad: g) de los alimentos.
4. Pulse "  " en el diálogo emergente y se eliminará la cantidad. Ahora podrá seguir pesando alimentos.

14: Estado de espera.

Enchufe el aparato y pulse el botón On/Off (K) para encenderlo y este pasará a estado de espera.

Si no realiza ninguna acción en el aparato en los 5 minutos siguientes mientras sigue en estado de espera, el aparato entrará en «modo de suspensión» (pantalla en negro). Para encender el aparato, pulse el botón de «Start/Stop» (L).

Si no realiza ninguna acción en el aparato en los 10 minutos siguientes mientras sigue en estado de pausa, el aparato entrará en «modo de suspensión (pantalla en negro)». Para encender el aparato, pulse el botón de «Start/Stop» (L).



15. Botón de «Start/Stop» (L).

Pulse este botón para encender/apagar el aparato o para sacar al aparato del estado de espera.

Si presiona este botón durante más de 3 segundos, el aparato saldrá inmediatamente de cualquier estado de funcionamiento y volverá al estado de espera. Eso significa eliminar todos los ajustes.

DIMENSIONES DEL RECIPIENTE

La capacidad máxima del recipiente es de 2 litros. No procese alimentos en cantidades superiores a 2 litros.

Precaución:



Logo de «superficie caliente» en el recipiente

¡Indica que el elemento marcado puede estar caliente y debe tocarse con cuidado!



CÓMO INSTALAR EL ARO HERMÉTICO

Instale el «aro hermético» siguiendo la imagen superior.

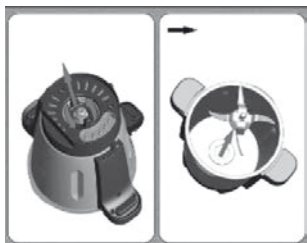


CÓMO INSTALAR/RETIRAR LA CUCHILLA:

1. Coloque el aro hermético (E) sobre la cuchilla. Presione la cuchilla sobre la abertura del fondo del recipiente. (Vea la imagen superior).
2. Gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla firmemente sobre la cuchilla.
3. Gire ligeramente la tuerca en sentido contrario a

las agujas del reloj para retirar la cuchilla del recipiente:

Mientras retira la cuchilla del recipiente, debe sujetar la parte superior de la cuchilla con una mano y retirar la tuerca con la otra mano.

**Precaución:**

1. La cuchilla está muy afilada. Manéjela con cuidado. ¡Sujete únicamente la parte superior de la cuchilla!
2. El aro hermético debe colocarse sobre la cuchilla. Sin el aro hermético, el alimento que haya que picar o cocinar podría salirse y dañar el aparato.

CÓMO INSTALAR/RETIRAR EL RECIPIENTE:**Instalar el recipiente:**

1. Coloque la tapa sobre el recipiente. Y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para encajarla sobre el recipiente. (Vea la imagen superior).
2. Inserte el recipiente en el hueco previsto para él. Asegúrese de que el punto Z1 encaja en el Z2. Presione

la tapa del recipiente ligeramente para asegurarse de que está bien colocada.

3. ¡Introduzca el vaso medidor.

Retirar el recipiente:

Siga los pasos siguientes:

1. Pulse el botón «Z3» de cada asa.
2. Extraiga el recipiente del aparato principal.

CÓMO INSTALAR LA CESTA INTERIOR:

La cesta interior es adecuada para cocinar pequeñas cantidades de comida como arroz, pescado y carne. Siga los pasos siguientes:

1. Instale la cuchilla sobre el recipiente.
2. Añada agua al recipiente.
3. Coloque la cesta interior en el recipiente y añada los alimentos a la cesta.

4. Después coloque la tapa del recipiente.

5. Gire la tapa del recipiente hasta que se bloquee. Y coloque el vaso medidor sobre la tapa del recipiente.

Precaución:

1. La cantidad máxima de agua que debe añadirse al recipiente es de 800 ml y debe quedar por debajo del nivel de la cesta.
2. Peligro de quemaduras con el vapor caliente y el agua caliente condensada.
3. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Manéjelo con cuidado.
4. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Para mover el recipiente, cójalo únicamente por el asa.

CÓMO INSTALAR LA VAPORERA:



La vaporera es ideal para preparar comida como verduras con carne, salchichas, pan al vapor, pescado al vapor, etc.

Puede utilizar las vaporeras en cualquiera de las siguientes dos combinaciones:

Combinación 1: Tapa (M) + Vaporera (bandeja) (N) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para cocinar distintos alimentos.

Combinación 2: Tapa (M) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para cantidades más grandes de los mismos alimentos. Por ejemplo verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Siga los pasos siguientes:

1. Instale la cuchilla y después coloque el recipiente sobre el aparato principal.
2. Anstale la cuchilla y después coloque el recipien (**Precaución: Debe haber más de 0,5 litros de agua en el recipiente. Con 0,5 litros de agua pueden cocinarse alimentos al vapor durante unos 30 minutos**).
3. Coloque el aro hermético sobre la tapa del recipiente y después cúbrala.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que se bloquee.
5. Coloque las vaporeras sobre la tapa del recipiente.
6. Coloque el alimento sobre la vaporera y después cubra la tapa.

Precaución:

1. Peligro de quemaduras con el vapor caliente y el agua caliente condensada. Nunca utilice la vaporera sin tapa.
2. Si la tapa no se ajusta bien, el vapor se saldrá y los alimentos no se cocinarán correctamente.
3. **¡No deje nunca el vaso medidor sobre la tapa del recipiente cuando utilice la vaporera!**
4. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Tenga cuidado.
5. Para cocinar al vapor durante 30 minutos necesita 0,5 litros de agua (500 ml) y debe añadir unos 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales.

CÓMO INSTALAR LA MARIPOSA:

La mariposa le ayudará a conseguir mejores resultados cuando monte nata, bata mayonesa o monte claras de huevo.



1. Sujete el extremo redondo de la mariposa.
2. Introduzca la mariposa sobre la parte superior de la cuchilla; escuchará un «clic». Ese sonido le indicará que la mariposa se ha instalado correctamente sobre la cuchilla. (Vea la imagen superior)

Si desea retirar la mariposa de la cuchilla, sujete el extremo redondo y tire hacia arriba haciendo rotaciones en ambas direcciones.

Precaución:

1. Ponga en marcha el aparato únicamente cuando haya colocado la mariposa en su sitio.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté instalada.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN BÁSICA:

Puede ajustar el tiempo de funcionamiento, la velocidad y la temperatura según lo que necesite. Siga los pasos siguientes:

1. Ajuste la velocidad (1-10), el tiempo (0-99 minutos) y la temperatura (30-120° C).

Observaciones:

- 1) Si ajusta el tiempo y la velocidad de funcionamiento o solo la velocidad de funcionamiento, el aparato funcionará en el modo mezcla de alimentos.
 - 2) Y si ajusta la velocidad, el tiempo y la temperatura de funcionamiento, el aparato funcionará en el modo mezcla y calor.
2. Pulse el botón de «Start/Stop», el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás. (Observaciones: Si no ajusta el tiempo de funcionamiento, el temporizador del aparato irá contando.)
 3. Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».
 4. Después de usarlo, apague el aparato. Retire el recipiente del recipiente principal y quite la tapa.
 5. Retire los alimentos procesados del recipiente.

Precaución

1. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente.
2. Para mover el recipiente, cójalo únicamente por el asa.
3. Nunca caliente el recipiente cuando esté vacío.
4. A mitad del proceso, puede cambiar el tiempo de funcionamiento (entre 0-99 minutos), la velocidad (entre 1-10) y la temperatura (entre 30°C - 120°C).

CÓDIGO DE FALLO:

CÓDIGO	EXPLICACIÓN	SOLUCIÓN
E1	«E1» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Debe enviar el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
E2	«E2» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Retire el recipiente y vuelva a colocarlo según las instrucciones de uso. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.
E3	«E3» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Retire el recipiente y vuelva a colocarlo según las instrucciones de uso. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.
E4	«E4» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Primero, apague el aparato y después de 1 hora reactivélo. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
2. Desenrosque el aro hermético y retire todas las piezas del accesorio.
3. Todos los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Mientras utilice el aparato, mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto del fondo del recipiente. Pase un trapo seco por las clavijas de contacto del fondo del recipiente.
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para limpiarlo, ya que podrían dañar las piezas o influir en la seguridad del aparato.
6. La cuchilla está muy afilada. ¡Manéjela con cuidado!
7. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón. Límpielas inmediatamente después de usarlas. Enjuáguelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
8. Le recomendamos lubricar la cuchilla con aceite vegetal.
9. Limpie el aparato principal únicamente con un paño húmedo y suave.
10. Si es complicado limpiar el recipiente y la cuchilla puede añadir algo de agua con jabón al recipiente y poner en marcha el aparato a velocidad 1 durante unos pocos segundos.

GUÍA DE PROCESAMIENTO

Accesorio	Alimento	Máximo	Tiempo	Velocidad
Mariposa (H)	Clara de huevo	3 pzas	3 minutos	5
Cuchilla (D)	Harina	500 g	2 minutos	3
	Agua	300 g		






Este dispositivo cumple con las Directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse junto con el resto de residuos domésticos; debe desecharse en un punto de recogida para reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. De acuerdo con su etiquetado, sus materiales son reciclables. Al reutilizar, reciclar y dar otros usos a viejos dispositivos, contribuirá de manera importante a proteger nuestro medio ambiente. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentran las instalaciones de eliminación de residuos adecuadas.

IMPORTANTE:

1. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente estas instruções e ilustrações.
2. Guarde estas instruções para referência futura.
3. Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de ligar o aparelho.
4. Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes. A sua garantia será invalidada se tiverem sido utilizados tais acessórios ou peças.
5. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas.
6. Limpe cuidadosamente as peças que entrarão em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
7. Coloque sempre o aparelho principal sobre uma superfície plana, seca e limpa.
8. Não toque nas lâminas especialmente se estiverem em funcionamento. Elas são muito afiadas. Segure apenas na parte superior da lâmina enquanto a remove ou reintroduz.
9. Não use o acessório e/ou aparelho se estiver danificado. Deve entrar em contacto com um centro de serviço aprovado.
10. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
11. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
12. Desligue o aparelho antes de remover e instalar qualquer acessório.
13. Aguarde até que as peças móveis tenham deixado de funcionar antes de remover as peças do aparelho.
14. Nunca mergulhe o aparelho principal em água ou qualquer outro líquido, nem o enxague sob a torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o aparelho.
15. Desligue imediatamente o aparelho da tomada após a utilização.
16. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de se aproximar de peças que se movimentem na utilização.
17. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
18. As crianças não devem brincar com o aparelho.
19. Ao processar alimentos quentes (para temperaturas iguais ou superiores a 60 °C), não toque no copo medidor.
20. Certifique-se de colocar o aparelho numa superfície limpa, sólida, plana e não aquecida, especialmente ao utilizar a ferramenta a vapor.
21. A Espátula é utilizada apenas para retirar o alimento da taça. Não a utilize enquanto a lâmina estiver em funcionamento.
22. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho similares;
 - em ambientes de trabalho agrícola;
 - por clientes em hotéis, motéis, etc e estabelecimentos semelhantes;
 - em locais tipo bed-and breakfast.
23. Tenha cuidado se for derramado líquido quente no processador de alimentos, pois pode ser ejetado do aparelho devido a vapor repentino.
24. Atenção:  Símbolo de "superfície quente" marcado na taça Para indicar que o item marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem ter cuidado!
25. Quando a temperatura atual da taça for igual ou superior a 60 , verificará que:
 - 1) A velocidade de funcionamento será limitada à velocidade de 1 a 4.
 - 2) O aparelho passará automaticamente da velocidade de funcionamento para a velocidade 4, embora a velocidade de funcionamento atual esteja definida para as velocidades de 5 a 10.
26. Enquanto se utiliza a função de aquecimento, a quantidade máxima de alimentos a processar não pode ser superior à marca na taça ().
27. Existe risco de possíveis lesões por utilização indevida. Por favor, manuseie-o com cuidado.
28. CUIDADO: Certifique-se de que o liquidificador está desligado antes de o remover da base.
29. Se o aparelho estiver demasiado cheio, a água a ferver pode transbordar.
30. Não mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO:

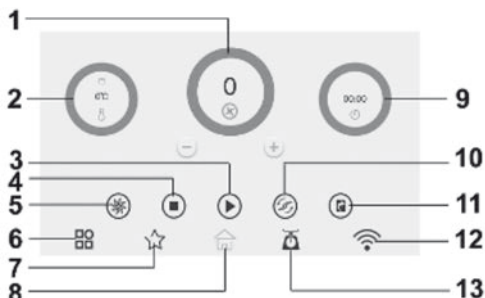
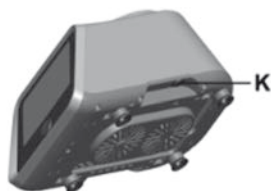
O produto é uma máquina de cozinha multifuncional com novo design. Apresenta as modernas características apresentadas a seguir:

1. Visor de 7 polegadas a cores.
2. Função WIFI.
3. Operação com ecrã digital.

Podemos ajudá-lo a preparar deliciosas refeições para facilitar a sua vida.

NOME DAS PEÇAS:

- A. Copo medidor (máx. 100ml)
- B. Tampa da taça
- C. Tampa interior com anel à prova de ar
- D. Lâmina
- E. Anel à prova de ar
- F. Taça (máx. 2 l)
- G. Porca
- H. Acessório para mexer (Borboleta)
- I. Aparelho principal
- J. LCD
- K. Botão "On/Off" (ligar/desligar).
- L. Botão "Start/stop" (Iniciar/parar)
- M. Tampa
- N. Vaporizador de alimentos (Bandeja)
- O. Vaporizador
- P. Espátula
- Q. Cesto interior
- R. Manga da lâmina



LCD:

1: mostra o funcionamento da lâmina na direção de avanço (velocidade: 1-10).

Sugestões: Pode clicar em "+" / "-" ou deslizar o círculo para definir a velocidade de que necessita.

2: mostra a temperatura. (Intervalo de temperaturas: 30-120°C. De 30-120°C, a temperatura aumenta em 5°C.)

Sugestões:

- 1) Pode clicar em "+" / "-" ou deslizar o círculo para definir a temperatura de que necessita.
- 2) Exibirá a temperatura em tempo real se a taça estiver instalada e exibirá 0°C se a taça for removida.

3: "Start/stop". Clique para ligar ou desligar o aparelho.

4: Tecla Limpar. Clique para limpar todas as configurações anteriores e voltar ao "estado de espera (standby)".

5: Tecla "Pulsar". Pode utilizá-la para que o aparelho comece a funcionar instantaneamente à velocidade mais alta, a 10. Se não tocar na tecla, o aparelho passará rapidamente para a velocidade de funcionamento anterior.

Sugestões: Quando a temperatura da taça for igual ou superior a 60°C, ou a lâmina está a funcionar no sentido inverso, ou no estado "stop", e não pode ser utilizada.

6: Receita. Clique para selecionar as receitas de que necessita.

7: Favoritos. Pode juntar aqui as suas receitas favoritas.

8: DIY.

Sugestões: Quando a temperatura de funcionamento estiver definida entre 105°C e 120 °C, para evitar a situação perigosa de derrame de alimentos, recomendamos que a quantidade máxima do alimento processado não seja superior a 1,5 l.

9: mostra o tempo. (Intervalo de tempo: 0 segundos-99 minutos)

0-60 segundos: De "-" para "+", o tempo aumenta em 1 segundo.

1-10 minutos: De "-" para "+", o tempo aumenta em 30 segundos.

10 minutos-99 minutos: De "-" para "+", o tempo aumenta em 1 minuto.

Sugestões:

1) Pode clicar em "+"/"-" ou deslizar o círculo para definir o tempo de que necessita.

2) Se não definir o tempo de funcionamento, o tempo de funcionamento mais longo do aparelho é de 99 minutos de cada vez!

10: mostra o funcionamento da lâmina no sentido inverso (velocidade: 1 -3).

11: Menu de atalhos. Eles são "COMPOTA", "A VAPOR", "SOPA", "MASSA 1" e "MASSA 2".

1) "COMPOTA".

A receita recomendada é a seguinte:

Frutas: 500g

Predefinição:

Passo 1: o tempo de funcionamento é de 15 segundos, a velocidade é a 6. Uma vez iniciado este passo, é possível aumentar o tempo de funcionamento durante a operação.

Passo 2: pausa de 2 segundos.

Passo 3: o tempo de funcionamento é de 10 minutos, a velocidade é a 1 e a temperatura alvo é 100°C. Uma vez iniciado este passo, pode-se redefinir o tempo e a temperatura.

Sugestões: O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).

2) "VAPORIZAÇÃO".

A receita recomendada é a seguinte:

Caldo ou água: 500-600 ml

Predefinição:

A velocidade de funcionamento é a 1, o tempo é de 17 minutos e a temperatura alvo é 120°C.

Sugestões:

(1) Pode redefinir o tempo antes da operação e durante a mesma.

(2) O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).

3) "SOPA".

A receita recomendada é a seguinte:

Sopa: 1 l (400 g de legumes e 500 ml de água).

Predefinição:

Passo 1: A lâmina corre no sentido inverso na velocidade 1, o tempo de funcionamento é de 20 minutos e a temperatura alvo é de 100 °C.

Passo 2: pausa de 2 segundos.

Passo 3: o tempo de funcionamento é de 2 minutos, a velocidade é a 4 e a temperatura alvo é 100 °C.

Passo 4: pausa de 2 segundos.

Passo 5: o tempo de funcionamento é de 8 minutos, a velocidade é a 4 e a temperatura alvo é 100 °C.

Sugestões: O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).

4) "MASSA 1"

A receita recomendada é a seguinte:

Farinha: 500 g, água: 285 g, açúcar: 10 g, manteiga: 10 g, sal: 10 g, levedura seca: 15 g.

Predefinição:

Passo 1: o tempo de funcionamento é de 30 segundos, a velocidade é a 4.

Passo 2: pausa de 3 segundos.

Passo 3: A lâmina corre no sentido inverso na velocidade 3, o tempo de funcionamento é de 25 segundos.

Passo 4: pausa de 3 segundos.

Passo 5: o tempo de funcionamento é de 30 segundos, a velocidade é a 4.

Passo 6: pausa de 4 segundos.

Passo 7: A lâmina corre no sentido inverso na velocidade 2, o tempo de funcionamento é de 25 segundos.

Sugestões: O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).

5) "MASSA 2"

A receita recomendada é a seguinte:

Farinha: 500 g, água: 285 g, açúcar: 10 g, manteiga: 10 g, sal: 10 g, levedura seca: 15 g.

Predefinição:

Passo 1: o tempo de funcionamento é de 45 segundos, a velocidade é a 4.

Passo 2: pausa de 3 segundos.

Passo 3: A lâmina corre no sentido inverso na velocidade 3, o tempo de funcionamento é de 40 segundos.

Passo 4: pausa de 3 segundos.

Passo 5: o tempo de funcionamento é de 45 segundos, a velocidade é a 4.

Passo 6: pausa de 4 segundos.

Passo 7: A lâmina corre no sentido inverso na velocidade 2, o tempo de funcionamento é de 40 segundos.

Sugestões: O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).

12: Tecla "WIFI".

Pode seguir os passos para a sua utilização:


- 1) Instale a APP no seu telemóvel.
- 2) Clique na tecla "WIFI" para abrir o diálogo da conta e palavra-passe.
- 3) Abra a APP no seu telemóvel, e depois introduza a conta e a palavra-passe. Se o logótipo "WIFI" mudar de cor, significa que o WIFI está ligado devidamente. Agora pode utilizar o aparelho através do seu telemóvel.

Sugestões:

1. O aparelho só está autorizado a ligar-se a um telemóvel de cada vez.
2. Intervalo de frequências: 2.4-2.5 GHz.
3. Versão do software: V1.0
4. Versão do hardware: V1.0
5. Potência máxima de saída RF do produto: 12.5dbm

13: Tecla do "peso". (Intervalo de pesagem: 0-5000 g)

Pode seguir os passos para a sua utilização:

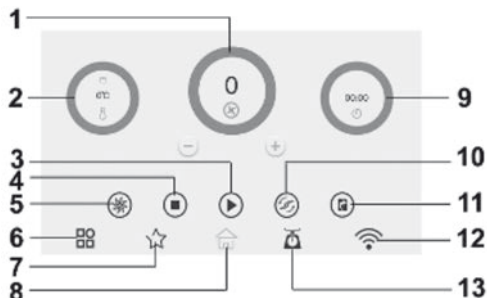
1. Clique na tecla "peso"
2. Quando o LCD exibir "0000", coloque o alimento na taça.
3. Leia o número que aparece no LCD. É o peso líquido (Unidade: g) do alimento adicionado.
4. Clique na caixa de diálogo pop-up  o número lido é apagado. E pode continuar a pesar os alimentos a adicionar.

14: Em estado de espera (standby).

Ligue e pressione o botão "On/Off (K)" para ligar o aparelho, e este passa para o estado de espera.

Se não efetuar qualquer operação no aparelho em 5 minutos no estado de espera, o aparelho entrará em "modo inativo" (ecrã preto). Pode pressionar o botão "Start/Stop" (L) para ativar o aparelho.

Se não efetuar qualquer operação no aparelho em 10 minutos no estado de pausa, o aparelho entrará em "modo inativo" (ecrã preto). Pode pressionar o botão "Start/Stop" (L) para ativar o aparelho.



15. Botão "Start/Stop" (L).

Pressione este botão para ligar/parar o aparelho, ou para colocar o aparelho de volta no estado de espera (standby).

Se manter este botão pressionado durante mais de 3 segundos em qualquer altura, o aparelho sairá instantaneamente de qualquer condição de operação atual e voltará ao estado de espera. Isso significa a eliminação de todas as definições.

A BALANÇA NA TAÇA

A capacidade máxima da taça é de 2 litros. Não processe mais do que 2 litros de alimentos.

Atenção:



Símbolo de "superfície quente" marcado na taça

Para indicar que o item marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem ter cuidado!

COMO INSTALAR O ANEL À PROVA DE AR



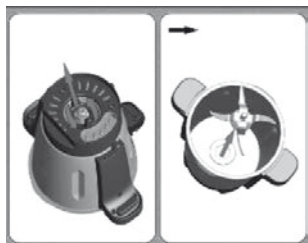
Instale o "anel à prova de ar" de acordo com a figura acima.

COMO INSTALAR/REMOVER A LÂMINA:



1. Coloque o anel à prova de ar (E) sobre a lâmina. Empurre a lâmina através da abertura no fundo da taça. (Veja a figura acima)
2. Rode a porca no sentido horário para a instalar firmemente na lâmina.
3. Rode a porca ligeiramente no sentido anti-horário para remover a lâmina da taça:

Ao remover a lâmina da taça, é necessário segurar na parte superior da lâmina com uma mão, e soltar a porca com a outra mão.



Atenção:

1. A lâmina é muito afiada. Manuseie-a com cuidado. Segure apenas pela parte superior da lâmina!
2. O anel à prova de ar deve ser encaixado na lâmina. Na falta do anel à prova de ar, os alimentos a cortar ou cozer podem vaziar e danificar o aparelho.

COMO INSTALAR/REMOVER A TAÇA:

Para instalar a taça:



1. Coloque a tampa da taça na mesma. E rode a tampa da taça no sentido horário para a bloquear na taça. (Veja a figura acima)
2. Encaixe a taça na sua base. Certifique-se de que o local Z1 aponta para o local Z2. Pressione ligeiramente a tampa da taça para assegurar que a taça fique bem encaixada.
3. Introduza o copo medidor.



Para remover a taça:

Siga os passos abaixo:

1. Pressione o botão "Z3" de cada asa.
2. Retire a taça do aparelho principal.

COMO INSTALAR O CESTO INTERIOR:



O cesto interior é adequado para cozer pequenas quantidades de alimentos, tais como arroz, peixe e carne. Siga os passos abaixo:

1. Instale a lâmina na taça.
2. Adicione a água na taça.
3. Coloque o cesto interior na taça, e adicione os alimentos no cesto.
4. Em seguida, cubra a taça com a tampa.
5. Rode a tampa da taça até que fique bloqueada na sua posição. Coloque o copo medidor na tampa da taça.

Atenção:

1. A quantidade máxima de água adicionada na taça deve ser de 800 ml e com o nível debaixo do cesto!
2. Perigo de escaldões devido a vapor quente e água quente condensada.
3. O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Manuseie-os com cuidado.
4. Não toque na parte de metal da taça enquanto está quente. Segure apenas pela asa da taça para a mover.

COMO INSTALAR O VAPORIZADOR:

O vaporizador é perfeitamente adequado para preparar alguns alimentos, como legumes com carne, salsichas, pão cozido no vapor, peixe cozido no vapor, etc.

Pode utilizar os vaporizadores em qualquer uma das duas combinações a seguir:

Combinação 1: Tampa (M) + vaporizador (Bandeja) (N) + Vaporizador (O)

Utilize esta combinação para cozer diferentes alimentos.

Combinação 2: Tampa (M) + Vaporizador (O)

Utilize esta combinação para uma quantidade maior do mesmo alimento, por exemplo, legumes, batatas ou pedaços grandes de carne ou salsichas.

Siga os passos abaixo:

1. Instale a lâmina, e depois instale a taça no aparelho principal.
2. Adicione a água ($0,5 \text{ L} \leq \text{água} \leq 2 \text{ L}$) na taça. **(Cuidado: A água na taça deve ser superior a 0,5 litro. Pode-se utilizar 0,5 l de água para cozer alimentos a vapor durante cerca de 30 minutos).**
3. Coloque o anel à prova de ar na tampa da taça e cubra a taça com a tampa.
4. Rode a tampa da taça até que fique bloqueada na sua posição.
5. Coloque os vaporizadores na tampa da taça.
6. Coloque os alimentos no vaporizador e cubra com a tampa.

Atenção:

1. Perigo de escaldões devido a vapor quente e água quente condensada. Nunca utilize o vaporizador sem tampa.
2. Se a tampa não estiver devidamente encaixada, o vapor irá escapar e os alimentos no interior do vaporizador não irão cozinhar corretamente.
3. **Nunca deixe o copo medidor na tampa da taça quando utilizar o vaporizador!**
4. O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Manuseie-os com cuidado!
5. 30 minutos de cozedura a vapor exige 0,5 litro (500 ml) de água; deve-se juntar cerca de 250 ml de água para cada 15 minutos adicionais.

COMO INSTALAR O ACESSÓRIO BORBOLETA:

O acessório borboleta irá ajudá-la/o a alcançar os melhores resultados ao bater natas, maionese ou claras de ovo.

1. Segure na extremidade em forma de bola do acessório borboleta.
2. **Introduza o acessório borboleta na parte superior da lâmina; poderá ouvir um “clique”. Isso significa que a borboleta está bem instalada na lâmina. (Veja a figura acima)**

Se quiser retirar o acessório borboleta da lâmina, basta segurar a extremidade em forma de bola e puxá-lo para fora com as rotações em ambas as direções.

Atenção:

1. Só ligue depois do acessório borboleta ter sido posicionado no seu lugar.
2. Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear o acessório borboleta quando a lâmina estiver em movimento e o acessório borboleta estiver montado!

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO BÁSICA:

Pode definir o tempo de funcionamento, a velocidade e a temperatura de acordo com as suas necessidades. Siga os passos abaixo:

1. Defina a velocidade de funcionamento (1-10), o tempo 0-99 minutos) e a temperatura (30-120 °C).

Observações:

- 1) Se definir a velocidade e o tempo de funcionamento, ou apenas a velocidade de funcionamento, o aparelho funcionará no estado de mistura de alimentos.
 - 2) E se definir a velocidade, o tempo e a temperatura de funcionamento, o aparelho funcionará em estado de mistura e aquecimento.
2. Clique no botão "Start/Stop", depois o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente. (Observações: Se não definir o tempo de funcionamento, o temporizador do aparelho iniciará a contagem crescente).
 3. O som "Beep" será ouvido quando o tempo de funcionamento for terminar em 2 segundos. Finalmente, o aparelho regressa ao estado de espera (standby).
 4. Após a utilização, desligue o aparelho principal. Remova a taça do aparelho principal e retire a tampa da taça.
 5. Retire os alimentos processados da taça.

Atenção:

1. Não toque na parte de metal da taça enquanto está quente.
2. Segure apenas pela asa da taça para a mover.
3. Nunca aqueça a taça quando esta estiver vazia.
4. Pode alterar para metade o tempo de funcionamento (entre 0-99 minutos) e a velocidade de funcionamento (entre 1-10) e a temperatura de funcionamento (entre 1-10 °C).

CÓDIGO DE FALHA:

CÓDIGO	EXPLICAÇÃO	SOLUÇÃO
E1	"E1" foi exibido no LCD, enquanto a iluminação do botão "Start/Stop" (L) muda de verde para vermelho.	O aparelho precisa de ser enviado para a assistência técnica autorizada para reparação.
E2	"E2" foi exibido no LCD, enquanto a iluminação do botão "Start/Stop" (L) muda de verde para vermelho.	Remova a taça e reinstale-a de acordo com as instruções de funcionamento. Se ainda assim não funcionar, deve ser enviado para a assistência técnica autorizada.
E3	"E3" foi exibido no LCD, enquanto a iluminação do botão "Start/Stop" (L) muda de verde para vermelho.	Remova a taça e reinstale-a de acordo com as instruções de funcionamento. Se ainda assim não funcionar, deve ser enviado para a assistência técnica autorizada.
E4	"E4" foi exibido no LCD, enquanto a iluminação do botão "Start/Stop" (L) muda de verde para vermelho.	Primeiro desligue o aparelho e depois reinicie-o após 1 hora. Se ainda assim não funcionar, deve ser enviado para a assistência técnica autorizada.

LIMPEZA

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e extraia a ficha da tomada.
2. Desaperte o anel roscado e remova todas as partes do acessório.
3. Todos os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar loiça!
4. Durante a utilização do aparelho, mantenha sempre os pinos de contacto no fundo da taça limpos e secos! Limpe os pinos de contacto no fundo da taça com um pano seco!
5. Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados para limpeza, uma vez que os mesmos podem danificar as peças funcionais ou afetar a segurança do aparelho.
6. A lâmina é muito afiada! Manuseie-a com cuidado!
7. Lave todas as peças em água quente e sabão. Limpe-as imediatamente após a utilização. Lave-as com água limpa quente e seque-as imediatamente.
8. Aconselhamo-lo a lubrificar a lâmina com um pouco de óleo vegetal.
9. Limpe o aparelho apenas com um pano humedecido e macio.
10. Se a taça e a lâmina estiverem difíceis de limpar: Pode adicionar um pouco de água quente e sabão na taça e fazer funcionar o aparelho na velocidade 1 durante alguns segundos.

GUIA DE PROCESSAMENTO

Acessório	Comida	Máximo	Tempo de operação	Velocidades
Acessório Borboleta (H)	Clara de ovo	3 unid	3 minutos	5
Lâmina (D)	Farinha	500 g	2 minutos	3
	Água	300 g		





O aparelho está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.



No final da sua vida útil, este produto não pode ser eliminado no lixo doméstico normal, mas sim num ponto de recolha para reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Os materiais são recicláveis de acordo com a sua rotulagem. Você fará uma contribuição importante para proteger o nosso ambiente ao reutilizar, reciclar ou utilizar dispositivos antigos de outras maneiras. Informe-se junto da administração municipal onde está localizada a instalação de eliminação própria.

IMPORTANT :

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et les illustrations.
2. Conservez ce mode d'emploi pour toute consultation ultérieure.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
4. N'utilisez jamais d'accessoires de pièces d'autres fabricants. Votre garantie sera annulée si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
6. Nettoyez soigneusement les pièces qui seront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
7. Placez toujours l'appareil principal sur une surface plane, sèche et propre.
8. Ne touchez pas les lames, surtout si elles sont en mouvement. Elles sont très tranchantes. Ne tenez la partie supérieure de la lame que lorsque vous la retirez ou la remettez en place.
9. N'utilisez pas cet accessoire et/ou appareil s'il a été endommagé. Vous devez contacter un centre de maintenance agréé.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
11. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
12. Éteignez l'appareil avant de détacher et d'installer un accessoire.
13. Attendez que les pièces en mouvement s'arrêtent avant de retirer les pièces de l'appareil.
14. Ne plongez jamais l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
15. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
16. Éteignez l'appareil et débranchez-le de son alimentation avant de changer des accessoires ou de vous approcher des pièces qui se déplacent pendant l'utilisation.
17. L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles ont reçu des directives ou des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil d'une manière sûre et qu'elles comprennent les dangers que cela implique.
18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
19. Lorsque vous transformez des aliments chauds (pour une température égale ou supérieure à 60°C), ne touchez pas le gobelet doseur.
20. Veillez à placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et non chauffable, en particulier lors de l'utilisation de l'outil vapeur.
21. La spatule ne sert qu'à sortir les aliments de la cuve. Ne l'utilisez pas lorsque la lame est en marche.
22. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des cas d'utilisations similaires comme :
 - cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - cadres de travail agricoles ;
 - clients des hôtels, motels, etc., et établissements similaires ;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
23. Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire, comme il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un dégagement soudain de vapeur.
24. Attention :  Le logo « Surface chaude » marqué sur la cuve : Indique que l'article marqué peut être chaud et ne doit pas être touché sans précaution !
25. Lorsque la température actuelle de la cuve est égale ou supérieure à 60°C, vous verrez que :
 - 1) La vitesse de travail sera limitée en vitesse 1-4.
 - 2) L'appareil passe automatiquement à la vitesse 4, même si la vitesse de travail actuelle est réglée sur la vitesse 5-10.
26. Lors de l'utilisation de la fonction de chauffage, la quantité maximale d'aliments à traiter ne peut pas être supérieure à la marque sur la cuve ().
27. Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Manipulez l'appareil avec précaution.
28. ATTENTION : Assurez-vous que le blender est éteint avant de le retirer du socle.
29. Si l'appareil est trop rempli, l'eau bouillante risque de déborder.
30. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

INTRODUCTION À L'UTILISATION :

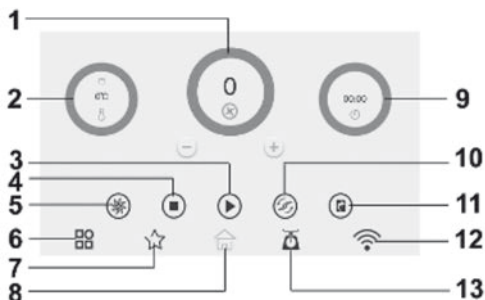
Cet article est un appareil de cuisine multifonction avec une conception inédite. Avec des caractéristiques tendance comme celles ci-dessous :

1. Écran couleur de 7 pouces.
2. Fonction WiFi.
3. Fonctionnement avec l'écran tactile.

Il peut vous aider à préparer des plats délicieux et à profiter de la vie en toute simplicité.

NOM DES PIÈCES :

- A. Gobelet doseur (max. 100 ml)
- B. couvercle de la cuve
- C. Couvercle intérieur avec bague étanche à l'air
- D. lame
- E. Bague étanche à l'air
- F. Cuve (Max. 2 l)
- G. Écrou
- H. Agitateur (papillon)
- I. Appareil principal
- J. LCD
- K. Bouton « ON/OFF »
- L. Bouton « Marche/Arrêt »
- M. Couvercle
- N. Cuiseur vapeur (Plateau)
- O. Cuiseur vapeur
- P. Spatule
- Q. Panier intérieur
- R. Support de la lame



LCD:

1 : désigne la lame qui se déplace l'avant (Vitesse : 1-10).

Astuces : Vous pouvez appuyer sur « + »/« - » ou faire tourner le cercle pour régler la vitesse dont vous avez besoin.

2 : indique la température. (Plage de la température : 30-120 °C. De 30 à 120 °C, la température augmente de 5 °C en 5 °C.)

Astuces :

1) Vous pouvez cliquer sur « + »/« - » ou tourner le rond pour régler la température dont vous avez besoin.

2) Cela affichera la température en temps réel si la cuve est installée, et cela affichera 0 °C si la cuve est enlevée.

3 : « Démarrage/arrêt ». Cliquez dessus pour démarrer ou arrêter l'appareil.

4 : Touche « Effacer » Cliquez dessus pour effacer tous les paramètres précédents et revenir à l'état de stand-by.

5 : Touche « Pulse ». Vous pouvez l'utiliser pour que l'appareil se mette instantanément à fonctionner à la vitesse la plus élevée, 10. Si vous ne touchez pas à la touche « Effacer », l'appareil retrouvera rapidement sa vitesse de fonctionnement antérieure.

Astuces : Lorsque la température de la cuve est égale ou supérieure à 60 °C, ou que la lame tourne dans le sens inverse, ou à l'état « stop », elle ne peut pas être utilisée.

6 : Recette. Cliquez dessus pour sélectionner les recettes dont vous avez besoin.

7 : Préférés. Vous pouvez regrouper vos recettes préférées ici.

8: DIY.

Astuces : Lorsque la température de travail est réglée entre 105 °C et 120 °C, pour éviter une situation dangereuse de renversement des aliments, nous recommandons que la quantité maximale d'aliments transformés ne dépasse pas 1,5 l.

9 : Indique l'heure. (Plage de la minuterie : 0 seconde/99 minutes

0-60 secondes : De « - » à « + », le temps augmente de 1 seconde.

1-10 minutes. De « - » à « + », le temps augmente de 30 secondes.

10 minutes/99 minutes De « - » à « + », le temps augmente d'une minute.

Astuces :

1) Vous pouvez cliquer sur « + »/ « - » ou tourner le rond pour régler la durée dont vous avez besoin.

2) Si vous ne réglez pas la durée du travail, la durée du travail la plus longue de l'appareil est de 99 minutes à chaque fois !

10 : désigne la lame qui tourne dans le sens inverse (Vitesse : 1-3).

11 : Menu de raccourcis. Les raccourcis sont « JAM », « STEAMING », « SOUP », « KNEADING 1 » et « KNEADING 2 » (« CONFITURE », « VAPEUR », « SOUPE », « PÉTRISSAGE 1 » et « PÉTRISSAGE 2 »)

1) « JAM » (Confiture)

La recette recommandée est la suivante :

Fruits : 500 g

Réglage par défaut :

Étape 1 : la durée du travail est de 15 secondes, la vitesse est de 6. Une fois cette étape commencée, vous pouvez augmenter la durée du travail pendant l'opération.

Étape 2 : pause de 2 secondes.

Étape 3 : la durée du travail est de 10 minutes, la vitesse est de 1 et la température cible est 100 °C. Une fois cette étape commencée, vous pouvez réinitialiser l'heure et la température.

Astuces : Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».

2) « STEAMING » (VAPEUR)

La recette recommandée est la suivante :

Bouillon ou eau : 500-600 ml

Réglage par défaut :

La vitesse de travail est de 1, la durée est de 17 minutes et la température cible est 120 °C.

Astuces :

(1) Vous pouvez réinitialiser l'heure avant l'utilisation et pendant l'utilisation.

(2) Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».

3) « SOUP » (SOUPE)

La recette recommandée est la suivante :

Soupe : 1 l (400 g de légumes et 500 ml d'eau).

Réglage par défaut :

Étape 1 : La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 1, le temps de travail est de 20 minutes et la température cible est 100 °C.

Étape 2 : pause de 2 secondes.

Étape 3 : le temps de travail est de 2 minutes, la vitesse est de 4 et la température cible est 100 °C.

Étape 4 : pause de 2 secondes.

Étape 5 : la durée du travail est de 8 minutes, la vitesse est de 4 et la température cible est 100 °C.

Astuces : Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».

4) « KEADING 1 » (PÉTRIR)

La recette recommandée est la suivante :

Farine : 500 g, eau : 285 g, sucre : 10 g, beurre : 10 g, sel : 10 g, levure sèche : 15 g.

Réglage par défaut :

Étape 1 : la durée du travail est de 30 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 2 : pause de 3 secondes.

Étape 3 : La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 3, le temps de travail est de 25 secondes.

Étape 4 : pause de 3 secondes.

Étape 5 : la durée du travail est de 30 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 6 : pause de 4 secondes.

Étape 7 : La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 2, le temps de travail est de 25 secondes.

Astuces : Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».

5) « KEADING 2 » (PÉTRIR)

La recette recommandée est la suivante :

Farine : 500 g, eau : 285 g, sucre : 10 g, beurre : 10 g, sel : 10 g, levure sèche : 15 g.

Réglage par défaut :

Étape 1 : le temps de travail est de 45 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 2 : pause de 3 secondes.

Étape 3 : La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 3, le temps de travail est de 40 secondes.

Étape 4 : pause de 3 secondes.

Étape 5 : la durée du travail est de 45 secondes, la vitesse est de 4.

Étape 6 : pause de 4 secondes.

Étape 7 : La lame tourne dans le sens inverse à la vitesse 2, le temps de travail est de 40 secondes.

Astuces : Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».

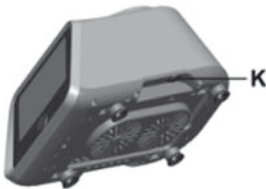
12 : Touche « WiFi ».

Vous pouvez suivre les étapes pour l'utiliser :

- 1) Installez l'APP sur votre téléphone portable.
- 2) Cliquez sur la touche « WiFi » pour faire apparaître le compte et le mot de passe.
- 3) Ouvrez l'APP sur votre téléphone portable, puis saisissez le compte et le mot de passe. Si le logo « WiFi » change de couleur, cela signifie que le WIFI est bien connecté. Vous pouvez maintenant faire fonctionner l'appareil via votre téléphone portable.

Astuces :

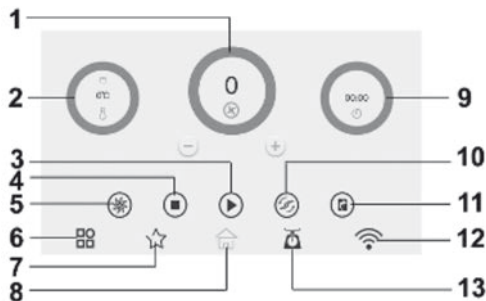
1. L'appareil ne peut se connecter qu'avec seul téléphone portable à la fois.
2. Gamme de fréquences : 2,4-2,5 GHz
3. Version du logiciel : V1.0
4. Version du matériel : V1.0
5. Puissance de sortie RF maximale du produit : 12,5 dbm



13 : Touche de « pesée ». (Portée de pesée : 0 - 5000 g)

Vous pouvez suivre les étapes pour l'utiliser :

1. Cliquer sur la touche « pesée ».
2. Lorsque l'écran LCD affiche « 0000 », mettez la nourriture dans la cuve.
3. Lisez les chiffres affichés sur l'écran LCD. Il s'agit du poids net (unité : g) de l'aliment ajouté.
4. Cliquez sur « 0 » dans la fenêtre de dialogue, le numéro lu est effacé. Et vous pouvez continuer à peser les aliments à ajouter.



14 : État de stand-by

Branchez l'appareil et appuyez sur le « bouton marche/arrêt (K) » pour le mettre en marche, et l'appareil se met en stand-by.

Si vous n'effectuez aucune opération sur l'appareil dans les 5 minutes quand il est en état de stand-by, l'appareil se met en « mode veille (écran noir) ». Vous pouvez appuyer sur la touche « Marche/Arrêt » » (I) pour sortir l'appareil de veille.

Si vous n'effectuez aucune opération sur l'appareil dans les 10 minutes suivant l'état de pause, l'appareil se met en « mode veille (écran noir) ». Vous pouvez appuyer sur la touche « Marche/Arrêt » » (I) pour sortir l'appareil de veille.

15. Bouton « Marche/Arrêt » (I).

Appuyez sur ce bouton pour démarrer/arrêter l'appareil, ou pour le remettre en état de stand-by.

Si vous maintenez ce bouton enfoncé pendant plus de 3 secondes à tout moment, l'appareil sortira instantanément de toute condition de fonctionnement actuelle et reviendra à l'état de veille. Cela signifie qu'il faut effacer tous les paramètres.

LA BALANCE SUR LA CUVE

La capacité maximale de la cuve est de 2 litres. Ne transformez pas les aliments de plus de 2 litres.



Attention :



Le logo « Surface chaude » marqué sur la cuve

Indique que l'article marqué peut être chaud et ne doit pas être touché sans précaution !



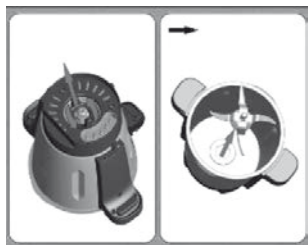
COMMENT INSTALLER LA BAGUE ÉTANCHE À L'AIR

Veillez installer la « bague étanche à l'air » conformément à la figure ci-dessus.



COMMENT INSTALLER/RETIRER LA LAME

1. Placez la bague étanche à l'air (E) sur la lame.
Poussez la lame à travers l'ouverture au fond de la cuve. (Voir figure ci-dessus)
2. Faites tourner l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer sur la lame.
3. Tournez doucement l'écrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame de la cuve :



Pour retirer la lame de la cuve, vous devez tenir la partie supérieure de la lame d'une main et desserrer l'écrou de l'autre main.

Attention :

1. La lame est très tranchante. Manipulez-la avec précaution. Ne tenez que la partie supérieure de la lame !
2. La bague étanche à l'air doit être montée sur la lame. Les aliments à hacher ou à cuire peuvent couler et endommager l'appareil en l'absence de la bague étanche à l'air.

COMMENT INSTALLER/RETIRER LA CUVE :

Pour installer la cuve :



1. Placez le couvercle de la cuve sur la cuve. Et faites tourner le couvercle de la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la cuve. (Voir figure ci-dessus)
2. Placez la cuve dans le socle de la cuve. Vérifiez que vous avez bien placé le point Z1 sur le point Z2. Appuyez ensuite

légèrement sur le couvercle de la cuve pour vous assurer que la cuve est bien enclenchée.

3. Insérez le gobelet doseur.



Pour retirer la cuve :

Veuillez suivre les étapes indiquées :

1. Appuyez sur le bouton « Z3 » de chaque poignée.
2. Sortez la cuve de l'appareil principal.



COMMENT INSTALLER LE PANIER INTÉRIEUR :

Le panier intérieur est adapté à la cuisson de petites quantités d'aliments, comme le riz, le poisson et la viande. Veuillez suivre les étapes indiquées :

1. Installez la lame sur la cuve.
2. Ajoutez l'eau dans la cuve.
3. Mettez le panier intérieur dans la cuve, et ajoutez les aliments dans le panier.
4. Couvrez ensuite le couvercle de la cuve.
5. Tournez le bouton du couvercle de la cuve jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. Mettez le gobelet doseur sur le couvercle de la cuve.

Attention :

1. L'eau ajoutée dans la cuve doit être au maximum de 800 ml et avec le niveau sous le panier !
2. Risque de brûlures en raison de la vapeur chaude et de l'eau chaude condensée !
3. La vapeur chaude et l'eau chaude condensée sont dangereuses. Manipulez l'appareil avec précaution !
4. Ne touchez pas la partie métallique de la cuve lorsqu'elle est chaude ! Ne tenez la poignée de la cuve que pour déplacer la cuve !

COMMENT INSTALLER LE CUISEUR VAPEUR :



Le cuiseur vapeur est parfaitement adapté à la préparation de certains aliments tels que les légumes avec de la viande, les saucisses, le pain cuit à la vapeur, le poisson cuit à la vapeur, etc.

Vous pouvez utiliser les cuiseurs vapeur dans l'une ou l'autre des deux combinaisons suivantes :

Combinaison 1 : Couvercle (M) + Cuiseur vapeur (plateau) (M) + Cuiseur vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour cuire différents aliments.

Combinaison 2 : Couvercle (M) + Cuiseur vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité du même aliment, par exemple, des légumes, des pommes de terre ou de gros morceaux de viande ou de saucisses.

Veuillez suivre les étapes indiquées :

1. Installez la lame, puis installez la cuve sur l'appareil principal.
2. Ajoutez l'eau ($0,5 \leq \text{eau} \leq 2 \text{ l}$) dans la cuve. (**Attention : L'eau dans la cuve doit dépasser à 0,5 litre. 0,5 l d'eau peuvent être utilisés pour faire cuire les aliments à la vapeur pendant environ 30 minutes**)
3. Placez l'anneau étanche à l'air (C) sur le couvercle de la cuve, puis placez le couvercle de la cuvette.
4. Tournez le bouton du couvercle de la cuve jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position.
5. Mettez les cuiseurs vapeur sur le couvercle du bol.
6. Placez les aliments dans le cuiseur vapeur, puis couvrez avec le couvercle.

Attention :

1. Risque de brûlures en raison de la vapeur chaude et de l'eau chaude condensée ! N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans son couvercle.
2. Si le couvercle n'est pas ajusté correctement, la vapeur s'échappera et les aliments à l'intérieur du cuiseur ne cuiront pas correctement !
3. **Ne laissez jamais le gobelet doseur sur le couvercle de la cuve lorsque vous utilisez le cuiseur à vapeur !**
4. La vapeur chaude et l'eau chaude condensée sont dangereuses. Manipulez l'appareil avec précaution !
5. Une cuisson à la vapeur de 30 minutes nécessite 0,5 litre (500 ml) d'eau, il faut ajouter environ 250 ml d'eau pour chaque quart d'heure supplémentaire.

COMMENT INSTALLER L'APPAREIL



Le papillon vous aidera à obtenir les meilleurs résultats tout en fouettant la crème, en battant la mayonnaise ou les blancs d'œuf.

1. Tenez l'extrémité en forme de boule du papillon.
2. **Insérez le papillon sur la partie supérieure de la lame. Un clic se fera entendre. Cela signifie que le papillon est bien installé sur la lame. (Voir la figure ci-dessus)**

Si vous voulez retirer le papillon de la lame, tenez simplement l'extrémité en forme de boule et tirez dessus en tournant dans les deux sens.

Attention :

1. N'allumez qu'après avoir mis le papillon en place.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients trop durs qui pourraient endommager ou bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est monté !

COMMENT UTILISER LES FONCTIONS BASIQUES

Vous pouvez régler le temps de travail, la vitesse et la température en fonction de vos besoins. Veuillez suivre les étapes indiquées :

1. Réglez la vitesse de fonctionnement (1-10), l'heure (0-99 minutes) et la température (30-120 °C).

Remarque :

- 1) Si vous réglez la vitesse et la durée de fonctionnement, ou si vous ne réglez que la vitesse de fonctionnement, l'appareil fonctionnera en mode mélange d'aliments.
 - 2) Et si vous réglez la vitesse, la durée et la température de fonctionnement, l'appareil fonctionnera en mode mélange et chauffage.
2. Cliquez sur le bouton « Marche/Arrêt », puis l'appareil se mettra en marche et le compte à rebours est lancé. (Remarque : Si vous ne réglez pas le temps de travail, la minuterie de l'appareil sera comptée.)
 3. Un « bip » sonore sera émis quand il ne restera que 2 secondes de travail. À la fin, l'appareil revient en mode « Stand-by ».
 4. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez la cuve de l'appareil et enlevez le couvercle de la cuve.
 5. Retirez les aliments transformés de la cuve.

Attention :

1. Ne touchez pas la partie métallique de la cuve lorsqu'elle est chaude !
2. Ne tenez la poignée de la cuve que pour déplacer la cuve !
3. Ne réchauffez jamais la cuve lorsqu'elle est vide !
4. Vous pouvez modifier à la moitié le temps de travail (entre 0 et 99 minutes) et la vitesse de travail (entre 1 et 10) et la température de travail (entre 30 et 120 °C).

CODE D'ERREUR :


CODE	EXPLICATION	SOLUTION
E1	« E1 » s'affiche sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Start/ Stop » (I) passe du vert au rouge.	L'appareil doit être envoyé au centre de maintenance agréé pour être réparé.
E2	« E2 » s'affiche sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Start/ Stop » (I) passe du vert au rouge.	Sortez la cuve et réinstallez-le conformément au mode d'emploi. Il doit être envoyé au centre de maintenances agréé s'il ne fonctionne toujours pas.
E3	« E3 » s'affiche sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Start/ Stop » (I) passe du vert au rouge.	Sortez la cuve et réinstallez-la conformément au mode d'emploi. Il doit être envoyé au centre de maintenances agréé s'il ne fonctionne toujours pas.
E4	« E4 » s'affiche sur l'écran LCD, tandis que la couleur de la lumière du bouton « Start/ Stop » (I) passe du vert au rouge.	Éteignez d'abord l'appareil, puis redémarrez-le après une heure. Il doit être envoyé au centre de maintenances agréé s'il ne fonctionne toujours pas.


NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise de courant.
2. Desserrez la bague étanche à l'air et retirez tous les accessoires.
3. Tous les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle !
4. En utilisant les accessoires, gardez toujours les broches de contact au fond de la cuve propres et sèches ! Nettoyez les broches de contact au fond de la cuve avec un chiffon sec.
5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager les pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipulez-la avec précaution !
7. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après usage. Rincez-les à l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement.
8. Nous vous conseillons de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Nettoyez uniquement l'appareil avec un chiffon humide !
10. Si la cuve et la lame sont difficiles à nettoyer. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans la cuve et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

GUIDE DE TRANSFORMATION

Accessoires	Nourriture	Maximum	Durée de fonctionnement	Vitesses
Papillon (H)	Blanc d'œuf	3 u.	3 minutes	5
Lame (D)	Farine	500 g	2 minutes	3
	Eau	300 g		

	<p>L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EC.</p>
---	--

	<p>À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais il doit plutôt être éliminé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement en réutilisant, recyclant ou utilisant d'anciens appareils d'une autre manière. Veuillez vous renseigner auprès de l'administration de votre commune pour savoir où se trouve le centre de recyclage approprié.</p>
---	---

التنظيف

1. قبل تنظيفك للجهاز، يجب إيقاف التشغيل، ونزع القابس من مصدر التيار الكهربائي.
2. فك الحلقة اللولبية وأزل جميع أجزاء الملحق.
3. يمكن تنظيف كافة ملحقات الجهاز في غسالة الأطباق!
4. أثناء استخدام الجهاز، حافظ دائماً على مسامير التلامس الموجودة أسفل الوعاء نظيفة وجافة! امسح مسامير التلامس الموجودة أسفل الوعاء بقطعة قماش جافة!
5. لا تستخدم أي أدوات مديبة أو أشياء حادة للتنظيف، فقد تؤدي إلى إتلاف الأجزاء الوظيفية أو تؤثر على سلامة الجهاز.
6. الشفرة حادة للغاية! تعامل معها بحذر!
7. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. ونظفها بعد الاستخدام مباشرة. اشطف كل الأجزاء بالماء الساخن النظيف، وجففهم على الفور.
8. ننصحك بتشحيم الشفرة ببعض الزيت النباتي.
9. امسح وحدة الجهاز الرئيسية فقط بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً!
10. إذا كان من الصعب تنظيف الوعاء والشفرة. يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون في الوعاء، وتشغيل الجهاز بسرعة 1 لوضع ثوانٍ.

دليل المعالجة

السرعات	وقت التشغيل	الحد الأقصى	الطعام	الملحق
5	3 دقائق	3 بياض بيض	بياض البيض	الفرشاة (H)
3	دقيقتين (2)	500 جم	دقيق	الشفرة (D)
		300 جم	الماء	

يتوافق الجهاز مع التوجيهات الأوروبية
EU/2014/35 و EU/2014/30 و EC/2009/125



في نهاية عمر الجهاز الافتراضي، لا تتخلص منه في النفايات المنزلية العادية، بل يجب التخلص منه في نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. المواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للتصنيف المكتوب عليها. يمكنك تقديم مساهمة مهمة لحماية بيئتنا من خلال إعادة استخدام الأجهزة القديمة أو إعادة تدويرها أو استخدامها بطرق أخرى. يرجى سؤال إدارة البلدية عن مكان وجود مرفق التخلص المناسب.



كيفية استخدام الوظيفة الأساسية:

يمكنك ضبط وقت التشغيل، والسرعة، ودرجة الحرارة، وفقاً لمتطلباتك. يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. اضبط سرعة التشغيل بين (1-10)، والوقت (0 - 99 دقيقة)، ودرجة الحرارة (30 - 120 درجة مئوية).

ملاحظات:

- 1) إذا ضبطت سرعة العمل والوقت، أو ضبطت سرعة العمل فقط، فسيعمل الجهاز في وضع خلط الطعام.
- 2) وإذا ضبطت سرعة العمل والوقت، ودرجة الحرارة، فسيعمل الجهاز في وضع الخلط والتسخين.
2. انقر على زر "بداية التشغيل / الإيقاف" "Start/Stop"، وعندها سيبدأ الجهاز العمل، ويبدأ المؤقت في العد التنازلي. (ملاحظات: إذا لم تحدد وقت التشغيل، سيعمل مؤقت الجهاز بالعد التصاعدي.)
3. ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثابنتين (2). وأخيراً، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.
4. أوقف تشغيل الوحدة الرئيسية للجهاز بعد الاستخدام. أزل الوعاء من الجهاز الرئيسي، وانزع غطاء الوعاء.
5. أخرج الطعام المعالج من الوعاء.

انتباه:

1. لا تلمس الجزء المعدني من الوعاء وهو ساخن.
2. وأمسك بمقبض الوعاء فقط لنقله أو تحريكه.
3. لا تسخن الوعاء أبداً عندما يكون فارغاً.
4. يمكنك تغيير فترة التشغيل في أثناء التشغيل (لنتر اوح بين 0-99 دقيقة)، وكذلك سرعة التشغيل (بين 1-10)، ودرجة الحرارة (بين 30-120 درجة مئوية).

رمز العطل:

الرمز	التفسير	الحل
E1	يظهر الرمز "E1" على شاشة LCD، ويتغير لون إضاءة مفتاح "بدء التشغيل / الإيقاف" (L) من اللون الأخضر إلى الأحمر.	يجب إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.
E2	يظهر الرمز "E2" على شاشة LCD، ويتغير لون إضاءة مفتاح "بدء التشغيل / الإيقاف" (L) من اللون الأخضر إلى الأحمر.	فك الوعاء، وأعد تركيبه طبقاً لتعليمات التشغيل. يجب إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد إذا كان ما يزال لا يعمل.
E3	يظهر الرمز "E3" على شاشة LCD، ويتغير لون إضاءة مفتاح "بدء التشغيل / الإيقاف" (L) من اللون الأخضر إلى الأحمر.	فك الوعاء، وأعد تركيبه طبقاً لتعليمات التشغيل. يجب إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد إذا كان ما يزال لا يعمل.
E4	يظهر الرمز "E4" على شاشة LCD، ويتغير لون إضاءة مفتاح "بدء التشغيل / الإيقاف" (L) من اللون الأخضر إلى الأحمر.	أولاً قم بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم أعد تشغيل الجهاز بعد ساعة واحدة. يجب إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد إذا كان ما يزال لا يعمل.

القدر البخارية مناسبة تمامًا لإعداد بعض الأطعمة مثل الخضار واللحوم والنقانق والخبز المطهي على البخار والأسماك المطهية على البخار وما شابه.

يمكنك استخدام القدر البخارية في أي مجموعة من المجموعتين التاليتين.

المجموعة 1: الغطاء (M) + القدر البخارية (الصينية) (N) + القدر البخارية (O)

استخدم هذه المجموعة لطهي مختلف أنواع الأطعمة.

المجموعة 2: الغطاء (M) + القدر البخارية (O)

استخدم هذه المجموعة للكميات الأكبر من نفس الأطعمة، مثل الخضروات، والبطاطس، أو قطع اللحم أو النقانق الأكبر.

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. ركب الشفرة، وبعدها ثبت الوعاء في الوحدة الرئيسية للجهاز.

2. أضف الماء إلى الوعاء (بحيث تكون كمية الماء نصف لتر على الأقل، ولا تتجاوز لترين على الأكثر "0.5 لترًا ≥ ماء 2 ≥ لترًا"). (انتبه: ينبغي أن تتجاوز كمية الماء في الوعاء 0.5 لتر. يمكن استخدام 0.5 لتر ماء لطهي الطعام على البخار لمدة 30 دقيقة.)

3. ضع الحلقة المانعة للانسكاب على الوعاء، وبعدها قم بتغطية الوعاء بالغطاء.

4. وأدر غطاء الوعاء حتى يقفل في موضعه.

5. وركب القدر البخارية على غطاء الوعاء.

6. ضع الطعام في القدر البخارية، وبعدها ركب الغطاء.

انتباه:

1. خطر الإصابة بالحروق الناتجة عن البخار الساخن والماء الساخن المتكثف. لا تستخدم القدر البخارية بغير غطائها أبدًا.

2. إذا لم يتم تركيب الغطاء بشكل صحيح، فسوف يتسرب البخار من القدر، ولن يطهي الطعام الموضوع داخل القدر البخارية جيدًا.

3. لا تترك كوب القياس على غطاء الوعاء أبدًا عند استخدام القدر البخارية!

4. التعامل مع البخار الساخن والماء الساخن المتكثف أمر خطير. يُرجى التعامل معهما بحذر وعناية.

5. لطهي على البخار لمدة 30 دقيقة، يجب إضافة 0.5 لتر (500 مل) ماء، وتحتاج بعدها لإضافة 250 مل تقريبًا لكل 15 دقيقة إضافية.



كيفية تثبيت أداة الفراشة:

سوف تساعدك أداة الفراشة على تحقيق أفضل النتائج أثناء خفق الكريمة أو خفق المايونيز أو بياض البيض.

1. أمسك الطرف الكروي الشكل لأداة الفراشة.

2. أدخل أداة الفراشة في الجزء العلوي من الشفرة حتى تسمع صوت "نقرة". وهذا يعني أن أداة الفراشة قد تثبتت جيدًا في شفرة الجهاز. (راجع الشكل بالأعلى)

إذا رغبت في إزالة أداة الفراشة من الشفرة، فما عليك سوى الإمساك بالطرف كروي الشكل وسحبها للخارج مع تدويرها في كلا الاتجاهين.

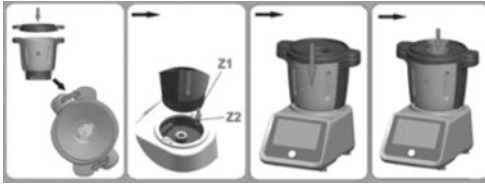
انتباه:

1. لا تشغل الجهاز إلا بعد تركيب أداة الفراشة في موضعها الصحيح.

2. لا تصف مكونات يمكن أن تتلف أداة الفراشة أو تسدها عندما تكون الشفرة في حالة الحركة وملحق الفراشة مثبت عليها.

كيفية تركيب / إزالة الوعاء:

لتركيب الوعاء:



1. ضع الغطاء على الوعاء. وقم بتدوير غطاء الوعاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يقفل في موضعه على الوعاء. (راجع الشكل بالأعلى)
2. ركب الوعاء في موضعه على فتحة تركيب الوعاء. تأكد من وضع النقطة Z1 في موضعها على النقطة Z2. اضغط على غطاء الوعاء قليلاً للتأكد من تركيب الوعاء جيداً.
3. أدخل كوب القياس.

لإزالة الوعاء:

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. اضغط على الزر "Z3" على كل مقبض.
2. اسحب الوعاء من وحدة الجهاز الرئيسية.



كيفية تثبيت السلة الداخلية:

السلة الداخلية مناسبة لطهو كميات صغيرة من الطعام، مثل الأرز والسمك واللحم. يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. تثبت الشفرة في الوعاء.
2. أضف الماء إلى الوعاء.
3. ضع السلة الداخلية في الوعاء، وضع الطعام في السلة.
4. وبعدها قم بتغطية الوعاء بالغطاء.
5. وأدر غطاء الوعاء حتى يقفل في موضعه. وركب كوب القياس على غطاء الوعاء.



انتبه:

1. ينبغي ألا يتجاوز الحد الأقصى لكمية الماء التي يمكن اضافتها في الوعاء 800 مل، ويجب أن يكون مستواه أدنى من السلة!
2. خطر الإصابة بالحروق الناتجة عن البخار الساخن والماء الساخن المتكثف.
3. التعامل مع البخار الساخن والماء الساخن المتكثف أمر خطير. يُرجى التعامل معهما بحذر وعناية.
4. لا تلمس الجزء المعدني من الوعاء وهو ساخن. وأمسك بمقبض الوعاء فقط لنقله.

كيفية تثبيت القدر البخارية:



15. زر "بدء التشغيل / إيقاف" (L).

اضغط على هذا الزر لبدء تشغيل / إيقاف الجهاز، أو لإعادة الجهاز إلى وضع الاستعداد. إذا ضغطت على هذا الزر ضغطة مطولة لمدة أطول من 3 ثوانٍ في أي وقت، سيخرج الجهاز من أي حالة تشغيل حالية فوراً، ويعود إلى وضع الاستعداد. ويعني هذا مسح جميع الإعدادات.

المقياس المدرج على الوعاء

يبلغ الحد الأقصى لسعة الوعاء لترين (2). لا تعالج كمية طعام تتجاوز لترين (2).
انتباه:

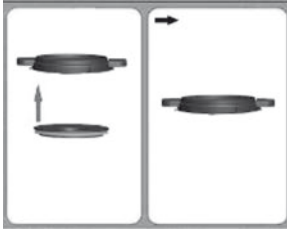


مطبوع على الوعاء شعار "Hot surface" (سطح ساخن)

يشير هذا الشعار إلى أن العنصر الموضح يمكن أن يكون ساخناً، وينبغي عدم لمسه بدون الانتباه والحذر.

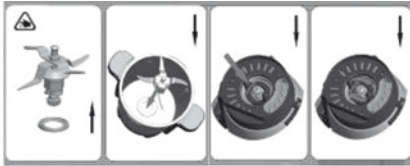
كيفية تثبيت الحلقة المانعة للتسرب

يُرجى تثبيت "الحلقة المانعة للتسرب" طبقاً للتعليمات الموضحة بالشكل بالأعلى.



كيفية تركيب / إزالة الشفرة:

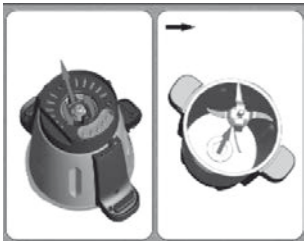
1. ضع الحلقة المانعة للتسرب (E) على الشفرات. ادفع الشفرة من خلال الفتحة الموجودة أسفل الوعاء (راجع الشكل بالأعلى)
2. قم بتدوير الصامولة في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها بإحكام على الشفرة.
3. قم بتدوير الصامولة عكس اتجاه عقارب الساعة قليلاً لإزالة الشفرة من الوعاء



أثناء إزالة الشفرة من الوعاء، تحتاج إلى الإمساك بالجزء العلوي من الشفرة بأحدي يديك، وفك الصامولة باليد الأخرى.

انتباه:

1. الشفرة حادة للغاية. تعامل معها بحذر. لا تمسك سوى الجزء العلوي من النصل!
2. ينبغي تركيب الحلقة المانعة للتسرب على الشفرة بإحكام. إذا لم يكن هناك حلقة مانعة للانسكاب، فقد تتسرب الأطعمة عند تقطيعها أو طهيها، وتتلف الجهاز.



12: مفتاح "WIFI".

يمكنك اتباع خطوات الاستخدام التالية:

- 1) ثبت التطبيق على هاتفك الجوال.
- 2) اضغط على مفتاح "WIFI" باللمس، ليظهر لك الحساب وكلمة السر.
- 3) افتح التطبيق على هاتفك الجوال، وبعدها أدخل الحساب وكلمة السر. إذا تغير لون شعار شبكة الواي فاي "WIFI"، فإن هذا يعني اتصالك بشبكة الواي فاي. الآن يمكنك تشغيل الجهاز من خلال هاتفك الجوال.

نصائح:

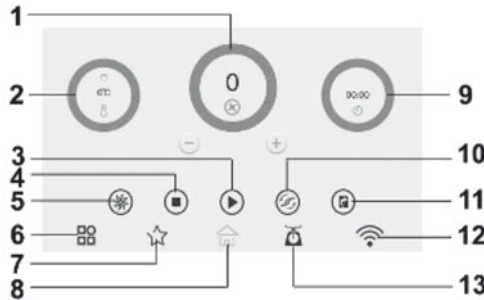
1. لا يسمح بتوصيل الجهاز إلا بهاتف جوال واحد في المرة الواحدة.
2. نطاق التردد: 2.4-2.5 جيجا هرتز.
3. إصدار البرنامج: V1.0
4. إصدار الجهاز: V1.0
5. الحد الأقصى لمخرجات طاقة موجات الراديو RF للمنتج: 12.5 ديسيبل مللي واط

13: مفتاح الوزن "weigh". (مدى الوزن: 0-5000 جم)

يمكنك اتباع خطوات الاستخدام التالية:



1. انقر على مفتاح الوزن "weigh".
2. عندما تعرض شاشة LCD الرقم "0000"، ضع الطعام في الوعاء.
3. اقرأ الرقم المعروف على شاشة LCD. يوضح هذا الرقم صافي وزن الطعام المضاف (الوحدة: الجرام).
4. انقر على مفتاح "🔊"، لتظهر نافذة حوارية، حيث يمكنك مسح رقم القراءة. ويمكنك الاستمرار بعدها في وزن الطعام المضاف.

**14: وضع الاستعداد.**

وصل الجهاز بالكهرباء، واضغط على مفتاح "التشغيل / الإيقاف (K)" لبدء تشغيل الجهاز، وحينها يعمل الجهاز على وضع الاستعداد.

إذا لم تشغل أي عملية على الجهاز في غضون 5 دقائق في حالة الاستعداد، فسينتقل الجهاز إلى "وضع السكون (شاشة سوداء)". يمكنك الضغط على زر "بدء التشغيل / الإيقاف (L)"، لإعادة تشغيل الجهاز.

إذا لم تشغل أي عملية على الجهاز في غضون 10 دقائق في حالة الإيقاف المؤقت، فسينتقل الجهاز إلى "وضع السكون (شاشة سوداء)". يمكنك الضغط على زر "بدء التشغيل / الإيقاف (L)"، لإعادة تشغيل الجهاز.

(3) الحساء "SOUP"

تتضمن خطوات الوصفة الموصي بها ما يلي:

الحساء: 1 لتر (400 جم من الخضروات، و500 مل من الماء).

الإعدادات الافتراضية:

الخطوة 1: تعمل الشفرات في الاتجاه العكسي على السرعة 1، لفترة تشغيل 20 دقيقة، ودرجة الحرارة المستهدفة 100 درجة مئوية.

الخطوة 2: أوقف التشغيل لمدة ثانيتين (2).

الخطوة 3: فترة التشغيل دقيقتين (2)، والسرعة 4، ودرجة الحرارة المستهدفة 100 درجة مئوية.

الخطوة 4: أوقف التشغيل لمدة ثانيتين (2).

الخطوة 5: فترة التشغيل 8 دقائق، والسرعة 4، ودرجة الحرارة المستهدفة 100 درجة مئوية.

نصائح: ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثانيتين (2). وأخيراً، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.

(4) العجن 1 "KNEADING 1"

تتضمن خطوات الوصفة الموصي بها ما يلي:

دقيق: 500 جم، ماء: 285 جم، سكر: 10 جم، زبد: 10 جم، ملح: 10 جم، خميرة جافة: 15 جم.

الإعدادات الافتراضية:

الخطوة 1: تبلغ فترة التشغيل 30 ثانية، على السرعة 4.

الخطوة 2: أوقف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ.

الخطوة 3: تعمل الشفرة في الاتجاه العكسي بسرعة 3، لفترة تشغيل 25 ثانية.

الخطوة 4: أوقف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ.

الخطوة 5: تبلغ فترة التشغيل 30 ثانية، على السرعة 4.

الخطوة 6: أوقف التشغيل لمدة 4 ثوانٍ.

الخطوة 7: تعمل الشفرة في الاتجاه العكسي بسرعة 2، لفترة تشغيل 25 ثانية.

نصائح: ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثانيتين (2). وأخيراً، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.

(5) العجن 2 "KNEADING 2"

تتضمن خطوات الوصفة الموصي بها ما يلي:

دقيق: 500 جم، ماء: 285 جم، سكر: 10 جم، زبد: 10 جم، ملح: 10 جم، خميرة جافة: 15 جم.

الإعدادات الافتراضية:

الخطوة 1: تبلغ فترة التشغيل 45 ثانية، على السرعة 4.

الخطوة 2: أوقف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ.

الخطوة 3: تعمل الشفرة في الاتجاه العكسي بسرعة 3، لفترة تشغيل 40 ثانية.

الخطوة 4: أوقف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ.

الخطوة 5: تبلغ فترة التشغيل 45 ثانية، على السرعة 4.

الخطوة 6: أوقف التشغيل لمدة 4 ثوانٍ.

الخطوة 7: تعمل الشفرة في الاتجاه العكسي بسرعة 2، لفترة تشغيل 40 ثانية.

نصائح: ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثانيتين (2). وأخيراً، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.

- 4: مفتاح المسح. انقر عليه لمسح جميع الإعدادات السابقة، والعودة إلى "حالة الاستعداد".
- 5: مفتاح "النضج" يمكنك استخدامه لبدء تشغيل الجهاز والعمل على الفور بأعلى سرعة، وهي 10. إذا لم تلمس المفتاح، فسرعان ما سيعود الجهاز للعمل بسرعه السابقه.
- نصائح: لا يمكن استخدام هذه الوظيفة عندما تبلغ درجة حرارة الوعاء 60 درجة مئوية أو أعلى، أو عندما تعمل الشفرة في الاتجاه العكسي، أو في حالة "إيقاف التشغيل".
- 6: الوصفة. انقر عليها لاختيار الوصفة التي تحتاج إليها.
- 7: التفضيلات. يمكنك جمع الوصفات المفضلة هنا.
- 8: افعلها بنفسك (DIY).
- نصائح: عند ضبط درجة حرارة التشغيل فيما بين 105 درجة مئوية، و120 درجة مئوية، نوصي بعدم تجاوز الحد الأقصى لكمية الطعام المعالج لمقدار 1.5 لترًا، وذلك لتجنب التعرض لوضع خطير عند انسكاب الطعام.
- 9: تشير إلى الوقت. (المدى الزمني: 0 ثانية -99 دقيقة)
- 0-60 ثانية: بداية من "-" إلى "+"، يزيد الوقت بمقدار ثانية واحدة (1) مع كل نقرة.
- 10-1 دقائق: بداية من "-" إلى "+"، يزيد الوقت بمقدار 30 ثانية مع كل نقرة.
- 10 دقائق - 99 دقيقة: بداية من "-" إلى "+"، يزيد الوقت بمقدار دقيقة واحدة (1) مع كل نقرة.
- نصائح:
- 1) يمكنك النقر على علامة "4" / "-" أو التمرير على الدائرة لضبط الوقت حسب رغبتك.
- 2) إذا لم تحدد فترة التشغيل، فإن أطول فترة تشغيل للجهاز تبلغ 99 دقيقة في كل مرة!
- 10: تشير إلى تشغيل الشفرات في الاتجاه العكسي (السرعة: 1 -3).
- 11: قائمة الاختصارات. وتتضمن اختيار المربي "JAM"، والتبخير "STEAMING"، والحساء "SOUP"، والعجن 1 "KNEADING 1"، والعجن 2 "KNEADING 2".

1) المربي "JAM"

تتضمن خطوات الوصفة الموصى بها ما يلي:

الفاكهة: 500 جم

الإعدادات الافتراضية:

الخطوة 1: تبلغ فترة التشغيل 15 ثانية، على السرعة 6. بمجرد بداية هذه الخطوة، يمكنك زيادة وقت التشغيل أثناء عمل الجهاز.

الخطوة 2: أوقف التشغيل لمدة ثانيتين (2).

الخطوة 3: فترة التشغيل 10 دقائق، والسرعة 1، ودرجة الحرارة المستهدفة 100 درجة مئوية. بمجرد بداية هذه الخطوة، يمكنك إعادة ضبط وقت التشغيل ودرجة الحرارة.

نصائح: ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثانيتين (2). وأخيرًا، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.

2) التبخير "STEAMING"

تتضمن خطوات الوصفة الموصى بها ما يلي:

مرق أو ماء: 500-600 مل

الإعدادات الافتراضية:

السرعة 1، وفترة التشغيل 17 دقيقة، ودرجة الحرارة المستهدفة 120 درجة مئوية.

نصائح:

(1) يمكنك إعادة ضبط الوقت قبل التشغيل، وكذلك أثناء التشغيل.

(2) ستسمع صوت "صافرة" عندما تبلغ الفترة المتبقية من وقت التشغيل ثانيتين (2). وأخيرًا، سيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد ثانية.

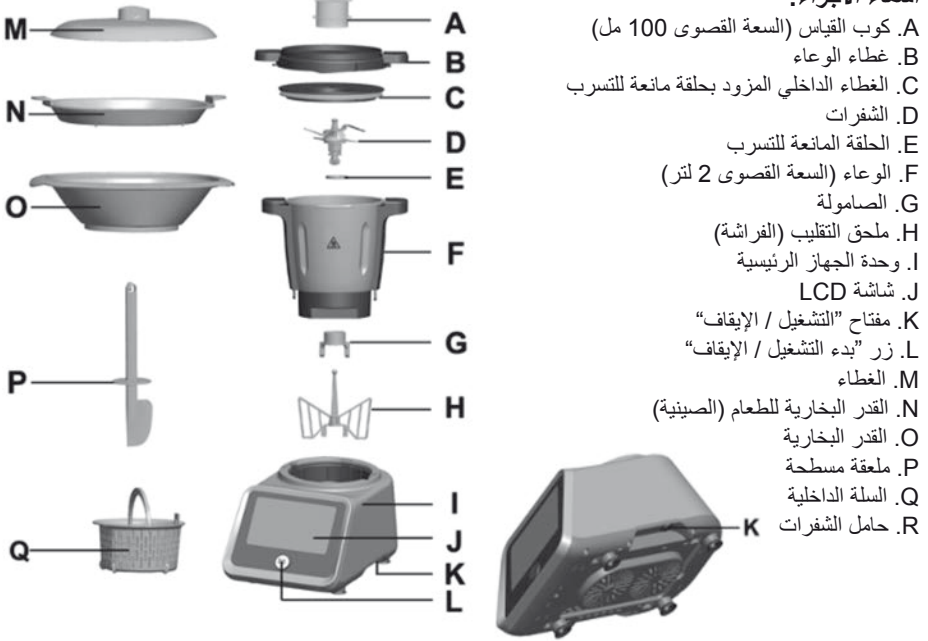
مقدمة الانتاج:

يتميز هذا المنتج بتصميم جديد لجهاز محضر طعام متعدد الوظائف. يتميز بوظائف عصيرية كما يلي:

1. شاشة عرض ملونة 7 بوصة.
2. وظيفة الاتصال بشبكة WIFI.
3. شاشة لمس للتشغيل.

يمكن للجهاز مساعدتك في إعداد طعام لذيذ، والاستمتاع بحياتك بسهولة.

اسماء الأجزاء:



A. كوب القياس (السعة القصوى 100 مل)

B. غطاء الوعاء

C. الغطاء الداخلي المزود بحلقة مانعة للتسرب

D. الشفرات

E. الحلقة مانعة للتسرب

F. الوعاء (السعة القصوى 2 لتر)

G. الصامولة

H. ملحق التقلب (الفراشة)

I. وحدة الجهاز الرئيسية

J. شاشة LCD

K. مفتاح "التشغيل / الإيقاف"

L. زر "بدء التشغيل / الإيقاف"

M. الغطاء

N. القدر البخارية للطعام (الصينية)

O. القدر البخارية

P. ملعقة مسطحة

Q. السلة الداخلية

R. حامل الشفرات

شاشة LCD

1: تشير إلى تشغيل الشفرات في الاتجاه الأمامي (السرعة: 1-10).

نصائح: يمكنك النقر على علامة "+" / "-" أو التمرير على الدائرة لضبط السرعة حسب رغبتك.

2: تشير إلى درجة الحرارة. (نطاق درجة الحرارة:

30-120 درجة مئوية. من 30 حتى 120 درجة مئوية، ويمكن زيادة درجة الحرارة بمعدل 5 درجات مئوية.)

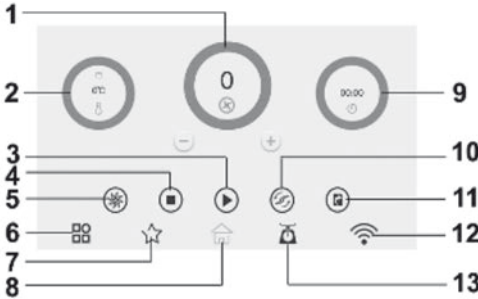
نصائح:

1) يمكنك النقر على علامة "+" / "-"

أو التمرير على الدائرة لضبط درجة الحرارة حسب رغبتك.

2) ستظهر درجة حرارة الوعاء الفعلية إذا كان الوعاء مثبتاً، وستعرض الشاشة 0 درجة مئوية إذا كان الوعاء مزالاً.

3: "بداية التشغيل / الإيقاف". انقر عليه لبداية تشغيل الجهاز أو إيقافه.



مهم:

1. اقرأ هذه التعليمات والرسوم التوضيحية بعناية قبل استخدام الجهاز.
2. احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها مستقبلاً.
3. تحقق من أن فرق الجهد الموضح على الجهاز متوافق مع فرق جهد مصدر التيار الكهربائي المحلي قبل أن توصل الجهاز بالكهرباء.
4. لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو قطع غيار تنتجها أي جهة تصنيع أخرى. سيبتل ضمان الجهاز إذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو قطع الغيار.
5. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
6. نظف الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
7. دائماً ضع الجهاز الرئيسي على سطح مستوٍ، وجافٍ، ونظيف.
8. لا تلمس شفرات الجهاز، خاصة عند التشغيل. نصل الشفرات حاد للغاية. لا تمسك سوى الجزء العلوي من النصل أثناء فكه أو إعادة تركيبه.
9. لا تستخدم الملحق أو الجهاز الخاص بك في حالة تلفه. يجب عليك الاتصال بمركز خدمة معتمد.
10. لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. احفظ الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال.
11. لا تترك الجهاز يعمل بغير مراقبة.
12. قم بإيقاف الجهاز قبل فك أي ملحق أو تركيبه.
13. انتظر حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل فك أيًا من أجزاء الجهاز.
14. لا تغمر الوحدة الرئيسية للجهاز أبداً في الماء ولا في أي سائل آخر، ولا تغسلها تحت الصنبور. استخدم فقط قطعة قماش رطبة لتنظيف الجهاز.
15. افصل الجهاز عن الكهرباء فوراً بعد الاستخدام.
16. أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
17. يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر المعنية.
18. يجب منع الأطفال من اللعب في الجهاز.
19. لا تلمس كوب القياس عند معالجة الأطعمة الساخنة (لدرجات الحرارة التي تبلغ 60 درجة مئوية أو أعلى).
20. تأكد من وضع الجهاز على سطح نظيف وصلب وغير موصل للحرارة، خاصة عند استخدام أداة البخار.
21. تستخدم الملاعة فقط لنقل الطعام خارج الوعاء. لا تستخدمها في أثناء تشغيل الشفرات.
22. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والأماكن المشابهة مثل:
 - مطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل المشابهة الأخرى؛
 - في بيئات العمل الزراعية؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق والنزل والأماكن المماثلة؛
 - في الأماكن التي توفر خدمة المبيت والإفطار.
23. كن حذراً عند صب سائل ساخن في معالج الطعام حيث يمكن أن يخرج من الجهاز بسبب التعرض للتبخير المفاجئ.
24. انتباه: ⚠️ مطبوع على الوعاء شعار "Hot surface" (سطح ساخن) توضيحاً لما يلي: يشير هذا الشعار إلى أن العنصر الموضح يمكن أن يكون ساخناً، وينبغي عدم لمسه بدون الانتباه والحذر.
25. عندما تكون درجة حرارة الوعاء الحالية 60 درجة أو أعلى، سيحدث ما يلي:
 - (1) ستتحدسر سرعات التشغيل التي يمكنها استخدامها في مدى 1 إلى 4.
 - (2) سيحول الجهاز سرعة التشغيل تلقائياً إلى السرعة 4، حتى إن كنت قد ضبطت سرعة التشغيل الحالية إلى أي سرعة من 5 وحتى 10.
26. عند استخدام وظيفة التسخين، لا يمكن أن يتجاوز الحد الأقصى لكمية الطعام المراد معالجتها العلامة المحددة على الوعاء (≡ =).
27. قد يؤدي سوء استخدام الأجهزة إلى حدوث إصابات. يُرجى التعامل معها بحذر.
28. انتباه: تأكد من إيقاف تشغيل الخلاط قبل فكه من الحامل.
29. إذا كان الجهاز ممتلئاً أكثر من المسموح، فقد يندفع الماء المغلي خارجاً من الجهاز.
30. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.