

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

ROBOT DE COCINA SMART 8000



küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

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

**MANUAL
DEL USUARIO**

**ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN + RECETARIO
CON VAPORERA**

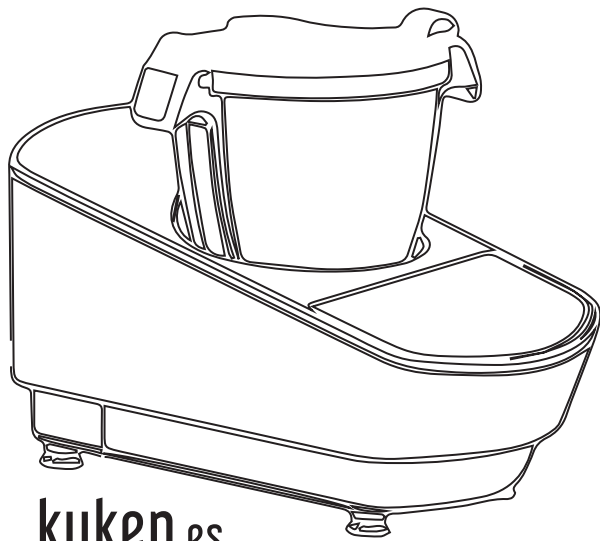
ROBOT DE COCINA

SMART

8000

*Reinventa la forma de cocinar
Te lo hacemos fácil*





kuken.es

ROBOT DE COCINA /// Smart8000
ROBOT DE COCINA INTELIGENTE MULTIFUNCIÓN

ES ESPAÑOL.....3 - 12

EN INGLÉS.....13 - 22

PT PORTUGUÊS.....23 - 32

FR FRANÇAIS.....33 - 42

IT ITALIANO..... 43 - 52

DE DEUTSCH.....53 - 62

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

1. Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
2. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
3. Mantenga las partes del cuerpo, las joyas y la ropa suelta lejos de las partes móviles y de las herramientas / accesorios instalados.
4. Siempre retire la cuchilla antes de verter el contenido del tazón.
5. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras esté conectado a la fuente de alimentación.
6. Nunca use un aparato dañado. Hágalo revisar o reparar.
7. No exceda el nivel máximo de llenado marcado en el interior del recipiente.
8. Nunca permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
9. Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier parte del aparato cuando lo utilice en el modo de cocción o después de cocinar. En particular, el recipiente, la tapa y las herramientas, ya que permanecerán CALIENTES mucho tiempo después de que se haya apagado el aparato.
10. Utilice las asas para quitar y transportar el recipiente. Use guantes para horno cuando manipule el recipiente y las herramientas calientes.
11. La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de que se detenga el calentamiento. Tenga cuidado al manipular y use un tapete de protección para la superficie de trabajo cuando coloque el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
12. Tenga cuidado con el vapor que se escapa del recipiente, especialmente al quitar la tapa o la tapa de llenado.
13. No quite la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido está hirviendo.
14. Cierre siempre el tapón de llenado cuando utilice la función de picado.
15. Utilice únicamente el recipiente y las herramientas suministrados con este aparato. Nunca use el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
16. Nunca opere el aparato en el modo de cocción con el recipiente vacío.
17. No use la tapa de la licuadora para operar el procesador. Este aparato se dañará y puede causar lesiones si el mecanismo de bloqueo se somete a una fuerza excesiva.
18. Cuando utilice este aparato, asegúrese de que esté colocado en un nivel
19. superficie alejada del borde. No lo coloque debajo de armarios colgantes.
20. Para un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.
21. PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido a un restablecimiento inadvertido del interruptor térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente. por la utilidad.
22. Asegúrese siempre de que la comida esté bien cocida y caliente antes de comerla.
23. Los alimentos deben consumirse poco después de cocinarse o dejarse enfriar rápidamente y luego refrigerarse lo antes posible.
24. El mal uso de su electrodoméstico puede provocar lesiones.
25. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados.
26. Los niños no deben jugar con el aparato.
27. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cable cuelgue donde un niño pueda agarrarlo.
28. Advertencia: Tenga cuidado al manipular las hojas de corte afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.

29. Siempre desconecte el aparato del suministro si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
30. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un conjunto de cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio para evitar un peligro.
31. Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico previsto. No aceptaremos ninguna responsabilidad si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se cumplen estas instrucciones.
32. La carga máxima para la función de licuado fue de 920 g de zanahorias / 1380 g de agua
33. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o en la licuadora, ya que puede salir despedido del aparato debido a un vapor repentino.
34. El aparato solo debe utilizarse con el soporte provisto.
35. El aparato es solo para uso doméstico y en interiores.
36. Evite derrames sobre el conector.
37. No desmonte la base de la taza (incluida la caja del asa), no es para el mantenimiento del usuario.
38. Después de que el motor deje de funcionar (si lo fue), el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante otros 2 minutos.
39. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
40. Para saber cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte el párrafo de Cuidado y Limpieza.
41. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.

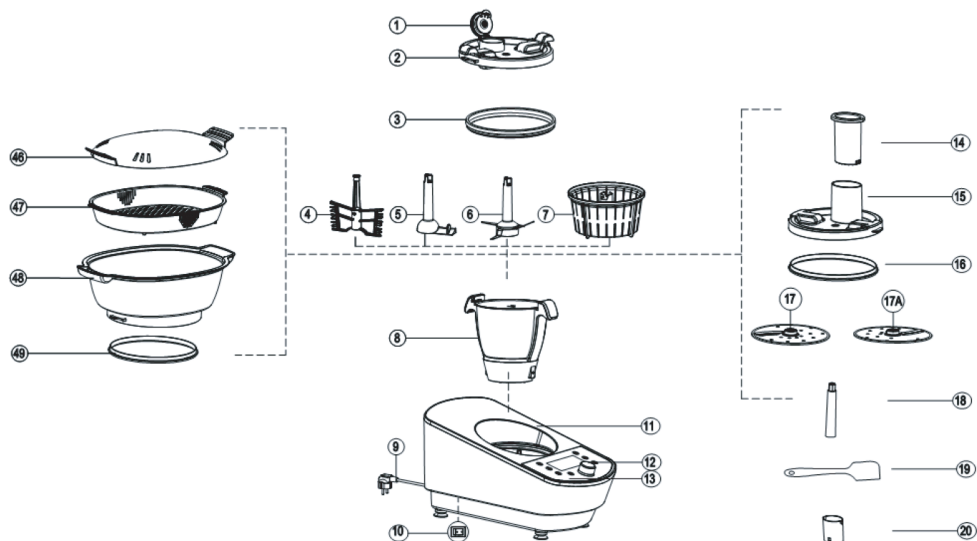
ANTES DE ENCHUFAR

Asegúrese de que su suministro de electricidad sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior de su electrodoméstico
ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

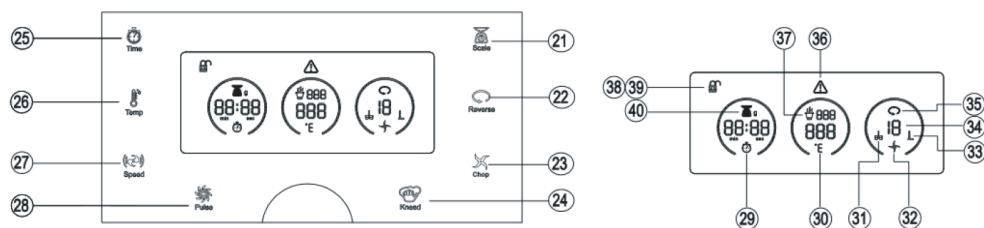
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



2. PARTES



3. PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE IMD



4. DESPIECE POR NUMERACIÓN (APARTADO 2)

NÚM.	NOMBRE	NÚM.	NOMBRE
1	Tapa	23	Botón de cortar
2	Tapa licuadora	24	Botón de amasar
3	Sello de la tapa de la licuadora	25	Botón del temporizador
4	Batidor	26	Botón de temperatura
5	Paleta de agitación	27	Botón de velocidad
6	Espada	28	Botón de pulso
7	Cesta de vapor	29	Visualización de la hora
8	Jarra licuadora	30	Icono de advertencia
9	Cable de alimentación	31	Icono de agitar

NÚM.	NOMBRE	NÚM.	NOMBRE
10	Interruptor principal	32	Icono de hoja
11	Unidad base	33	Icono de paleta de agitación
12	Mando	34	Pantalla de velocidad
13	Pantalla de visualización de IMD	35	Icono de reversa
14	Empujador	36	Icono de advertencia
15	Tapa FP	37	Pantalla de temperatura de alimentos
16	Junta para tapa FP	38	Icono de candado
17/17 A	Rebanador/disco triturador	39	Desbloquear icono
18	Eje de accionamiento	40	Icono de peso
19	Espátula	46	Tapa para cesta vaporera
20	Taza medidora	47	Cesta para vaporera, poco profunda
21	Botón de peso	48	Cesta vaporera, profunda
22	Botón de marcha atrás	49	Sello de canasta de vaporera profunda

5. PARA CONFIGURAR ANTES DE USAR

- Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en la jarra.
- Inserte la jarra en la unidad principal. Presione firmemente hacia abajo para bloquear en su lugar máximo (LOGO en el frente), en la parte posterior.
- Elija diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocina.
- Agregue los ingredientes o el agua a la jarra. Si necesita la función de procesador de alimentos. Luego, debe colocar la tapa del procesador de alimentos y colocar los ingredientes directamente a través del dispensador de alimentos.
- Coloque la tapa de mezcla o la tapa FP o el vaporizador.
- Conecte su cable de alimentación a la base principal y luego enciéndalo.
- El panel táctil parpadeará, presione el botón giratorio para ingresar al modo de espera.
- El robot de cocina entrará en modo de espera. Seleccione la función necesaria según sea necesario.
- Presione el botón Tiempo / Temperatura / Velocidad para configurar. Gire el mando, luego configure el valor de tiempo / temperatura / velocidad, después de la configuración de enjuague, presione la perilla y la olla funcionará.
- Finalizar el ajuste.
- Después de cocinar, el panel IMD mostrará fin. Presione el botón giratorio y dejará de cocinar. Si desea suspender durante la cocción. Presione el botón giratorio. Luego presione nuevamente y la olla seguirá cocinando. La olla dejará de cocinar si mantiene presionado el botón giratorio.
- La jarra de la licuadora se puede lavar con un paño de cocina seco o lavarla con agua, pero no sumergirla en agua; No la ponga en la lavadora de platos.

13. Accesorios que se pueden meter en el lavavajillas.

14. Limpiar la unidad principal.

6. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO
12	Mando Giro	<p>(1) Se puede utilizar para configurar la temperatura, el tiempo, la velocidad o seleccionar un programa diferente.</p> <p>(2) Presione la perilla y la olla se suspenderá durante la cocción. Continuará cocinando si presiona nuevamente.</p> <p>(3) Mantenga pulsado el mando y la olla dejará de cocinar.</p> <p>(4) Presione la perilla después de terminar todos los ajustes y la cocción comenzará a cocinar.</p> <p>(5) Se cancelará automáticamente si mantiene presionado el botón durante el ajuste.</p> <p>(6) Cuando termine de cocinar, el panel IMD mostrará "fin", presione la perilla y la olla entrará en modo de espera.</p> <p>(7) Cuando termine el peso, presione prolongadamente el botón, saldrá del programa de peso.</p>
21	Báscula	Botón de peso: presione y entre en el programa de peso. Mantenga pulsado el botón, saldrá del programa de peso.
22	Reverso	Botón de marcha atrás: presione el botón, el motor invertirá el rango de velocidad: 1-3. Presione nuevamente el botón, cancele la marcha atrás.
23	Steam	<p>Botón Steam: presione y entre en el programa Steam</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es 10 S</p> <p>Temperatura: 000 no se pudo ajustar</p> <p>Velocidad: 6</p> <p>Presione nuevamente el botón, cancele la marcha atrás.</p>
24	Amasar	<p>Amasar: presione y entre en el programa de amasado</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 3 minutos, pero se puede ajustar de 2 a 4 minutos.</p> <p>Temperatura: 000 no se pudo ajustar</p> <p>Velocidad: 1 se puede ajustar 1-2</p> <p>Presione la perilla para iniciar un ciclo después de la configuración.</p>
25	Tiempo	<p>Botón de hora: presione y configure la hora</p> <p>Rango de tiempo: 0-90 minutos. El ajuste se realiza mediante los siguientes pasos: presione el botón, ajuste el segundo, y nuevamente presione el botón, ajuste los minutos. Dar vueltas y vueltas.</p>
26	Temperatura	<p>Botón de temperatura: presione y configure la temperatura</p> <p>Rango de temperatura: 37-120°C</p> <p>Después de 37, 40 °C, en intervalos de 5 °C.</p>
27	Velocidad	Tecla de velocidad: presione y configure la velocidad. Rango de velocidad: 0-12.
28	Pulse	Botón de pulso: presione prolongadamente para activar y la unidad dejará de funcionar después de quitar el botón. El botón de pulso no se activará si la temperatura dentro del recipiente es superior a 60° y aparecerá el icono de advertencia.
29		Visualización de la hora.

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO
30		Visualización de la temperatura.
31		Icono de batidor: aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada para batir crema, clara de huevo y emulsión.
32		Icono de cuchilla.
33		Icono de paleta de agitación: aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada durante todo el proceso de calentamiento.
34		Visualización de la velocidad.
35		Icono de marcha atrás: el motor está dando marcha atrás.
36		Icono de advertencia.
37		Pantalla de temperatura de alimentos.
38/39		Icono de candado: muestra la tapa colocada correctamente. La olla está en modo de espera y lista para funcionar. Icono de desbloqueo: muestra que la tapa no se colocó correctamente. La olla no funciona.
40		Peso.

7. ESTABLECER LA HORA

7.1. Rango de tiempo: 0-90

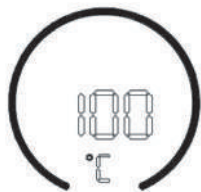
7.2. Presione el botón de tiempo, gire el mando giratorio hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para reducir el tiempo. La hora se muestra en la pantalla como se muestra a continuación:



8. ESTABLECER LA TEMPERATURA

8.1. Rango de temperatura: 37-120 °C

8.2. Presione el botón de temperatura, gire el mando giratorio hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para reducir el tiempo. La temperatura se muestra en la pantalla como se muestra a continuación:



9. ESTABLECER LA VELOCIDAD

9.1. Rango de velocidad: 0-12

9.2. Presione el botón de velocidad, gire el mando giratorio hacia la derecha para aumentar la velocidad y hacia la izquierda para reducir la velocidad. La velocidad se muestra en la pantalla como se muestra a continuación. Durante el calentamiento, solo está disponible la velocidad 1 ~ 3.



9.3. Velocidad 1-3:

Velocidad 1-4:

Velocidad 1-12:

10. MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA Y SOLUCIÓN

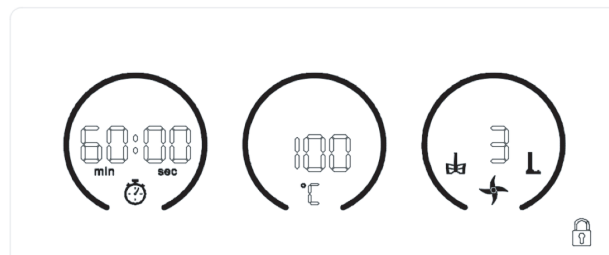
E1	E2	E3	E5	FIN
Motor sobrecargado. Desenchufe y enfríe el dispositivo durante una hora. Posteriormente, está listo para su uso nuevamente.	No se detectó ningún sensor de pesaje o el sensor de pesaje estaba dañado.	La jarra licuadora no está colocada o el NTC está dañado. Coloque la jarra de la licuadora en su lugar.	Sin agua para el modelo de vapor. Agregar retrabajo de agua.	Fin del programa. Presione la perilla y regrese al modo de espera.

Por ejemplo, el botón END se muestra como a continuación:



11. MODO

11.1 Presione los botones tiempo, temperatura y velocidad para configurar el valor



12. USOS SUGERIDOS

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	INGREDIENTES MÁXIMOS QUE SE PUEDEN COCINAR A LA VEZ
Picar carne	Cuchilla para picar	Velocidad 8-10	30s-60s	600g de ternera y cerdo deshuesadas
Romper el hielo	Cuchilla para picar	Velocidad 8-10	10-20s	600g de hielo en pulgada cúbica
Licuadora	Cuchilla para picar	Velocidad 10	1 min	Capacidad máxima: 2300 ml, 920 g de zanahoria 1380 g de agua
Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	Cuchilla para picar	Velocidad 5	15s-30s	500g Cortar una cebolla en 4 trozos
Amasadura	Cuchilla para picar	Velocidad 1	2 min	500 g de harina + 250 g de agua + 20 g de aceite
Rebanadas, trozos (zanahoria, pepino, patata)	Rebanadas de discos	Velocidad 5-6	30s	500g
Sopa	Paleta de agitación	Velocidad 1	Elija la función de sopa. O puede configurar el tiempo, la velocidad y la temperatura adecuados por su cuenta.	Capacidad Máxima 2000 ml

13. CUIDADO Y LIMPIEZA:

13.1. Siempre apague y desenchufe antes de limpiar.

13.2. Retire la tapa y la herramienta del recipiente antes de limpiar,

13.3. Unidad de poder. Limpiar con un paño húmedo, luego secar. No utilizar abrasivos ni sumergir en agua.

13.4. Cuando haya una marca de quemadura en el fondo de la jarra de la licuadora, ponga un poco de ácido cítrico o limones en agua, caliente de 5 a 7 minutos y luego retire la marca de quemadura con un trapeador.

13.5. Cuenco / paleta para revolver / cuchilla. Lave las piezas y luego séquelas bien. Si la comida se pega o se quema en el interior del recipiente, retire la mayor cantidad posible con una espátula. Llene el recipiente con agua tibia y jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo de limpieza. Cualquier decoloración del cuenco no afectará su rendimiento.

13.6. Cómo sacar la cesta de vapor:

Coloque la taza medidora en la ranura de la canasta de vapor y gírela para fijar. Entonces, sácala.

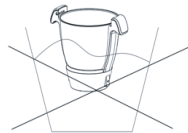
14. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar

Tapa, taza medidora, cuchilla, paleta mezcladora, canasta de vapor, vaporera, etc. Todos los accesorio fotográficos anteriores se pueden lavar con un lavavajillas.



La jarra de la licuadora se puede lavar con un paño de cocina eco o lavarla con agua, pero no sumergirla en agua no ponerla en el lavavajillas.



Cepillo de metal, cepillo de nailon, limpiador doméstico, diluyente productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto

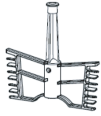







Nota:

Si tiene un problema con sus electrodomésticos que no se puede resolver con los mencionados anteriormente, llame a nuestra línea de ayuda.

Modelo: 34135 / CF-1702/1702FP/
 Voltaje nominal: 220-240V 50/60Hz
 Poder de calefacción: 1000W
 Poder de mezcla: 600W
 Capacidad de la jarra: 2.0L/3.5L(Max)

15. RESUMEN DE ACCESORIOS

PARTE CLAVE	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA °C
 Batidor	Batir clara de huevo	4	2-4 minutos	--
	Crema batida	3	3-5 minutos	--
 Paleta agitadora	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Otros ingredientes que necesitan calentarse	1-2	Según necesites	Según necesites
 Cuchilla	Picar carne	8-10	30-60s	--
	Azúcar para triturar hielo	8-10	10-20s	--
	Licuadora	10	1-2 minutos	--
	Cortar (Cebolla, Chalota, Apio, etc.)	5-7	15-60s	--
	Frijol, soja, nuez, maní, grano de café, almendra Amasadura	10 1	2-3 minutos 1-2 minutos	--
 Cesta de vapor	Arroz, etc.	--	20-30 minutos	100-110
 Rebanador disco triturador	Rodajas	5-6	30-60s	--
 Cesta de vapor	Pescado...	--	10-60 minutos	110-120

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT

1. Please read these instructions carefully and keep them for future reference.
2. Turn off the appliance and disconnect it from the supply before changing accessories or approaching parts that move during use.
3. Keep body parts, jewellery, and loose clothing away from moving parts and installed tools / accessories.
4. Always remove the blade before pouring the contents of the bowl.
5. Keep hands and utensils out of container while connected to power source.
6. Never use a damaged appliance. Have it checked or repaired.
7. Do not exceed the maximum fill level marked inside the container.
8. Never let the power unit, cord or plug get wet.
9. Take care when handling or touching any part of the appliance when using it in cooking mode or after cooking. In particular, the container, lid, and tools, as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
10. Use the handles to remove and transport the container. Wear oven mitts when handling hot pot and tools.
11. The bottom of the bowl will remain hot long after heating stops. Be careful when handling and use a work surface protection mat when placing the container on heat sensitive surfaces.
12. Be careful of steam escaping from container, especially when removing lid or filler cap.
13. Do not remove the cap or fill plug while the liquid is boiling.
14. Always close the fill cap when using the chopping function.
15. Use only the container and tools supplied with this appliance. Never use the container with any other source of heat.
16. Never operate the appliance in cooking mode with an empty pot.
17. Do not use the lid of the blender to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the locking mechanism is subjected to excessive force.
18. When using this appliance, make sure it is placed on a level
19. surface away from edge. Do not place it under hanging cabinets.
20. For proper and safe operation, make sure bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
21. CAUTION: To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal switch, this appliance must not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that turns on and off regularly. for the utility.
22. Always make sure food is well cooked and hot before eating.
23. Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerate as soon as possible.
24. Misuse of your appliance can cause injury.
25. The devices can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instructions on how to use the device safely and if they understand the dangers involved.
26. Children must not play with the appliance.
27. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Never let the cord hang where a child can catch it.
28. Warning: Take care when handling sharp cutting blades, emptying the bowl, and while cleaning.
29. Always disconnect appliance from supply if left unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.

30. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord assembly available from the manufacturer or its service agent to avoid a hazard.
31. Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any responsibility if the device is subjected to improper use or if these instructions are not followed.
32. The maximum load for the blending function was 920 g of carrots / 1380 g of water
33. Be careful if you pour hot liquid into the food processor or blender as it can be thrown out of the appliance by sudden steam.
34. The appliance must only be used with the stand provided.
35. The appliance is for domestic and indoor use only.
36. Avoid spillage on connector.
37. Do not disassemble the cup base (including handle box), it is not for user maintenance.
38. After the engine stops running (if it was), the cooling fan will continue to run for another 2 minutes.
39. Surfaces can become hot during use.
40. For how to clean food contact surfaces, see the Care and Cleaning paragraph.
41. CAUTION: Make sure the appliance is switched off before removing it from the stand.

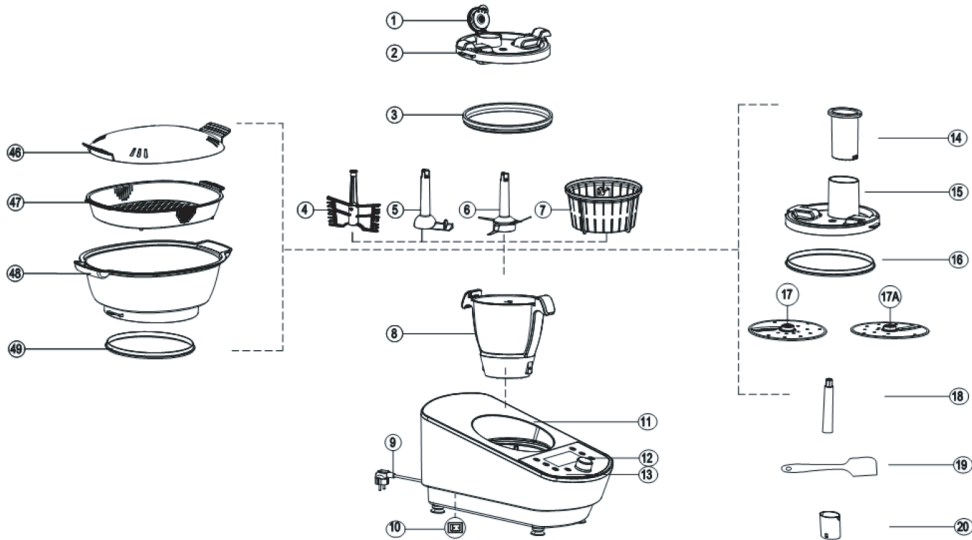
BEFORE PLUGGING IN

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the bottom of your appliance
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

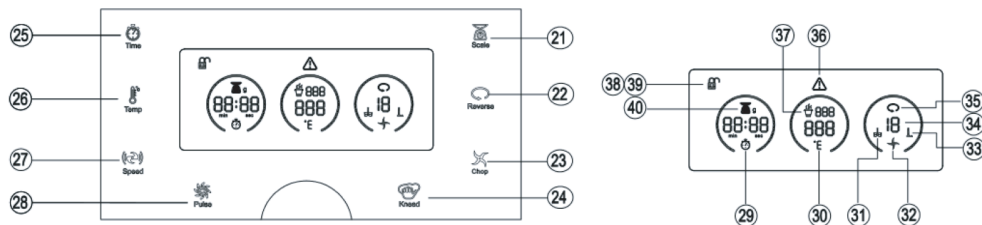
1. PRODUCT DESCRIPTION



2. PARTS



3. IMD DISPLAY SCREEN



4. KEY PARTS

NÚM.	NAME	NRO.	NOMBRE
1	Filler cap	23	Cut button
2	Blender lid	24	Knead button
3	Blender lid seal	25	Timer button
4	Whisk	26	Temperature button
5	Stirring paddle	27	Speed button
6	Sword	28	Pulse button
7	Steam basket	29	Time display
8	Blender jug	30	Warning icon
9	Power cord	31	Shake icon

NÚM.	NAME	NRO	NOMBRE
10	Main switch	32	Leaf icon
11	Base unit	33	Stirring paddle icon
12	I send	34	Speed display
13	IMD display screen	35	Reverse icon
14	Upstart	36	Warning icon
15	FP cover	37	Food temperature display
16	Gasket for FP cover	38	Padlock icon
17/17 A	Slicer / Shredder Disc	39	Unlock Icon
18	Drive shaft	40	Weight icon
19	Spatula	46	Lid for steamer basket
20	Measuring cup	47	Steamer basket, shallow
21	Weight button	48	Steamer basket, deep
22	Reverse button	49	Deep Steamer Basket Seal


5. TO CONFIGURE BEFORE USING












- Place the properly locked driveshaft in the jar.
- Insert the carafe into the main unit. Press down firmly to lock in its maximum place (LOGO on the front), on the back.
- Choose different accessories for different kitchen purposes.
- Add ingredients or water to pitcher. If you need the food processor function. Next, you need to put the lid on the food processor and put the ingredients straight through the food dispenser.
- Attach the Mixing Cap or FP Cap or Steamer.
- Connect your power cord to the main base and then turn it on.
- The touch panel will flash, press the rotary button to enter standby mode.
- The food processor will go into standby mode. Select the required function as required.
- Press the Time / Temperature / Speed button to set. Turn the knob, then set the time / temperature / speed value, after the rinse setting, press the knob and the pot will work.
- Finish the setting.
- After cooking, the IMD panel will display end. Press the rotary knob and it will stop cooking. If you want to suspend during cooking. Press the rotary knob. Then press again and the pot will continue cooking. The pot will stop cooking if you press and hold the rotary knob.
- The blender jar can be washed with a dry kitchen towel or washed with water, but not immersed in water; Do not put it in the dishwasher.

13. Accessories that can be put in the dishwasher.

4. Clean the main unit.

6. GENERAL DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

SERIAL NUMBER	ICON	FUNCTIONAL DESCRIPTION
12	Rotary knob	<p>1) Can be used to set temperature, time, speed or select a different program.</p> <p>2) Press the knob and the pot will suspend during cooking. It will continue cooking if you press again.</p> <p>3) Hold down the knob and the pot will stop cooking.</p> <p>4) Press the knob after finishing all the settings and cooking will start cooking.</p> <p>5) It will be cancelled automatically if you hold down the button during setting.</p> <p>6) When finished cooking, the IMD panel will display "end", press the knob and the cooker will go into standby mode.</p> <p>7) When the weight is finished, long press the button, it will exit the weight program.</p>
21	Scale	Weight button: press and enter the weight program. Hold down the button, you will exit the weight program.
22	Reverse	Reverse button: press the button, the motor will reverse the speed range: 1-3 Press the button again, cancel reverse.
23	Steam	Chop button: press and enter the Chop program Time: the default time is 10s Temperature: 000 could not be adjusted Speed: 6 Press the button again, cancel reverse.
24	Knead	Knead: press and enter the kneading program Time: The default time is 3 minutes, but it can be adjusted from 2 to 4 minutes. Temperature: 000 could not be adjusted Speed: 1 can be adjusted 1-2 Press the knob to start a cycle after setup.
25	Time	Time button: press and set the time Time range: 0-90 minutes. The setting is done by the following steps: press the button, set the second, and again press the button, set the minutes. Go round and round.
26	Temperature	Temperature button: press and set the temperature Temperature range: 37-120 °C After 37.40 °C, in 5 °C steps
27	Speed	Speed key: press and set speed Speed range: 0-12.
28	Pulse	Pulse button: long press to activate and the unit will stop working after removing the button. The pulse button will not activate if the temperature inside the container is above 60 °C and the warning icon will appear.
29		Time display.

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO
30		Temperature display.
31		Whisk icon - will appear when the proper speed is selected for whipping cream, egg white, and emulsion.
32		Blade icon.
33		Stir Paddle Icon - will appear when the proper speed is selected throughout the heating process.
34		Speed display.
35		Reverse Icon - Engine is reversing.
36		Warning icon.
37		Food temperature display.
38/39		Padlock icon: shows the cap on correctly. The pot is in standby mode and ready to go.
		Unlock Icon - Shows that the lid was not attached properly. The pot does not work.
40		Weight.

7. SET THE TIME

7.1. Time range: 0-90

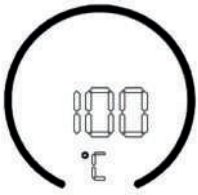
7.2. Press the time button, turn the rotary knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time. The time is displayed on the screen as shown below:



8. SET THE TEMPERATURE

8.1. Temperature range: 37-120 °C

8.2. Press the temperature button, turn the rotary knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time. The temperature is displayed on the screen as shown below:



9. SET THE SPEED

9.1. Speed range: 0-12

9.2. Press the speed button, turn the rotary knob clockwise to increase speed and counterclockwise to decrease speed. The speed is displayed on the screen as shown below. During warm-up, only speed 1 ~ 3 is available.



9.3.

Speed 1-3:



Speed 1-4:



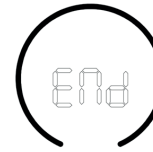
Speed 1-12:



10. ERROR MESSAGES ON THE SCREEN AND SOLUTION

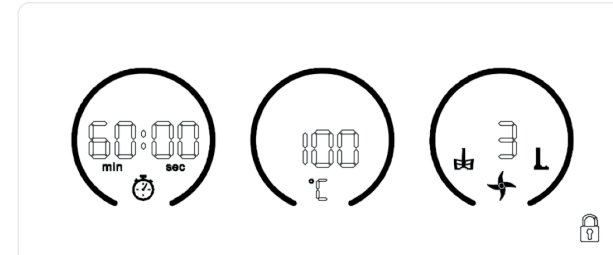
E1	E2	E3	E5	FIN
Engine overloaded. Unplug and cool the device for one hour. Afterwards, it is ready for use again.	No weighing sensor was detected, or the weighing sensor was bad	The blender jug is not attached or the NTC is damaged. Put the blender jar in place.	No water for the steam model. Add water rework.	End of the program. Press the knob and return to standby mode.

For example, the END button is shown as below:



11. MODE

11.1 Press the time, temperature, and speed buttons to set the value



12. SUGGESTED USE

FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	MAXIMUM INGREDIENTS THAT CAN BE COOKED AT THE SAME TIME
Cut meat	Chopping blade	Speed 8-10	30s-60s	600g boneless beef and pork
Break the ice	Chopping blade	Speed 8-10	10-20s	600g of ice in cubic inch
Blender	Chopping blade	Speed 10	1 min	Maximum capacity: 2300 ml, 920 g of carrot 1380 g of water
Chop (onion, shallot, celery, etc.)	Chopping blade	Speed 5	15s-30s	500g Cut an onion into 4 pieces
Kneading	Chopping blade	Speed 1	2 min	500 g of flour + 250 g of water + 20 g of oil
Slices, chunks (carrot, cucumber, potato)	Disc slices	Speed 5-6	30s	500g
Soup	Stirring paddle	Speed 1	Choose the soup function Or you can set the appropriate time, speed, and temperature on your own.	Maximum Capacity 2000 ml

13. CARE AND CLEANING:

- 13.1. Always turn off and unplug before cleaning.
 13.2. Remove the lid and tool from the container before cleaning,
 13.3. Unity of power. Clean with a damp cloth, then dry. Do not use abrasives or immerse in water.
 13.4. When there is a burn mark on the bottom of the blender jar, put a little citric acid or lemons in water, heat for 5 to 7 minutes, and then remove the burn mark with a mop.
 13.5. Stirring bowl / paddle / blade. Wash the pieces and then dry them well. If food sticks or burns inside the container, remove as much of it as possible with a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and let it soak. Remove stubborn deposits with a cleaning brush. Any discoloration of the bowl will not affect its performance.
 13.6. How to remove the steamer basket:
 Place the measuring cup into the slot of the steamer basket and twist to fix. Then take it out.

14. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the power cord before cleaning

Lid, measuring cup, blade, mixing paddle, steamer basket, steamer, etc. All the above photographic accessories can be washed with a dishwasher.

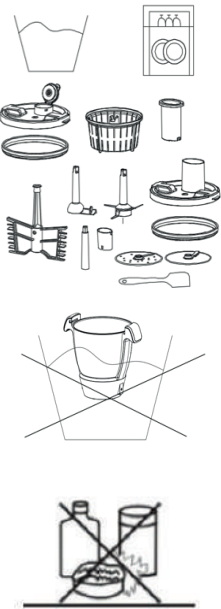
The blender jar can be washed with a dry kitchen towel or washed with water, but not immersed in water; do not put it in the dishwasher.

Metal brush, nylon brush, household cleaner, thinner, cleaning products will damage the surface of the product structure

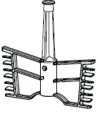





Use a soft, dry cloth to clean the power cord.
 Use a dry kitchen towel to clean the main unit. Do not wash them with water or put them in the dishwasher.

Note:
 If you have a problem with your appliances that cannot be solved with the ones mentioned above, call our help line.

Model:34135/ CF-1702/1702FP/
 Nominal voltage: 20-240V 50/60Hz
 Heating power: 1000W
 Mixing power: 600W
 Bowl capacity: 2.0L/3.5L(Max)



15. SUMMARY OF ACCESSORIES

KEY PART	FUNCTION	SPEED	TIME	TEMPERATURE °C
 Whisk	Whip egg white	4	2-4 minutes	—
	Whipped cream	3	3-5 minutes	—
 Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100
	Other ingredients that need to be heated	1-2	As you need	As you need
 Blade	Cut meat	8-10	30-60s	—
	Sugar for crushing ice	8-10	10-20s	—
	Blender	10	1-2 minutes	—
	Cut (Onion, Shallot, Celery, etc.)	5-7	15-60s	—
	Bean, soy, walnut, peanut, coffee bean, almond	10	2-3 minutes	—
Kneading	1	1-2 minutes	—	
 Steam basket	Rice, etc.	—	20-30 minutes	100-110
 Slicer Shredder disc	Slices	5-6	30-60s	—
 Steamboat	Fish...	—	10-60 minutes	110-120

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE USAR O PRODUTO

1. Leia estas instruções cuidadosamente e guarde-as para referência futura.
2. Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar os acessórios ou aproximar as peças que se movem durante o uso.
3. Mantenha partes do corpo, joias e roupas largas longe de peças móveis e ferramentas / acessórios instalados.
4. Sempre remova a lâmina antes de despejar o conteúdo da tigela.
5. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto estiverem conectados à fonte de alimentação.
6. Nunca use um aparelho danificado. Mandar verificar ou consertar.
7. Não exceda o nível máximo de enchimento marcado dentro do recipiente.
8. Nunca deixe a unidade de alimentação, cabo ou plugue molhar.
9. Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho quando o utilizar no modo de cozadura ou após a cozadura. Em particular, o recipiente, a tampa e as ferramentas, porque permanecerão QUENTES muito depois de o aparelho ter sido desligado.
10. Use as alças para remover e transportar o recipiente. Use luvas de forno ao manusear panelas quentes e ferramentas.
11. O fundo da tigela permanecerá quente por muito tempo após o aquecimento parar. Tenha cuidado ao manusear e use um tapete de proteção da superfície de trabalho ao colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
12. Tenha cuidado com o vapor escapando do recipiente, especialmente ao remover a tampa ou a tampa de enchimento.
13. Não remova a tampa ou o bujão de enchimento enquanto o líquido estiver fervendo.
14. Sempre feche a tampa de enchimento ao usar a função de corte.
15. Use apenas o recipiente e as ferramentas fornecidas com este aparelho. Nunca use o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
16. Nunca opere o aparelho no modo de cozimento com a panela vazia.
17. Não use a tampa do liquidificador para operar o processador. Este aparelho ficará danificado e pode causar ferimentos se o mecanismo de bloqueio for sujeito a força excessiva.
18. Ao usar este aparelho, certifique-se de colocá-lo em um nível.
19. afaste a superfície da borda. Não o coloque sob armários suspensos.
20. Para uma operação adequada e segura, certifique-se de que a base da tigela e os sensores de temperatura estejam limpos e secos antes de cozinhar.
21. CUIDADO: Para evitar um risco devido à reinicialização inadvertida do interruptor térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou conectado a um circuito que liga e desliga regularmente. para o utilitário.
22. Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem cozinhados e quentes antes de comê-los.
23. Os alimentos devem ser consumidos logo após o cozimento ou deixados esfriar rapidamente e, em seguida, refrigerar o mais rápido possível.
24. O uso incorreto do seu aparelho pode causar ferimentos.
25. Os dispositivos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre como usar o dispositivo com segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.
26. As crianças não devem brincar com o aparelho.
27. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca deixe o cabo pendurado onde uma criança possa segurá-lo.
28. Aviso: Tome cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, esvaziar a tigela e ao limpar.
29. Sempre desconecte o aparelho da alimentação se não for supervisionado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
30. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um conjunto de cabo especial disponível no

fabricante ou em seu agente de serviço para evitar riscos.

31. Use o aparelho apenas para o uso doméstico a que se destina. Não aceitaremos qualquer responsabilidade se o dispositivo for sujeito a uso indevido ou se estas instruções não forem seguidas.
32. A carga máxima para a função de mistura foi de 920 g de cenouras / 1380 g de água
33. Tenha cuidado ao despejar líquido quente no processador de alimentos ou liquidificador, pois ele pode ser expulso do aparelho por causa do vapor repentino.
34. O aparelho deve ser utilizado apenas com o suporte fornecido.
35. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e interior.
36. Evite derramamento no conector.
37. Não desmonte a base do copo (incluindo a caixa da alça), não é para manutenção do usuário.
38. Depois que o motor parar de funcionar (se for o caso), a ventoinha de resfriamento continuará funcionando por mais 2 minutos.
39. As superfícies podem ficar quentes durante o uso.
40. Para saber como limpar as superfícies de contato com alimentos, consulte o parágrafo Cuidados e Limpeza.
41. ATENÇÃO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de removê-lo do suporte.

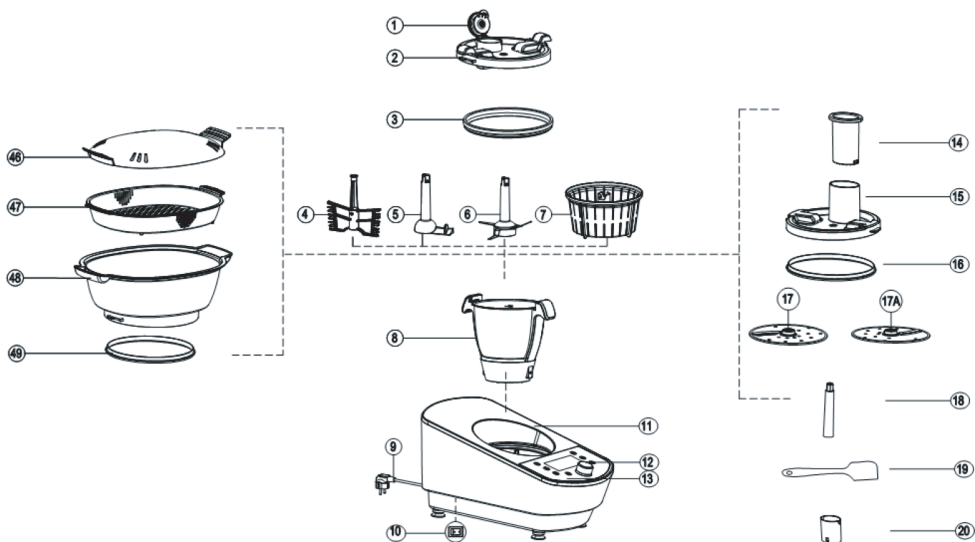
ANTES DE LIGAR

Certifique-se de que o seu fornecimento de eletricidade é o mesmo mostrado na parte inferior do seu aparelho
 AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA

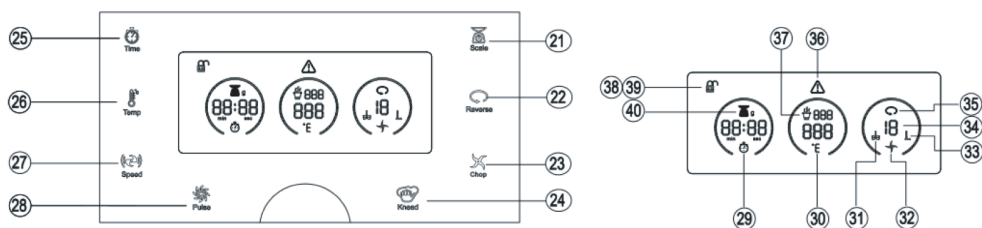
1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



2. PEÇAS



3. TELA DE VISUALIZAÇÃO DO IMD



4. PARTES PRINCIPAIS

NÚM.	NOME	NÚM.	NOME
1	Topo	23	Botão de corte
2	Tampa do liquidificador	24	Botão de amassar
3	Selo da tampa do liquidificador	25	Botão do cronômetro
4	Bata	26	Botão de temperatura
5	Mexendo o remo	27	Botão de velocidade
6	Espada	28	Botão de pulso
7	Cesta de vapor	29	Exibição de tempo
8	Jarro liquidificador	30	Ícone de aviso
9	Cabo de alimentação	31	Ícone de agitação

NÚM.	NOME	NÚM.	NOME
10	Interruptor principal	32	Ícone de folha
11	Unidade base	33	Ícone de remo de agitação
12	eu envio	34	Display de velocidade
13	Tela de exibição do IMD	35	Ícone reverso
14	Subir na vida	36	Ícone de aviso
15	Capa FP	37	Indicador de temperatura de alimentos
16	Junta para tampa FP	38	Ícone de cadeado
17/17 A	Disco Fatiador / Triturador	39	Ícone de desbloqueio
18	Eixo de transmissão	40	Ícone de peso
19	Espátula	46	Tampa para cesto de vapor
20	Copo de medição	47	Cesta de vapor, rasa
21	Botão de peso	48	Cesta de vapor, fundo
22	Botão reverso	49	Vedação de cesta para vaporizador profundo


5. PARA CONFIGURAR ANTES DE USAR











- Coloque o eixo de transmissão devidamente travado na jarra.
- Insira a jarra na unidade principal. Pressione com firmeza para travar no seu lugar máximo (LOGO na frente), na parte traseira.
- Escolha acessórios diferentes para diferentes fins de cozinha.
- Adicione os ingredientes ou água ao jarro. Se precisar da função de processador de alimentos. Em seguida, você precisa colocar a tampa no processador de alimentos e colocar os ingredientes diretamente no distribuidor de alimentos.
- Coloque a tampa de mistura ou tampa FP ou vaporizador.
- Conecte o cabo de alimentação à base principal e ligue-o.
- O painel de toque piscará, pressione o botão rotativo para entrar no modo de espera.
- O processador de alimentos entrará no modo de espera. Selecione a função necessária conforme necessário.
- Pressione o botão Tempo / Temperatura / Velocidade para definir. Gire o botão, em seguida defina o valor de tempo / temperatura / velocidade, após a configuração de enxágue, pressione o botão e a panela vai funcionar.
- Conclua a configuração.
- Após o cozimento, o painel do IMD exibirá fim. Pressione o botão rotativo e parará de cozinhar. Se você deseja suspender durante o cozimento. Pressione o botão rotativo. Em seguida, pressione novamente e a panela continuará cozinhando. A panela irá parar de cozinhar se você pressionar e segurar o botão rotativo.
- O copo do liquidificador pode ser lavado com pano de cozinha seco ou com água, mas não mergulhado em água; Não coloque na máquina de lavar louça.

13. Acessórios que podem ser lavados na máquina de lavar louça.

14. Limpe a unidade principal

6. DESCRIÇÃO GERAL DO PAINEL DE CONTROLE

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIÇÃO DA OPERAÇÃO
12	Controle rotativo	(1) Pode ser usado para definir a temperatura, tempo, velocidade ou selecionar um programa diferente. (2) Pressione o botão e a panela irá suspender durante o cozimento. Ele continuará cozinhando se você pressionar novamente. (3) Mantenha o botão pressionado e a panela irá parar de cozinhar. (4) Pressione o botão depois de terminar todas as configurações e o cozimento começará a cozinhar. (5) Será cancelado automaticamente se você segurar o botão durante o ajuste. (6) Quando terminar de cozinhar, o painel do IMD exibirá "end", pressione o botão e o fogão irá para o modo de espera. (7) Quando o peso for finalizado, pressione e segure o botão, ele irá sair do programa de peso.
21	Peso	Botão Peso: pressione e entre no programa de peso. Mantenha o botão pressionado, você sairá do programa de peso.
22	Reverso	Botão reverso: pressione o botão, o motor irá reverter a faixa de velocidade: 1-3 Pressione o botão novamente, cancele o reverso.
23	Steam	Botão Steam: pressione e entre no programa Steam Tempo: o tempo padrão é 10s Temperatura: 000 não pôde ser ajustada Velocidade: 6 Pressione o botão novamente, cancele o reverso.
24	Amassar	Amassar: pressione e entre no programa de amassamento Tempo: 0 tempo padrão é 3 minutos, mas pode ser ajustado de 2 a 4 minutos. Temperatura: 000 não pôde ser ajustada Velocidade: 1 pode ser ajustada 1-2 Pressione o botão para iniciar um ciclo após a configuração.
25	Temperatura	Botão de hora: pressione e defina a hora Intervalo de tempo: 0-90 minutos. A configuração é feita pelas seguintes etapas: pressione o botão, defina o segundo, e novamente pressione o botão, defina os minutos. De voltas e voltas.
26	Velocidade	Botão de temperatura: premir e definir a temperatura Gama de temperaturas: 37-120 °C Após 37, 40 °C, em intervalos de 5 °C.
27	Pulso	Tecla de velocidade: pressione e defina a velocidade Faixa de velocidade: 0-12.
28		Botão de pulso: pressione e segure para ativar e a unidade irá parar de funcionar após remover o botão. O botão de pulsação não será ativado se a temperatura dentro do recipiente estiver acima de 60 ° e o ícone de advertência aparecerá.
29		Visor de tempo.

NÚMERO DE SERIE	ICONW	DESCRIÇÃO DA OPERAÇÃO
30		Visor de temperatura.
31		Ícone de bater - aparecerá quando a velocidade adequada for selecionada para chantilly, clara de ovo e emulsão.
32		Ícone de faca.
33		Ícone da pá de agitação - aparecerá quando a velocidade adequada for selecionada durante o processo de aquecimento.
34		Visor de velocidade.
35		Ícone reverso - o motor está revertendo.
36		Ícone de aviso.
37		Indicador da temperatura dos alimentos.
38/39		Ícone de cadeado: mostra a tampa colocada corretamente. A panela está em modo de espera e pronta para funcionar. Ícone de desbloqueio - mostra que a tampa não foi instalada corretamente. A panela não funciona.
40		Peso.

7. AJUSTE A HORA

7.1. Intervalo de tempo: 0-90

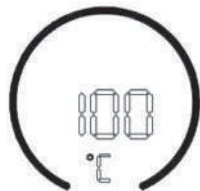
7.2. Pressione o botão de tempo, gire o botão rotativo no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuir o tempo. A hora é exibida na tela conforme mostrado abaixo:



8. AJUSTE A TEMPERATURA

1 Faixa de temperatura: 37-120 °C

8.2. Pressione o botão de temperatura, gire o botão rotativo no sentido horário para aumentar o tempo e no sentido anti-horário para diminuí-lo. A temperatura é exibida na tela conforme mostrado abaixo:



9. AJUSTE A VELOCIDADE

9.1. Faixa de velocidade: 0-12

9.2. Pressione o botão de velocidade, gire o botão rotativo no sentido horário para aumentar a velocidade e no sentido anti-horário para diminuí-la. A velocidade é exibida na tela conforme mostrado abaixo. Durante o aquecimento, apenas a velocidade 1 ~ 3 está disponível



9.3.

Velocidade 1-3:



Velocidade 1-4:



Velocidade 1-12:



10. MENSAGENS DE ERRO NA TELA E SOLUÇÃO

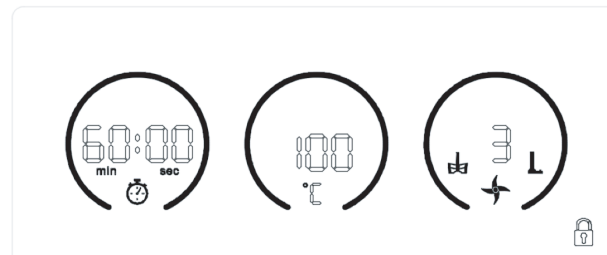
E1	E2	E3	E5	FIN
Motor sobrecarregado. Desconecte e resfrie o dispositivo por uma hora. Depois disso, ele está pronto para ser usado novamente.	Nenhum sensor de pesagem foi detectado ou o sensor de pesagem estava ruim.	A jarra do liquidificador não está instalada ou o NTC está danificado. Coloque o copo do liquidificador no lugar.	Sem água para o modelo a vapor. Adicione reatrabalho de água.	Fim do programa. Pressione o botão e volte ao modo de espera.

Por exemplo, el botón END se muestra como a continuación:



11. MODO

11.1 Pressione os botões de tempo, temperatura e velocidade para definir o valor



12. USO SUGERIDO

FFUNÇÃO	ACCESÓRIO	VELOCIDADE	TEMPO	MÁXIMO INGREDIENTES QUE PODEM SER COZIDOS AO MESMO TEMPO
Carne cortada	Lmina cortante	Velocidade 8-10	30s-60s	600g de carne bovina e suína desossada
Romper o elo	Lâmina cortante	Velocidade 8-10	10-20s	600g de gelo em polegadas cúbicas
Liquidificador	Lâmina cortante	Velocidade 10	1 min	Capacidade máxima: 2300 ml, 920 g de cenoura 1380 g de água
Pique (cebola, chalota, aipo, etc.)	Lâmina cortante	Velocidade 5	15s-30s	500g Corte uma cebola em 4 pedaços
Amassar	Lâmina cortante	Velocidade 1	2 min	500 g de farinha + 250 g de água + 20 g de óleo
Fatias, pedaço (cenoura, pepino, batata)	Fatias de disco	Velocidade 5-6	30s	500g
Sopa	Mexendo o remo	Velocidade 1	Escolha a função de sopa. Ou você mesmo pode definir o tempo, a velocidade e a temperatura apropriados.	Capacidade Máxima 2.000 ml

13. CUIDADOS E LIMPEZA:

13.1. Sempre desligue e desconecte antes de limpar.

13.2. Remova a tampa e a ferramenta do recipiente antes de limpar,

13.3. Unidade de poder. Limpe com um pano úmido e seque. Não use produtos abrasivos nem mergulhe em água.

13.4. Quando houver uma marca de queimadura no fundo do copo do liquidificador, coloque um pouco de ácido cítrico ou limões na água, aqueça por 5 a 7 minutos e depois remova a marca de queimadura com um esfregão.

13.5. Tigela / pá / lâmina de agitação. Lave as peças e seque bem. Se o alimento grudar ou queimar dentro do recipiente, remova o máximo possível com uma espátula. Encha a tigela com água morna com sabão e deixe de molho. Remova os depósitos teimosos com uma escova de limpeza. Qualquer descoloração da tigela não afetará seu desempenho.

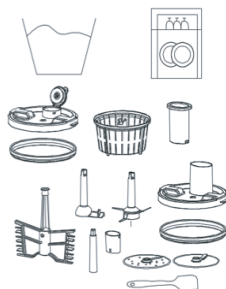
13.6. Como remover a cesta do vaporizador:

Coloque o copo medidor na abertura da cesta do vaporizador e gire para fixar. Em seguida, retire-o.

14. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o cabo de alimentação antes de limpar

Tampa, copo medidor, lâmina, pá de mistura, cesto para vaporizador, vaporizador, etc. Todos os acessórios fotográficos acima podem ser lavados na máquina de lavar louça.



O copo do liquidificador pode ser lavado com um pano de prato seco ou com água, mas não imerso em água; não coloque na máquina de lavar louça.



Escova de metal, escova de náilon, limpador doméstico, diluente, produtos de limpeza irão danificar a superfície da estrutura do produto



Use um pano macio e seco para limpar o cabo de alimentação.

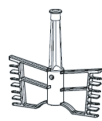




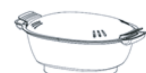
Use um pano de prato seco para limpar a unidade principal. Não os lave com água nem os coloque na máquina de lavar louça.

Nota:

Se você tiver algum problema com seus aparelhos que não possa ser resolvido com os mencionados acima, ligue para nossa linha de ajuda.

Modelo: 34135/ CF-1702/1702FP/
 Voltagem nominal: 220-240V 50/60Hz
 Potência de aquecimento: 1000W
 Poder de mistura: 600W
 Capacidade da tigela: 2.0L/3.5L(Max)

17. RESUMO DOS ACESSÓRIOS

PARTE CLAVE	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA °C
 Batedeira	Bata clara de ovo	4	2-4 minutos	—
	Creme batido	3	3-5 minutos	—
 Mexendo o remo	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Outros ingredientes que precisam ser aquecidos	1-2	Conforme necessário	Conforme necessário
 Faca	Carne cortada	8-10	30-60s	—
	Açúcar para picar gelo	8-10	10-20s	—
	Liquidificador			
	Cortar (Cebola, chalota, aipo, etc.)	10	1-2 minutos	—
	Feijão, soja, noz, amendoim, grão de café, amêndoa	5-7 10 1	15-60s 2-3 minutos 1-2 minutos	— — —
 Cesta de vapor	Amassar	—	20-30 minutos	100-110
 Disco Fatiador Triturador	Arroz, etc.	5-6	30-60s	—
 Barco a vapor	Fatias	—	10-60 minutos	110-120

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

1. Veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence ultérieure.
2. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
3. Gardez les parties du corps, les bijoux et les vêtements amples à l'écart des pièces mobiles et des outils / accessoires installés.
4. Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
5. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant lorsqu'ils sont connectés à une source d'alimentation.
6. N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
7. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal indiqué à l'intérieur du récipient.
8. Ne laissez jamais le bloc d'alimentation, le cordon ou la fiche se mouiller.
9. Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil lorsque vous l'utilisez en mode cuisson ou après la cuisson. En particulier, le récipient, le couvercle et les outils, car ils resteront CHAUDS longtemps après la mise hors tension de l'appareil.
10. Utilisez les poignées pour retirer et transporter le conteneur. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la marmite et les outils.
11. Le fond du bol restera chaud longtemps après l'arrêt du chauffage. Soyez prudent lors de la manipulation et utilisez un tapis de protection de surface de travail lorsque vous placez le récipient sur des surfaces sensibles à la chaleur.
12. Faites attention à la vapeur qui s'échappe du récipient, en particulier lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon de remplissage.
13. Ne retirez pas le bouchon ou le bouchon de remplissage pendant que le liquide est en ébullition.
14. Fermez toujours le bouchon de remplissage lorsque vous utilisez la fonction de hachage.
15. N'utilisez que le contenant et les outils fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le récipient avec une autre source de chaleur.
16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil en mode cuisson avec une casserole vide.
17. N'utilisez pas le couvercle du mixeur pour faire fonctionner le robot. Cet appareil sera endommagé et peut causer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
18. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il est placé à un niveau
19. surface éloignée du bord. Ne le placez pas sous des armoires suspendues.
20. Pour un fonctionnement correct et sûr, assurez-vous que la base du bol et les capteurs de température sont propres et secs avant la cuisson.
21. ATTENTION: Pour éviter tout risque dû à une réinitialisation par inadvertance de l'interrupteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui s'allume et s'éteint régulièrement. Pour l'utilitaire.
22. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les manger.
23. Les aliments doivent être consommés peu de temps après la cuisson ou laisser refroidir rapidement et réfrigérer dès que possible.
24. Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
25. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers encourus.
26. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
27. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre là où un enfant peut l'attraper.
28. Avertissement: Soyez prudent lors de la manipulation de lames de coupe tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage.

29. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
30. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service pour éviter tout danger.
31. N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique prévu. Nous n'accepterons aucune responsabilité si l'appareil est soumis à une mauvaise utilisation ou si ces instructions ne sont pas suivies.
32. La charge maximale pour la fonction de mélange était de 920 g de carottes / 1 380 g d'eau.
33. Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire ou le mixeur car il peut être éjecté de l'appareil par une vapeur soudaine.
34. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.
35. L'appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement.
36. Évitez tout déversement sur le connecteur.
37. Ne démontez pas la base de la tasse (y compris la poignée), ce n'est pas pour l'entretien de l'utilisateur.
38. Après l'arrêt du moteur (si tel était le cas), le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant encore 2 minutes.
39. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
40. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, voir le paragraphe Entretien et nettoyage.
41. ATTENTION: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer du support.

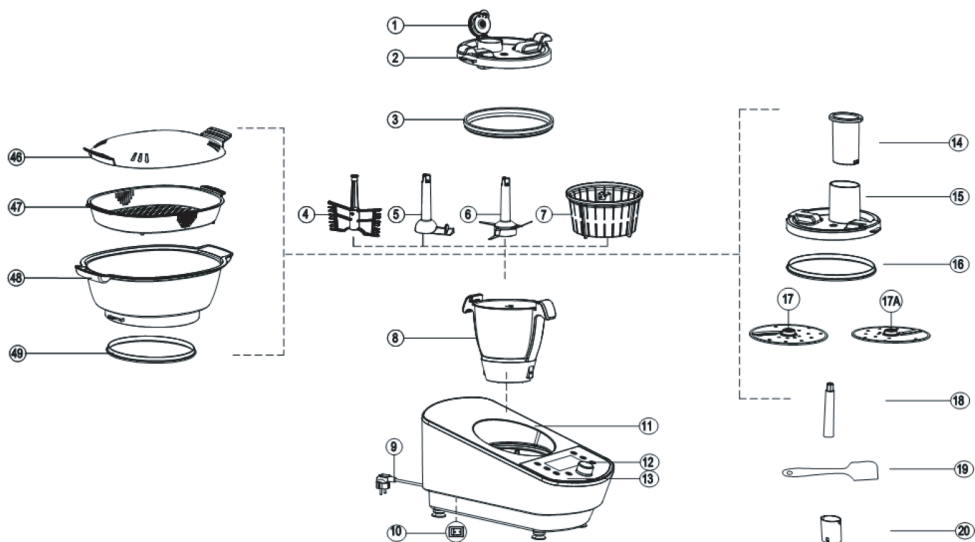
AVANT DE BRANCHER

Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée au bas de votre appareil
 AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

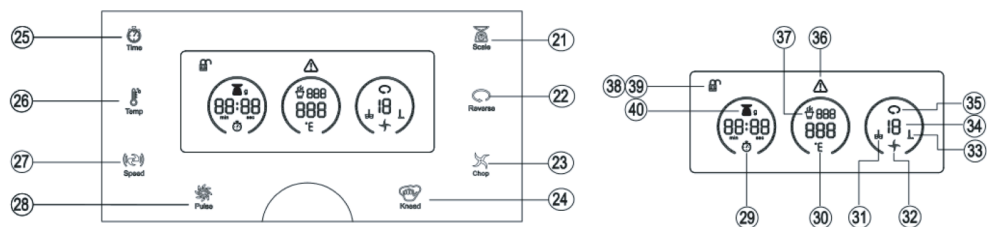
1. DESCRIPTION DU PRODUIT



2. PIÈCES



3. ÉCRAN D'AFFICHAGE IMD



4. PIÈCES CLÉS

NÚM.	NOM	NÚM.	NOM
1	Couvercle	23	Bouton de coupe
2	Couvercle du mélangeur	24	Bouton pétrir
3	Joint du couvercle du mélangeur	25	Bouton de minuterie
4	Fouet	26	Bouton de température
5	Palette d'agitation	27	Bouton de vitesse
6	Épée	28	Bouton Pulse
7	Panier vapeur	29	Affichage de l'heure
8	Pichet mélangeur	30	Icône d'avertissement
9	Cable d'alimentation	31	Icône de secousse

NÚM.	NOM	NÚM.	NOM
10	Interrupteur principal	32	Icône de feuille
11	Unité de base	33	Icône de palette d'agitation
12	J'envoie	34	Affichage de la vitesse
13	Écran d'affichage IMD	35	Icône inversée
14	Parvenu	36	Icône d'avertissement
15	Couvercle FP	37	Affichage de la température des aliments
16	Joint pour couvercle FP	38	Icône de cadenas
17/17 A	Disque de trancheuse / déchiqueteuse	39	Icône de déverrouillage
18	Arbre de transmission	40	Icône de poids
19	Spatule	46	Couvercle pour panier vapeur
20	Tasse à mesurer	47	Panier vapeur, peu profond
21	Bouton de poids	48	Panier vapeur, profond
22	Bouton de marche arrière	49	Joint de panier à vapeur profonde


5. POUR CONFIGURER AVANT L'UTILISATION











- Placez l'arbre de transmission correctement verrouillé dans le bol.
- Insérez la carafe dans l'unité principale. Appuyez fermement pour verrouiller à sa place maximale (LOGO à l'avant), à l'arrière.
- Choisissez différents accessoires pour différents usages de cuisine.
- Ajouter les ingrédients ou l'eau au pichet. Si vous avez besoin de la fonction robot culinaire. Ensuite, vous devez mettre le couvercle sur le robot culinaire et mettre les ingrédients directement dans le distributeur de nourriture.
- Fixez le bouchon de mélange ou le bouchon FP ou le cuiseur vapeur.
- Connectez votre cordon d'alimentation à la base principale, puis mettez-le sous tension.
- L'écran tactile clignote, appuyez sur le bouton rotatif pour passer en mode veille.
- Le robot culinaire passera en mode veille. Sélectionnez la fonction requise selon vos besoins.
- Appuyez sur le bouton Heure / Température / Vitesse pour régler. Tournez le bouton, puis réglez la valeur de temps / température / vitesse, après le réglage de rinçage, appuyez sur le bouton et le pot fonctionnera.
- Terminez le réglage.
- Après la cuisson, le panneau IMD affichera la fin. Appuyez sur le bouton rotatif et la cuisson s'arrêtera. Si vous souhaitez suspendre pendant la cuisson. Appuyez sur le bouton rotatif. Puis appuyez à nouveau et la casserole continuera à cuire. La casserole arrêtera de cuire si vous maintenez enfoncé le bouton rotatif.
- Le bol mélangeur peut être lavé avec un torchon sec ou lavé à l'eau, mais pas immergé dans l'eau; Ne le mettez pas au lave-vaisselle.

13. Accessoires pouvant être mis au lave-vaisselle.

14. Nettoyez l'unité principale.

6. DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PANNEAU DE COMMANDE

NUMÉRO DE SÉRIE	ICÔNE	DESCRIPTION DE L'OPÉRATION
12	Bouton rotatif	(1) Peut être utilisé pour régler la température, l'heure, la vitesse ou sélectionner un programme différent. (2) Appuyez sur le bouton et la casserole se suspendra pendant la cuisson. Il continuera à cuire si vous appuyez à nouveau. (3) Maintenez le bouton enfoncé et la casserole arrêtera de cuire. (4) Appuyez sur le bouton une fois tous les réglages terminés et la cuisson commencera. (5) Il sera automatiquement annulé si vous maintenez le bouton enfoncé pendant le réglage. (6) Une fois la cuisson terminée, le panneau IMD affichera «end», appuyez sur le bouton et la cuisinière passera en mode veille. (7) Lorsque le poids est terminé, appuyez longuement sur le bouton, il quittera le programme de poids.
21	Scale	Bouton de poids: appuyez sur et entrez le programme de poids. Maintenez le bouton enfoncé, vous quitterez le programme de poids.
22	Reverse	Bouton de marche arrière: appuyez sur le bouton, le moteur inversera la plage de vitesse: 1-3 Appuyez à nouveau sur le bouton, annulez la marche arrière.
23	Steam	Bouton Chop: appuyez sur et entrez dans le programme Chop Heure: l'heure par défaut est de 10 s La température: 000 n'a pas pu être ajustée Vitesse: 6 Appuyez à nouveau sur le bouton, annulez la marche arrière.
24	Knead	Pétrir: appuyez sur et entrez dans le programme de pétrissage Heure: La durée par défaut est de 3 minutes, mais elle peut être réglée de 2 à 4 minutes. La température: 000 n'a pas pu être ajustée Vitesse: 1 peut être ajustée 1-2 Appuyez sur le bouton pour démarrer un cycle après la configuration.
25	Time	Bouton Heure: appuyez et réglez l'heure Plage de temps: 0-90 minutes. Le réglage se fait par les étapes suivantes: appuyez sur le bouton, réglez le second, puis appuyez à nouveau sur le bouton, réglez les minutes. Allez en rond.
26	Temperature	Bouton de température: appuyez et réglez la température Plage de température: 37-120 °C Après 37,40 °C, par pas de 5 °C.
27	Velocidad	Touche de vitesse: appuyez et réglez la vitesse Plage de vitesse: 0-12.
28	Pulse	Bouton Pulse: appuyez longuement pour activer et l'unité cessera de fonctionner après avoir retiré le bouton. Le bouton d'impulsion ne sera pas activé si la température à l'intérieur du récipient est supérieure à 60 ° et l'icône d'avertissement apparaîtra.
29		Affichage de l'heure.

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO
30		Affichage de la température.
31		Icône de fouet - apparaît lorsque la vitesse appropriée est sélectionnée pour fouetter la crème, le blanc d'œuf et l'émulsion.
32		Icône de couteau.
33		Icône de la palette d'agitation - apparaît lorsque la vitesse appropriée est sélectionnée tout au long du processus de chauffage.
34		Affichage de la vitesse.
35		Icône de marche arrière - Le moteur est en marche arrière.
36		Icône d'avertissement.
37		Affichage de la température des aliments.
38/39		Icône de cadenas: montre correctement le capuchon. Le pot est en mode veille et prêt à l'emploi. Icône de déverrouillage - Indique que le couvercle n'était pas correctement fixé. Le pot ne fonctionne pas.
40		Poids.

7. RÉGLER L'HEURE

7.1. Plage de temps: 0-90

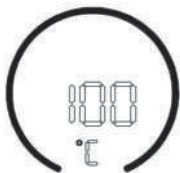
7.2. Appuyez sur le bouton de l'heure, tournez le bouton rotatif dans le sens horaire pour augmenter l'heure et dans le sens antihoraire pour diminuer l'heure. L'heure est affichée à l'écran comme indiqué ci-dessous:



8. RÉGLER LA TEMPÉRATURE

8.1. Plage de température: 37-120 °C

8.2. Appuyez sur le bouton de température, tournez le bouton rotatif dans le sens horaire pour augmenter l'heure et dans le sens antihoraire pour diminuer l'heure. La température s'affiche à l'écran comme indiqué ci-dessous:



9. RÉGLER LA VITESSE

9.1. Plage de vitesse: 0-12

9.2. Appuyez sur le bouton de vitesse, tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens inverse pour la diminuer. La vitesse est affichée à l'écran comme indiqué ci-dessous. Pendant le préchauffage, seule la vitesse 1-3 est disponible.



- 9.3. La vitesse 1-3:
- La vitesse 1-4:
- La vitesse 1-12:

10. MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA Y SOLUCIÓN

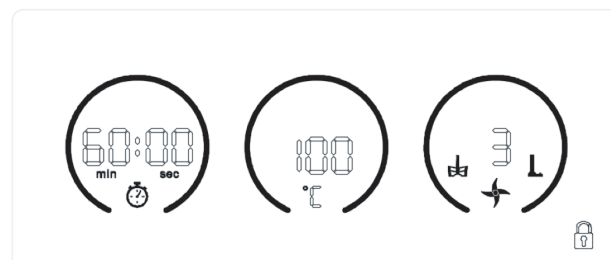
E1	E2	E3	E5	FIN
Moteur surchargé. Débranchez et refroidissez l'appareil pendant une heure. Ensuite, il est à nouveau prêt à être utilisé.	Aucun capteur de pesage n'a été détecté ou le capteur de pesage était défectueux.	Le bol mixeur n'est pas fixé ou le NTC est endommagé. Mettez le bol mixeur en place.	Pas d'eau pour le modèle à vapeur. Ajouter de l'eau retravaillée.	Fin du programme. Appuyez sur le bouton et revenez en mode veille.

Par exemple, le bouton FIN est illustré ci-dessous:



11. MODE

1.1 Appuyez sur les boutons de temps, de température et de vitesse pour régler la valeur



12. UTILISATION SUGGÉRÉE

FONCTION	ACCESORIE	LA VITESSE	TEMPS	INGRÉDIENTS MAXIMUM POUVANT ÊTRE CUISINÉS EN MÊME TEMPS
Couper la viande	Lame de hachage	La vitesse 8-10	30s-60s	600g de bœuf et de porc désossés
Brise-glace	Lame de hachage	La vitesse 8-10	10-20s	600g de glace en pouce cube
Mixeur	Lame de hachage	La vitesse 10	1 min	Capacité maximale: 2300 ml, 920 g de carotte 1380 g d'eau
Hacher (oignon, échalote, céleri, etc.)	Lame de hachage	La vitesse 5	15s-30s	500g Coupez un oignon en 4 morceaux
Pétrissage	Lame de hachage	La vitesse 1	2 min	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile
Tranches, morceaux, (carotte, concombre, pomme de terre)	Tranches de disque	La vitesse 5-6	30s	500g
Soupe	Pagaie d'agitation	La vitesse 1	Choisissez la fonction soupe Ou vous pouvez régler vous-même l'heure, la vitesse et la température appropriées.	Capacité maximale 2000 ml

13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE:

- 13.1. Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
 13.2. Retirez le couvercle et l'outil du récipient avant le nettoyage,
 13.3. Unité de pouvoir. Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. N'utilisez pas d'abrasifs et ne plongez pas dans l'eau.
 13.4. Lorsqu'il y a une marque de brûlure au fond du bol mélangeur, mettez de l'acide citrique ou des citrons dans l'eau, faites chauffer pendant 5 à 7 minutes, puis retirez la marque de brûlure avec une vadrouille.
 13.5. Agitateur bol / palette / lame. Lavez les morceaux puis séchez-les bien. Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du récipient, retirez-les autant que possible avec une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez-le tremper. Retirez les dépôts tenaces avec une brosse de nettoyage. Toute décoloration du bol n'affectera pas ses performances.
 14.3.6. Comment retirer le panier vapeur:
 Placez la tasse à mesurer dans la fente du panier vapeur et tournez-la pour la fixer. Alors sortez-le.

15. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage

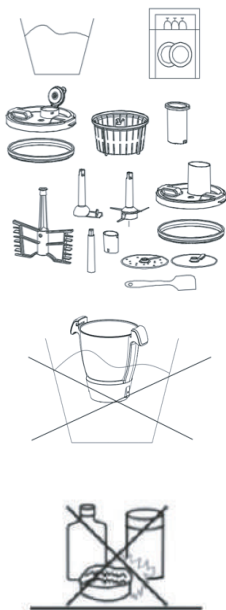
Couvercle, tasse à mesurer, lame, palette de mélange, panier vapeur, cuiseur vapeur, etc. Tous les accessoires photographiques ci-dessus peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Le bol mélangeur peut être lavé avec un torchon sec ou lavé avec de l'eau, mais pas immergé dans l'eau; ne le mettez pas au lave-vaisselle.

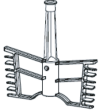





Brosse métallique, brosse en nylon, nettoyant ménager, diluant, les produits de nettoyage endommageront la surface de la structure du produit

Utilisez un chiffon doux et sec pour nettoyer le cordon d'alimentation.
 Utilisez un torchon sec pour nettoyer l'unité principale. Ne les lavez pas à l'eau et ne les mettez pas au lave-vaisselle.

Modèle: 34135/ CF-1702/1702FP/
 Tension nominale: 220-240V 50/60Hz
 Puissance de chauffage: 1000W
 Puissance de mélange: 600W
 Capacité du bol: 2.0L/3.5L(Max)
 Capacidad de la jarra: 2.0L/3.5L(Max)



15. RÉSUMÉ DES ACCESSOIRES

ÉLÉMENT CLÉ	FONCTION	LA VITESSE	TEMPS	TEMPÉRATURE °C
 Fouet	Fouetter le blanc d'œuf	4	2-4 minutes	--
	Crème fouettée	3	3-5 minutes	--
 Palette d'agitation	Soupe	1-2	1-90 minutes	100
	Autres ingrédients qui doivent être chauffés	1-2	Comme vous le souhaitez	Comme vous le souhaitez
 Couteau	Couper la viande	8-10	30-60s	--
	Sucre pour piler la glace	8-10	10-20s	--
	Mixeur	10	1-2 minutes	--
	Couper (oignon, échalote, céleri, etc.)	5-7	15-60s	--
	Haricot, soja, noix, arachide, grain de café, amande	10	2-3 minutes	--
Pétrissage	1	1-2 minutes	--	
 Panier vapeur	Riz, etc.	--	20-30 minutes	100-110
 Disque de trancheuse / déchiqueteuse	Tranches	5-6	30-60s	--
 Bateau à vapeur	Poisson...	--	10-60 minutes	110-120

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

1. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per riferimento futuro.
2. Spegnerlo il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
3. Tenere le parti del corpo, i gioielli e gli indumenti sciolti lontano da parti in movimento e da attrezzi/accessori installati.
4. Togliere sempre la lama prima di versare il contenuto della ciotola.
5. Tenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola mentre si è collegati alla fonte di alimentazione.
6. Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare.
7. Non superare il livello di riempimento massimo indicato all'interno del contenitore.
8. Non lasciare mai che l'unità di alimentazione, il cavo o la spina si bagnino.
9. Prestare attenzione quando si maneggia o si tocca una qualsiasi parte dell'apparecchio quando lo si utilizza in modalità di cottura o dopo la cottura. In particolare, il contenitore, il coperchio e gli utensili rimarranno caldi per molto tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
10. Utilizzare le maniglie per rimuovere e trasportare il contenitore. Indossare guanti da forno quando si maneggia il contenitore e gli utensili caldi.
11. Il fondo della pentola rimarrà caldo per molto tempo dopo l'arresto del riscaldamento. Prestare attenzione durante la manipolazione e utilizzare un tappetino protettivo per la superficie di lavoro quando si posiziona il contenitore su superfici sensibili al calore.
12. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore dal contenitore, soprattutto quando si toglie il coperchio o il tappo di riempimento.
13. Non rimuovere il coperchio o il tappo di riempimento mentre il liquido è in ebollizione.
14. Chiudere sempre il tappo di riempimento quando si utilizza la funzione di triturazione.
15. Utilizzare solo il contenitore e gli utensili forniti con questo apparecchio. Non utilizzare mai il contenitore con altre fonti di calore.
16. Non mettere mai in funzione l'apparecchio in modalità di cottura con un contenitore vuoto.
17. Non utilizzare il coperchio del frullatore per azionare il processore. Questo apparecchio si danneggia e può causare lesioni se il meccanismo di chiusura è sottoposto ad una forza eccessiva.
18. Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che sia posizionato su un livello emergere lontano dal bordo. Non collocare sotto i pensili.
19. Per un funzionamento corretto e sicuro, assicurarsi che la base della ciotola e i sensori di temperatura siano puliti e asciutti prima della cottura.
20. **ATTENZIONE:** Per evitare un pericolo dovuto ad un reset involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno come un timer o collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento, dall'utility.
21. Assicuratevi sempre che il cibo sia ben cotto e riscaldato prima di mangiare.
22. Il cibo deve essere consumato subito dopo la cottura o lasciato raffreddare rapidamente e poi refrigerato il più presto possibile.
23. L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
24. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli che ne derivano.
25. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
26. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei

bambini. Non lasciate mai che il cavo penzoli dove un bambino può afferrarlo.

28. **Attenzione:** Fare attenzione durante la manipolazione di lame affilate, lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
29. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
30. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno speciale set di cavi disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza per evitare pericoli.
31. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Non ci assumiamo alcuna responsabilità se l'apparecchio viene sottoposto ad un uso improprio o se queste istruzioni non vengono rispettate.
32. Il carico massimo per la funzione di liquefazione era di 920 g di carote / 1380 g di acqua
33. Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, in quanto può essere gettato fuori dall'apparecchio da un vapore improvviso.
34. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con il supporto in dotazione.
35. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso interno e domestico.
36. Evitare fuoriuscite sul connettore.
37. Non smontare la base della tazza (compresa la scatola delle maniglie), non è per la manutenzione dell'utente.
38. Dopo l'arresto del motore (se così fosse), la ventola di raffreddamento continua a funzionare per altri 2 minuti.
39. Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
40. Per le modalità di pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento al paragrafo Cura e pulizia.
41. **ATTENZIONE:** Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di rimuoverlo dalla staffa.

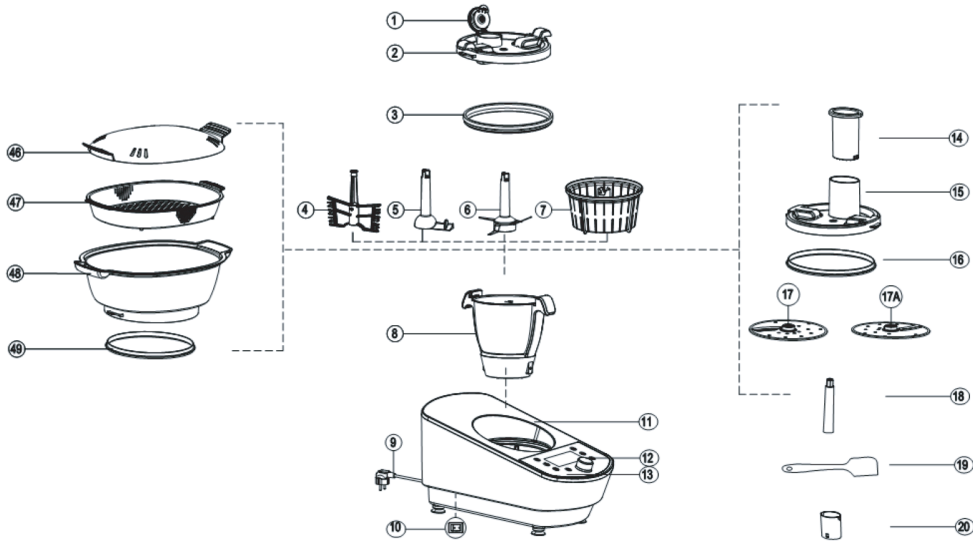
PRIMA DI INSERIRE LA SPINA

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia la stessa di quella indicata sul fondo dell'apparecchio **ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSA A TERRA.**

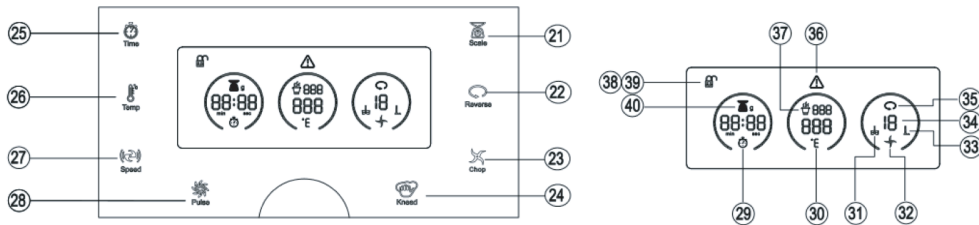
1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



2. PARTI



3. SCHERMO DI VISUALIZZAZIONE IMD



4. TAGLIO PER NUMERAZIONE (PARAGRAFO 2)

NÚM.	NOME	NÚM.	NOME
1	Copertina	23	Taglia il pulsante
2	Cappuccio del frullatore	24	Impastare il pulsante
3	Sigillo del coperchio del frullatore	25	Pulsante del timer
4	Frustra	26	Pulsante temperatura
5	Paletta d'agitazione	27	Pulsante di velocità
6	Spada	28	Pulsante a impulsi
7	Cestino del vapore	29	Visualizzazione dell'ora
8	Frullatore	30	Icona Attenzione
9	Cavo di alimentazione	31	Icona della scossa

NÚM.	NOME	NÚM.	NOME
10	Interruttore principale	32	Icona Foglia
11	Unità base	33	Icona della paletta di agitazione
12	Comando	34	Visualizzazione della velocità
13	Schermo di visualizzazione IMD	35	Icona Indietro
14	Spintore	36	Icona Attenzione
15	Copertura FP	37	Visualizzazione della temperatura dei cibi
16	Guarnizione coperchio FP	38	Icona Lucchetto
17/17 A	Affettatrice/tritratore	39	Icona Sblocca
18	Albero motore	40	Icona del peso
19	Spatola	46	Coperchio per cestello per vaporiera
20	Tazza di misura	47	Cestino del piroscrafo, poco profondo
21	Pulsante del peso	48	Cestello del vapore, profondo
22	Pulsante di inversione	49	Guarnizione del cestello del vapore


5. PER IMPOSTAZIONE PRIMA DELL'USO 1. Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nel barattolo.











- Inserire il decanter nell'unità principale. Premere con forza per bloccarlo nella sua posizione massima (LOGO sul davanti), sul retro.
- Scegliere diversi accessori per diversi scopi di cottura.
- Aggiungere gli ingredienti o l'acqua al decanter. Se avete bisogno della funzione di trasformazione alimentare. Poi, si dovrebbe mettere il coperchio del robot da cucina e posizionare gli ingredienti direttamente attraverso il distributore di cibo.
- Posizionare il coperchio di miscelazione o il coperchio FP o il vaporizzatore.
- Collegare il cavo di alimentazione alla base principale e poi accenderlo.
- Il pannello a sfioramento lampeggia, premere il pulsante rotante per entrare in modalità standby.
- Il robot da cucina entrerà in modalità standby. Selezionare la funzione desiderata in base alle necessità.
- Premere il pulsante Time / Temperature / Speed per configurare. Ruotare la manopola, quindi impostare il valore di tempo/temperatura/velocità, dopo l'impostazione del risciacquo, premere la manopola e la pentola funzionerà.
- Terminare l'impostazione.
- Dopo la cottura, il pannello IMD mostrerà la fine. Premere il pulsante girevole e la cottura si interrompe. Se volete fermarvi durante la cottura. Premere il pulsante girevole. Poi premerlo di nuovo e la pentola continuerà a cuocere. La pentola smette di cuocere se si tiene premuto il pulsante girevole.
- La caraffa del frullatore può essere lavata con uno strofinaccio asciutto o lavata con acqua, ma non immersa nell'acqua; non metterla in lavastoviglie.

13. Accessori lavabili in lavastoviglie

14. Pulire l'unità principale.

6. PANORAMICA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

NUMERO DI FABBRICAZIONE	ICONO	DESCRIZIONE FUNZIONALE
12	Mando Giro	(1) Può essere usato per impostare la temperatura, il tempo, la velocità o selezionare un programma diverso. (2) Premere la manopola e la pentola interrompe la cottura. Continuerà a cuocere se lo si preme di nuovo. (3) Tenere premuta la manopola e la pentola smette di cuocere. (4) Premere la manopola dopo aver effettuato tutte le impostazioni e la cottura avrà inizio. (5) Si annulla automaticamente se si tiene premuta la manopola durante la regolazione. (6) Al termine della cottura, il pannello IMD visualizzerà "fine", premere la manopola e la pentola entrerà in modalità standby. (7) Una volta terminata la pesatura, premere il tasto abbastanza a lungo, si esce dal programma di pesatura.
21	Báscula	Tasto peso: Premere ed entrare nel programma di peso. Premere e tenere premuto il tasto, si esce dal programma di peso.
22	Reverso	Pulsante di retromarcia: premere il pulsante, il motore inverte la gamma di velocità: 1-3 Premere di nuovo il pulsante, annullare la retromarcia.
23	Steam	Tasto vapore: premere e inserire il programma VaporeTempo: il tempo predefinito è 10 STemperatura: 000 non può essere regolatoVelocità: 6 Premere di nuovo il tasto, annullare l'inversione.
24	Amasar	Impastare: premere ed entrare nel programma di impastamento Tempo: Il tempo predefinito è di 3 minuti, ma può essere regolato da 2 a 4 minuti. Temperatura: 000 non poteva essere regolata Velocità: 1 può essere regolato 1-2 Premere la manopola per avviare un ciclo dopo l'impostazione.
25	Tiempo	Tasto Time: Premere e impostare l'intervallo di tempo: 0-90 minuti. La regolazione si effettua con i seguenti passi: premere il tasto, regolare il secondo, e di nuovo premere il tasto, regolare i minuti.
26	Temperatura	Pulsante temperatura: premere e impostare il campo di temperaturaTemperatura: 37-120°C dopo 37, 40°C, ad intervalli di 5°C.
27	Velocidad	Tasto velocità: premere e impostare il campo speedSpeedSpeed: 0-12.
28	Pulse	Pulsante a impulsi: premere a lungo per attivare e l'unità smetterà di funzionare dopo aver rimosso il pulsante. Il pulsante a impulsi non si attiva se la temperatura all'interno del serbatoio è superiore a 60° e appare l'icona di avvertimento.
29		Visualizzazione dell'ora.

NÚMERO DE SERIE	ICONO	DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO
30		Visualizzazione della temperatura.
31		Icona del battitore: appare quando si seleziona la velocità appropriata per la battitura di panna, albume ed emulsione.
32		Icona della lama.
33		Icona della paletta di agitazione: apparirà quando si seleziona la velocità appropriata durante il processo di riscaldamento.
34		Visualizzazione della velocità.
35		Icona di retromarcia: il motore sta facendo la retromarcia.
36		Icona di avvertimento.
37		Visualizzazione della temperatura del cibo.
38/39		Icona del lucchetto: mostra che il coperchio è posizionato correttamente Il vaso è in modalità standby e pronto per l'uso. Icona di sblocco: indica che il coperchio non è stato posizionato correttamente. Il fornello non funziona.
40		Peso.

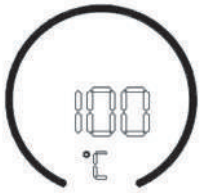
7. SET TIME

7.1. Intervallo di tempo: 0-907.2. Premere il pulsante del tempo, ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per diminuirlo. L'ora viene visualizzata sul display come indicato di seguito:



8. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

8.1. Campo di temperatura: 37-120 °C. 8.2. Premere la manopola della temperatura, ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per diminuire il tempo. La temperatura viene visualizzata sul display come segue:



9. SET SPEED

9.1. Gamma di velocità: 0-129.2. Premere il pulsante della velocità, ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per diminuirla. La velocità viene visualizzata sul display come segue. Durante il riscaldamento è disponibile solo la velocità 1 ~ 3.



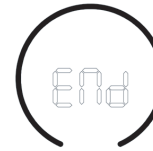
9.3.



10. MESSAGGI DI ERRORE SUL DISPLAY E SOLUZIONE

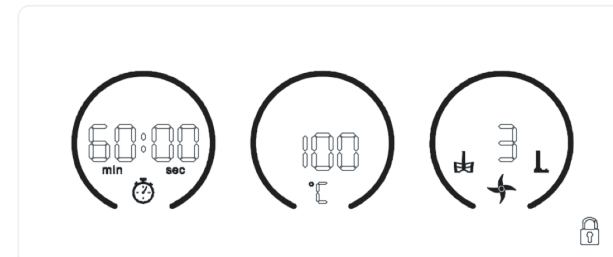
E1	E2	E3	E5	FIN
Motore sovraccarico. Scollegare e raffreddare il dispositivo per un'ora. Poi è di nuovo pronto per l'uso.	Non è stato rilevato alcun sensore di pesatura o il sensore di pesatura è stato danneggiato.	Il barattolo del frullatore non è al suo posto o la NTC è danneggiata.	Non c'è acqua per il modello a vapore, aggiungere acqua per la rilavorazione.	Fine del programma. Premere la manopola e tornare alla modalità standby.

Ad esempio, il tasto FINE viene mostrato come segue:



11. MODE

11.1 Premere i tasti tempo, temperatura e velocità per impostare il



12. USI SUGGERITI

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	MASSIMO DI INGREDIENTI CHE POSSONO ESSERE CUCINATI IN UNA SOLA VOLTA
Braciola di carne	Lama da taglio	Velocità 8-10	30s-60s	600 g di carne di manzo e di maiale dissodata
Rompere il ghiaccio	Lama da taglio	Velocità 8-10	10-20s	600g di ghiaccio in pollici cubici
Frullatore	Lama da taglio	Velocità 10	1 min	Capacità massima: 2300 ml
Picar (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama da taglio	Velocità 5	15s-30s	920 g di carota 1380 g di acqua 500g
Impastare	Lama da taglio	Velocità 1	2 min	Tagliare una cipolla in 4 pezzi 500 g di farina + 250 g di acqua + 20 g di olio
Fette, pezzi (carota, cetriolo, patata)	Fette di dischi	Velocità 5-6	30s	500g
Zuppa	Paletta d'agitazione	Velocità 1	Scegliete la funzione zuppa, oppure potete impostare voi stessi l'ora, la velocità e la temperatura appropriate.	Capacità massima 2000 ml

13. CURA E PULIZIA:

- 13.1. Spegner e staccare sempre la spina prima della pulizia.
 13.2. Togliere il coperchio e l'utensile dal contenitore prima della pulizia
 13.3. Unità di potenza. Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Non utilizzare abrasivi e non immergere in acqua.
 13.4. Quando c'è una bruciatura sul fondo del vaso del frullatore, mettere dell'acido citrico o dei limoni in acqua, riscaldare per 5-7 minuti e poi rimuovere la bruciatura con uno straccio.
 13.5. Ciotola mescolata / pagaia / lama. Lavare i pezzi e poi asciugarli bene. Se il cibo si attacca o brucia all'interno del contenitore, rimuoverne il più possibile con una spatola. Riempire il contenitore con acqua calda e saponata e lasciarlo in ammollo. Rimuovere i depositi ostinati con una spazzola per la pulizia. Qualsiasi scolorimento della ciotola non influirà sulle sue prestazioni.
 13.6. Poi tirarlo fuori.14. Allora tiralo fuori.

14. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare il cavo di alimentazione prima della pulizia

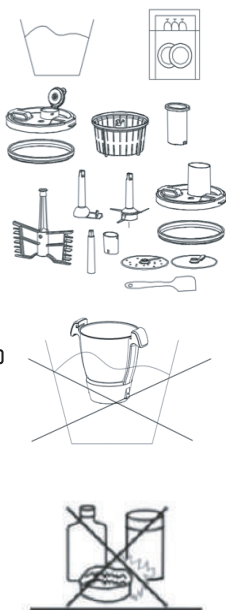
Coperchio, tazza di misurazione, lama, paletta di miscelazione, cestello del vapore, vaporizzatore, ecc. Tutti gli accessori di cui sopra sono lavabili in lavastoviglie.

La brocca del frullatore può essere lavata con un panno ecologico o lavata con acqua, ma non immersa in acqua e messa in lavastoviglie.

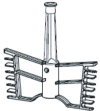





Spazzola metallica, spazzola di nylon, detergente per la casa diluente, prodotti per la pulizia danneggiano la superficie della struttura del prodotto

Nota: Se avete un problema con i vostri apparecchi che non può essere risolto con quelli sopra elencati, chiamate il nostro servizio di assistenza.

Modello: 34135 / CF-1702/1702FP
 Tensione nominale: 220-240V 50/60Hz
 Potenza di riscaldamento: 1000W
 Potenza di miscelazione: 600W
 Capacità della caraffa: 2.0L/3.5L(Max)



15. RESUMEN DE ACCESORIOS

PARTE CLAVA	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	TEMPERATURA °C
 Frusta	Sbattere gli albumi	4	2-4 minuti	--
	Panna montata	3	3-5 minuti	--
 Paletta d'agitazione	Zuppa	1-2	1-90 minuti	100
	Altri ingredienti che devono essere riscaldati	1-2	Come necessario	Come necessario
 Lama	Braciola di carne	8-10	30-60s	--
	Zucchero per tritare il ghiaccio	8-10	10-20s	--
	Frullatore			
	Taglia (Cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	10	1-2 minuti	--
	Fagioli, soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	5-7 10 1	15-60s 2-3 minuti 1-2 minuti	-- -- --
 Cestino del vapore	Impastare	--	20-30 minuti	100-110
 Affettatrice trituratrice	Riso, ecc.	5-6	30-60s	--
 Cestino del vapore	Fette di pesce...	--	10-60 minuti	110-120

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN

1. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
3. Halten Sie Körperteile, Schmuck und lose Kleidung von beweglichen Teilen und installierten Werkzeugen / Zubehörtteilen fern.
4. Entfernen Sie immer die Klinge, bevor Sie den Inhalt der Schüssel einfüllen.
5. Halten Sie Hände und Utensilien vom Behälter fern, während Sie an die Stromquelle angeschlossen sind.
6. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
7. Überschreiten Sie nicht den im Behälter angegebenen maximalen Füllstand.
8. Lassen Sie das Netzteil, das Kabel oder den Stecker niemals nass werden.
9. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Teil des Geräts handhaben oder berühren, wenn Sie es im Kochmodus oder nach dem Kochen verwenden. Insbesondere der Behälter, der Deckel und die Werkzeuge, da diese auch nach dem Ausschalten des Geräts noch HEISS bleiben.
10. Entfernen und transportieren Sie den Behälter mit den Griffen. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Töpfen und Werkzeugen Topflappen.
11. Der Boden der Schüssel bleibt lange nach dem Aufheizen heiß. Seien Sie vorsichtig beim Umgang und verwenden Sie eine Arbeitsflächenschutzmatte, wenn Sie den Behälter auf wärmeempfindliche Oberflächen stellen.
12. Achten Sie darauf, dass kein Dampf aus dem Behälter austritt, insbesondere wenn Sie den Deckel oder den Einfülldeckel entfernen.
13. Entfernen Sie nicht die Kappe oder den Füllstopfen, während die Flüssigkeit kocht.
14. Schließen Sie immer die Füllkappe, wenn Sie die Hackfunktion verwenden.
15. Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Behälter und das mitgelieferte Werkzeug. Verwenden Sie den Behälter niemals mit einer anderen Wärmequelle.
16. Betreiben Sie das Gerät niemals im Kochmodus mit einem leeren Topf.
17. Verwenden Sie nicht den Deckel des Mixers, um den Prozessor zu betreiben. Dieses Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kraft ausgesetzt wird.
18. Wenn Sie dieses Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es auf einer Ebene steht
19. Oberfläche von der Kante weg. Stellen Sie es nicht unter hängende Schränke.
20. Stellen Sie für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb sicher, dass der Schüsselboden und die Temperatursensoren vor dem Kochen sauber und trocken sind.
21. VORSICHT: Um eine Gefahr durch versehentliches Zurücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät wie einen Timer mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. für das Dienstprogramm.
22. Stellen Sie vor dem Essen immer sicher, dass das Essen gut gekocht und heiß ist.
23. Lebensmittel sollten kurz nach dem Kochen gegessen oder schnell abgekühlt und dann so schnell wie möglich gekühlt werden.
24. Der Missbrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
25. Die Geräte können von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
26. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
27. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie die Schnur niemals dort hängen, wo ein Kind sie fangen kann.
28. Warnung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen.

29. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
30. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine spezielle Kabelbaugruppe ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter erhältlich ist, um eine Gefahr zu vermeiden.
31. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt. Wir übernehmen keine Verantwortung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird oder wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.
32. Die maximale Beladung für die Mischfunktion betrug 920 g Karotten / 1380 g Wasser
33. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da diese durch plötzlichen Dampf aus dem Gerät geworfen werden kann.
34. Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
35. Das Gerät ist nur für den Haus- und Innenbereich bestimmt.
36. Verschütten des Steckers vermeiden.
37. Zerlegen Sie den Becherboden (einschließlich des Griffkastens) nicht, er dient nicht der Wartung durch den Benutzer.
38. Nachdem der Motor nicht mehr läuft (falls vorhanden), läuft der Lüfter noch 2 Minuten weiter.
39. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
40. Informationen zum Reinigen von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt finden Sie im Abschnitt Pflege und Reinigung.
41. VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen.

VOR DEM EINSTECKEN

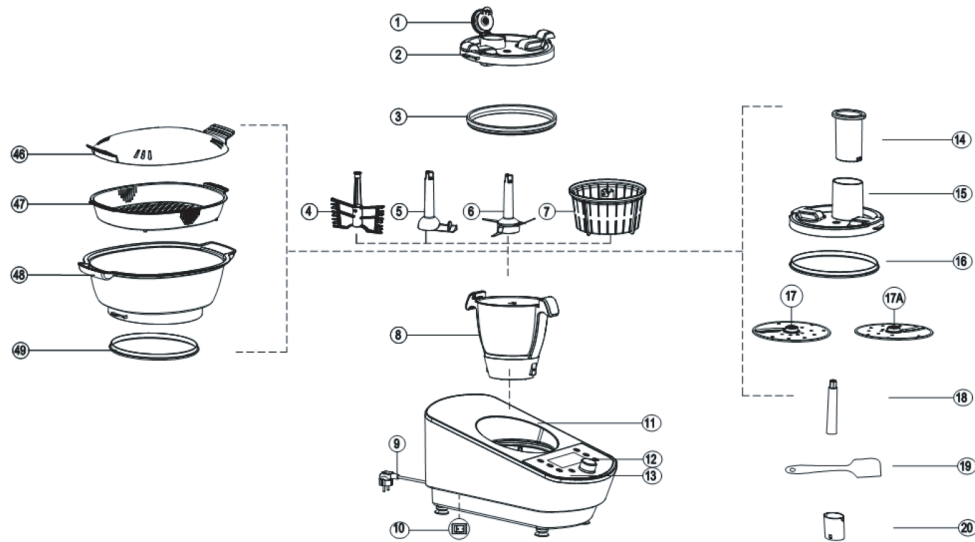
Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf der Unterseite Ihres Geräts angegebenen übereinstimmt

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS ERDET WERDEN.

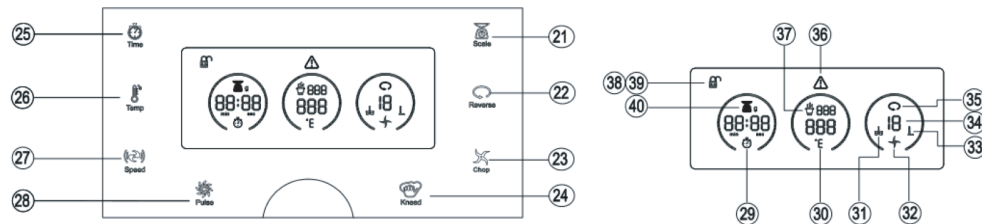
1. PRODUKTBESCHREIBUNG



2. TEILE



3. IMD-ANZEIGEBILDSCHIRM



4. SCHLÜSSELTEILE

NÚM.	NAME	NÚM	NAME
1	Oben	23	Schnittknopf
2	Mixerdeckel	24	Knopf kneten
3	Mixerdeckeldichtung	25	Timer-Taste
4	Schneebesens	26	Temperaturknopf
5	Paddel umrühren	27	Geschwindigkeitstaste
6	Schwert	28	Impulstaste
7	Dampfkorb	29	Zeitanzeige
8	Mixbecher	30	Warnsymbol
9	Netzkabel	31	Symbol schütteln

NÚM.	NOMBRE	NÚM	NOMBRE
10	Hauptschalter	32	Blattsymbol
11	Grundeinheit	33	Paddelsymbol umrühren
12	ich sende	34	Geschwindigkeitsanzeige
13	IMD-Bildschirm	35	Symbol umkehren
14	Emporkömmling	36	Warnsymbol
15	FP-Abdeckung	37	Anzeige der Lebensmitteltemperatur
16	Dichtung für FP-Abdeckung	38	Vorhängeschlosssymbol
17/17 A	Slicer / Shredder Disc	39	Symbol entsperren
18	Antriebswelle	40	Gewichtssymbol
19	Spatel	46	Deckel für Dampfkorb
20	Messbecher	47	Dampfkorb, flach
21	Gewichtstaste	48	Dampfkorb, tief
22	Reverse-Taste	49	Deep Steamer Basket Seal


5. VOR DER VERWENDUNG KONFIGURIEREN











- Setzen Sie die ordnungsgemäß verriegelte Antriebswelle in das Gefäß ein.
- Setzen Sie die Karaffe in das Hauptgerät ein. Drücken Sie fest auf die maximale Position (LOGO vorne) auf der Rückseite.
- Wählen Sie verschiedene Accessoires für verschiedene Küchenzwecke.
- Zutaten oder Wasser in den Krug geben. Wenn Sie die Küchenmaschinenfunktion benötigen. Als nächstes müssen Sie den Deckel auf die Küchenmaschine setzen und die Zutaten direkt durch den Lebensmittelspender geben.
- Bringen Sie die Mischkappe oder FP-Kappe oder den Dampfgarer an.
- Schließen Sie Ihr Netzkabel an die Hauptbasis an und schalten Sie es ein.
- Das Touchpanel blinkt. Drücken Sie die Drehtaste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
- Die Küchenmaschine wechselt in den Standby-Modus. Wählen Sie die gewünschte Funktion nach Bedarf aus.
- Drücken Sie zum Einstellen die Taste Zeit / Temperatur / Geschwindigkeit. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie dann den Wert für Zeit / Temperatur / Geschwindigkeit ein. Drücken Sie nach dem Spülen den Knopf und der Topf funktioniert.
- Beenden Sie die Einstellung.
- Nach dem Kochen wird im IMD-Bereich "Fertig" angezeigt. Drücken Sie den Drehknopf und der Garvorgang wird beendet. Wenn Sie während des Kochens aussetzen möchten. Drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie dann erneut und der Topf kocht weiter. Der Topf hört auf zu kochen, wenn Sie den Drehknopf gedrückt halten.
- Der Mixbecher kann mit einem trockenen Küchentuch oder mit Wasser gewaschen werden, jedoch nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

13. Zubehör, das in die Spülmaschine gestellt werden kann.

14. Reinigen Sie das Hauptgerät.

6. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

ORDNUNG SNUMMER	IKONE	FUNKTIONSBESCHREIBUNG
12	Drehknopf	(1) Kann verwendet werden, um Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit einzustellen oder ein anderes Programm auszuwählen. (2) Drücken Sie den Knopf und der Topf bleibt während des Kochens hängen. Es wird weiter gekocht, wenn Sie erneut drücken. (3) Halten Sie den Knopf gedrückt und der Topf hört auf zu kochen. (4) Drücken Sie den Knopf, nachdem alle Einstellungen abgeschlossen sind und der Garvorgang beginnt. (5) Es wird automatisch abgebrochen, wenn Sie die Taste während der Einstellung gedrückt halten. (6) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, zeigt das IMD-Bedienfeld "Ende" an, drücken Sie den Knopf und der Herd wechselt in den Standby-Modus. (7) Wenn das Gewicht fertig ist, drücken Sie lange die Taste, um das Gewichtsprogramm zu verlassen.
21	Scale	Gewichtstaste: Drücken Sie und geben Sie das Gewichtsprogramm ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gewichtsprogramm zu beenden.
22	Reverso	Umkehrtaste: Drücken Sie die Taste, der Motor kehrt den Drehzahlbereich um: 1-3 Drücken Sie die Taste erneut und brechen Sie den Rückwärtsgang ab.
23	Steam	Steam-Taste: Drücken Sie und rufen Sie das Steam-Programm auf Zeit: Die Standardzeit beträgt 10s Temperatur: 000 konnte nicht eingestellt werden Geschwindigkeit: 6 Drücken Sie die Taste erneut und brechen Sie den Rückwärtsgang ab.
24	knead	Kneten: Drücken Sie und geben Sie das Knetprogramm ein Zeit: Die Standardzeit beträgt 3 Minuten, kann jedoch von 2 bis 4 Minuten angepasst werden. Temperatur: 000 konnte nicht eingestellt werden Geschwindigkeit: 1 kann 1-2 eingestellt werden Drücken Sie den Knopf, um nach dem Einrichten einen Zyklus zu starten.
25	Time	Zeittaste: Drücken Sie und stellen Sie die Zeit ein Zeitraum: 0-90 Minuten. Die Einstellung erfolgt durch die folgenden Schritte: Drücken Sie die Taste, stellen Sie die zweite ein und drücken Sie erneut die Taste, stellen Sie die Minuten ein. Gehen Sie herum und herum.
26	Temp	Temperaturtaste: Drücken Sie und stellen Sie die Temperatur ein Temperaturbereich: 37-120 °C Nach 37,40 ° C in Schritten von 5 ° C.
27	Speed	Geschwindigkeitstaste: Drücken Sie und stellen Sie die Geschwindigkeit ein Geschwindigkeitsbereich: 0-12.
28	Pulse	Impulstaste: Zum Aktivieren lange drücken, und das Gerät funktioniert nach dem Entfernen der Taste nicht mehr. Die Impulstaste wird nicht aktiviert, wenn die Temperatur im Behälter über 60 ° liegt und das Warnsymbol angezeigt wird.
29		Zeitanzeige.

ORDNUNG SNUMMER	IKONE	FUNKTIONSBESCHREIBUNG
30		Temperaturanzeige.
31		Schneebesen-Symbol - wird angezeigt, wenn die richtige Geschwindigkeit für Schlagsahne, Eiweiß und Emulsion ausgewählt wurde.
32		Messersymbol.
33		Rührpaddelsymbol - wird angezeigt, wenn während des gesamten Heizvorgangs die richtige Geschwindigkeit ausgewählt wird.
34		Geschwindigkeitsanzeige.
35		Reverse Icon - Motor fährt rückwärts.
36		Warnsymbol.
37		Anzeige der Lebensmitteltemperatur.
38/39		Vorhängeschlosssymbol: Zeigt die Kappe korrekt an. Der Pot befindet sich im Standby-Modus und ist betriebsbereit. Entsperrsymbol - Zeigt an, dass der Deckel nicht richtig angebracht war. Der Topf funktioniert nicht.
40		Gewicht.

7. STELLEN SIE DIE ZEIT EIN

7.1. Zeitraum: 0-90

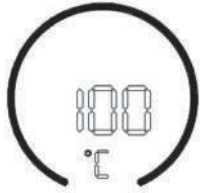
7.2. Drücken Sie die Zeittaste, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Die Uhrzeit wird wie folgt auf dem Bildschirm angezeigt:



8. TEMPERATUR EINSTELLEN

8.1. Temperaturbereich: 37-120 °C

8.2. Drücken Sie die Temperaturtaste, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Die Temperatur wird wie folgt auf dem Bildschirm angezeigt:



9. STELLEN SIE DIE GESCHWINDIGKEIT EIN

9.1. Geschwindigkeitsbereich: 0-12

9.2. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern. Die Geschwindigkeit wird wie unten gezeigt auf dem Bildschirm angezeigt. Während des Aufwärmens steht nur die Geschwindigkeit 1 ~ 3 zur Verfügung.



9.3. Geschwindigkeit 1-3:



Geschwindigkeit 1-4:



Geschwindigkeit 1-12:



10. FEHLERMELDUNGEN AUF DEM BILDSCHIRM UND DER LÖSUNG

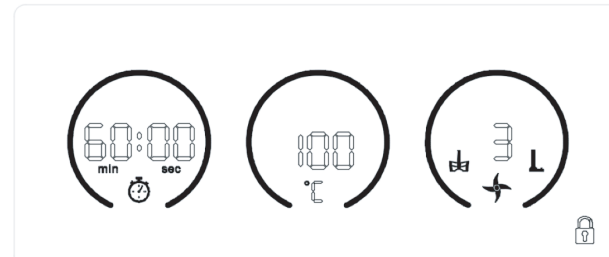
E1	E2	E3	E5	FIN
Motor überlastet. Ziehen Sie den Netzstecker und kühlen Sie das Gerät eine Stunde lang ab. Danach ist es wieder einsatzbereit.	Es wurde kein Wägesensor erkannt oder der Wägesensor war defekt.	Der Mixbecher ist nicht angebracht oder der NTC ist beschädigt. Stellen Sie den Mixbecher auf	Kein Wasser für das Dampfmodell. Wasser nacharbeiten.	Ende des Programms. Drücken Sie den Knopf und kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

Die Schaltfläche ENDE wird beispielsweise wie folgt angezeigt:



11. MODUS

11.1 Drücken Sie die Zeit-, Temperatur- und Geschwindigkeitstasten, um den Wert einzustellen



12. EMPFOHLENE VERWENDUNG

FUNKTION	ZUBEHÖRTEIL	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	MAXIMALE ZUTATEN, DIE GLEICHZEITIG GEKOCHT WERDEN KÖNNEN
Fleisch schneiden	Klinge hacken	Geschwindigkeit 8-10	30s-60s	600 g Rind- und Schweinefleisch ohne Knochen
Das Eis brechen	Klinge hacken	Geschwindigkeit 8-10	10-20s	600 g Eis in Kubikzoll
Mixer	Klinge hacken	Geschwindigkeit 10	1 min	Maximale Kapazität: 2300 ml, 920 g Karotte 1380 g Wasser
Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	Klinge hacken	Geschwindigkeit 5	15s-30s	500g Eine Zwiebel in 4 Stücke schneiden
Kneten	Klinge hacken	Geschwindigkeit 1	2 min	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl
Scheiben, Stücke (Karotte, Gurke, Kartoffel)	Scheibenscheiben	Geschwindigkeit 5-6	30s	500 g
Suppe	Paddel umrühren	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie die Suppenfunktion Oder Sie können die entsprechende Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst einstellen.	Maximale Kapazität 2000 ml

13. PFLEGE UND REINIGUNG:

- 13.1. Vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
 13.2. Entfernen Sie vor dem Reinigen den Deckel und das Werkzeug vom Behälter.
 13.3. Einheit der Macht. Mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen. Verwenden Sie keine Schleifmittel und tauchen Sie nicht in Wasser.
 13.4. Wenn sich am Boden des Mixbechers ein Brandfleck befindet, etwas Zitronensäure oder Zitronen in Wasser geben, 5 bis 7 Minuten erhitzen und dann den Brandfleck mit einem Mopp entfernen.
 13.5. Rührschüssel / Paddel / Klinge. Waschen Sie die Stücke und trocknen Sie sie dann gut ab. Wenn Lebensmittel im Behälter kleben oder brennen, entfernen Sie so viel wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie die Schüssel mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen. Hartnäckige Ablagerungen mit einer Reinigungsbürste entfernen. Verfärbungen der Schüssel beeinträchtigen die Leistung nicht.
 13.6. So entfernen Sie den Dampfkorb:
 Stellen Sie den Messbecher in den Schlitz des Dampfkorb und drehen Sie ihn zur Befestigung. Dann hol es raus.

14. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel ab

Deckel, Messbecher, Klinge, Mischpaddel, Dampfkorb, Dampfgerar. etc. Alle oben genannten Fotozubehörteile können mit einem Geschirrspüler gewaschen werden.

Der Mixbecher kann mit einem trockenen Küchentuch oder mit Wasser gewaschen werden, jedoch nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

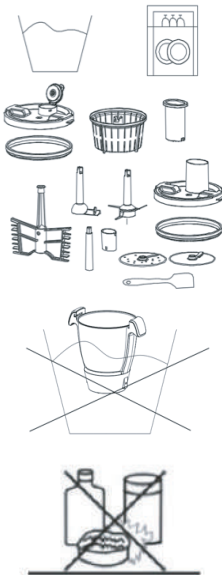
Metallbürste, Nylonbürste, Haushaltsreiniger, Verdüner und Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche der Produktstruktur

Reinigen Sie das Netzkabel mit einem weichen, trockenen Tuch. Verwenden Sie ein trockenes Küchentuch, um das Hauptgerät zu reinigen. Waschen Sie sie nicht mit Wasser und stellen Sie sie nicht in die Spülmaschine.

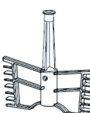





Hinweis:

Wenn Sie ein Problem mit Ihren Geräten haben, das mit den oben genannten nicht gelöst werden kann, rufen Sie unsere Hotline an.

Modell: 34135 / CF-1702/1702FP/
 Nennspannung:220-240V 50/60Hz
 Heizleistung:1000W
 Mischkraft:600W
 Schüsselkapazität:2.0L/3.5L(Max)



15. ZUSAMMENFASSUNG DES ZUBEHÖRES

SCHLÜSSELTEIL	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	TEMPERATUR °C
 Schneebesen	Eiweiß schlagen	4	2-4 minutos	---
	Schlagsahne	3	3-5 minutos	---
 Paddel umrühren	Suppe	1-2	1-90 minutos	100
	Andere Zutaten, die erhitzt werden müssen	1-2	Wie du es brauchst	Wie du es brauchst
 Messer	Fleisch schneiden	8-10	30-60s	---
	Zucker zum Zerkleinern von Eis	8-10	10-20s	--
	Mixer	10	1-2 minutos	---
	Schnitt (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	5-7	15-60s	---
	Bohne, Soja, Walnuss, Erdnuss, Kaffeebohne, Mandel Kneten	10 1	2-3 minutos 1-2 minutos	---
 Dampfkorb	Reis usw.	---	20-30 minutos	100-110
 Slicer Shredder Disc	Scheiben	5-6	30-60s	--
 Dampfschiff	Fisch...	---	10-60 minutos	110-120

IMPORTANTE

Limpieza de la máquina

ES

SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA LIMPIAR LA MÁQUINA DE FORMA AUTOMÁTICA

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

PT

SEGUIR ESTES PASSOS PARA LIMPARG AUTOMATICAMENTE A MÁQUINA

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

EN

FOLLOW THESE STEPS TO CLEAN THE MACHINE AUTOMATICALLY

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

FR

SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR NETTOYER LA MACHINE AUTOMATIQUEMENT

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

IT

SEGUIRE QUESTI PASSI PER PULIRE AUTOMATICAMENTE LA MACCHINA

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

DE

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

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

ROBOT
DE COCINA
SMART
8000