

International patents pending. All imitations will be prosecuted.  
Chef-O-Matic® Kitchen Robot is a registered EU/CTM trade mark.

# *Chef-O-Matic®* KITCHEN ROBOT



Instruction manual



Manual de instrucciones



Manuel d'instructions



Gebrauchsanleitung



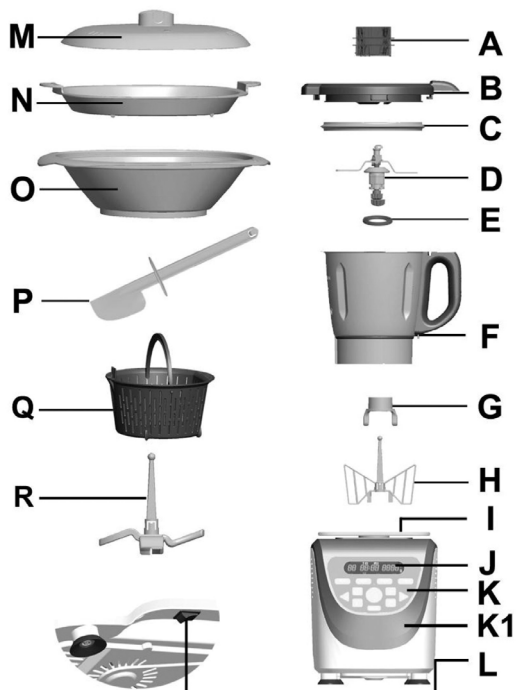
Manuale d'istruzioni



Instruções de uso



Handleiding



16



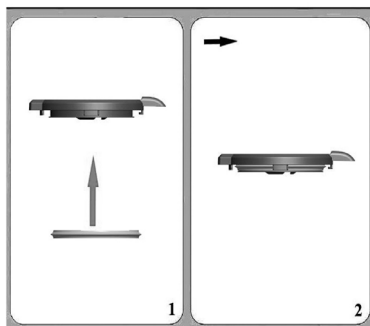
17



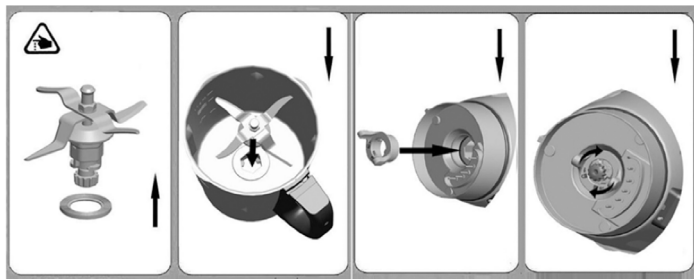
18



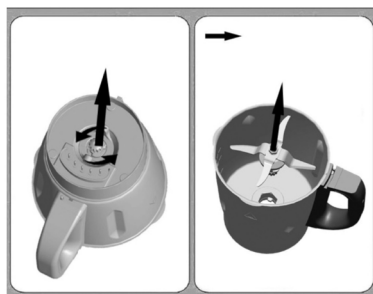
19



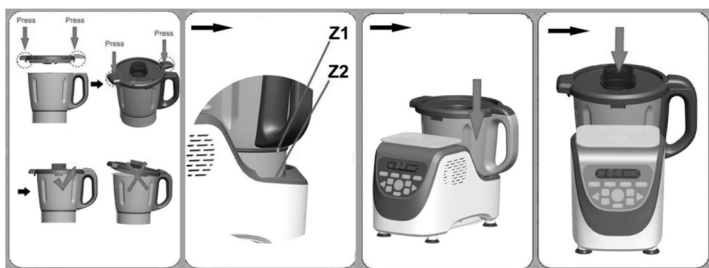
20



21



22



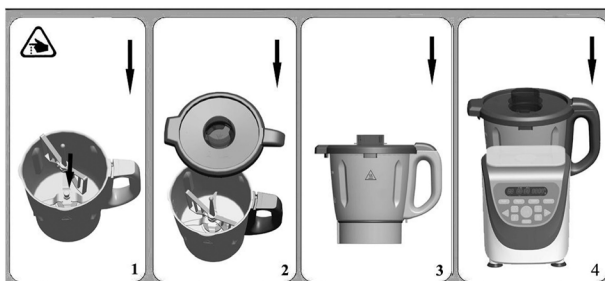
23



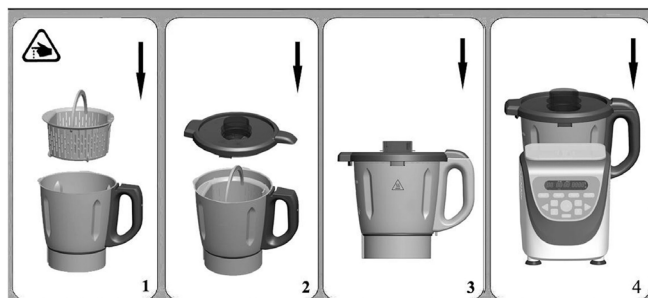
24



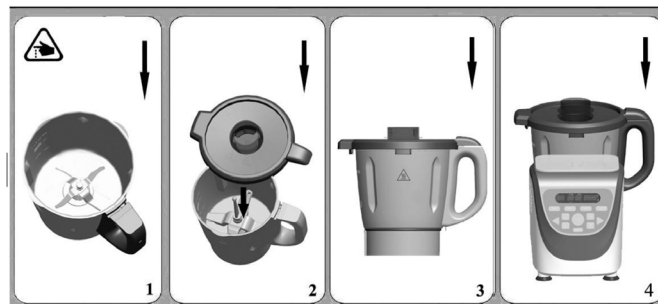
25



26



27



## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Thank you for purchasing Chef-O-Matic® Kitchen Robot the kitchen robot with a multitude of functions that will allow you to cook for the whole family easily and quickly; it is able to replace multiple kitchen elements and is therefore a space saver.

Please read all instructions before using the product in order to use it correctly.

## TABLE OF CONTENTS:

1. Warnings
2. The set includes
3. Parts & Accessories
4. How to use
5. Error Codes
6. Cleaning
- 7-Treatment guide
8. Technical Specifications
9. Quality assurance

**1. Warnings**

1. Before using the appliance, read these instructions and illustrations carefully.

2. Keep these operating instructions for future reference.

3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before connecting the appliance.

4. Never use accessories or parts from other manufacturers. Your warranty will be void if such accessories or parts have been used.

5. Do not use the appliance if the power cord, plug or other parts are damaged.

6. Thoroughly clean parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time.

7. Always place the appliance on a flat, dry and clean surface.

8. Do not touch the blade, es-

pecially when it is running. It is very sharp. Hold only the upper part of the blade while removing or reinserting it.

9. Do not use any attachments or the appliance if they are damaged. Contact an authorised service centre.

10. This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

11. Never leave the appliance unattended when it is in operation.

12. Switch off the appliance before attaching or removing any accessories.

13. Wait until moving parts are no longer in motion before disassembling the appliance.

14. Never immerse the main unit in water or any other liquid, nor rinse it under running water. Use only a damp cloth to clean the appliance.

15. Unplug the appliance immediately after use.

16. Switch off the appliance and unplug it from the mains before changing accessories or touching parts that move during use.

17. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

18. This appliance is intended for household and similar applications.

19. Children shall not play with the appliance.

20. When processing hot food (for temperatures above 60°C) do not touch the measuring cup.

21. Make sure to place the appliance on a clean, solid, flat and heat-resistant surface, especially when using the steam tool.

22. The spatula should only be used to remove food from the mixing bowl.

23. Do not use while the blade is in operation.

24. Be careful if hot liquid is poured into the food processor, as it may be ejected out of the appliance due to sudden steam.

25. This appliance is designed for household use and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;

- workplaces related to agriculture.

- hotels, motels, etc. and similar establishments;

- bed and breakfast type environments.

26. Always unplug the appliance from the wall outlet if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.

27. To avoid hazard, if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.

28. About how to clean surfaces that are in contact with oil or food, see the "cleaning" section of the manual.

29. Improper use of the product could result in injury.

30. Switch off the appliance and unplug it from the outlet before changing an accessory or touching moving parts.

31. Accessories not supplied with the appliance must also be provided with instructions for safe use.

32. Exercise caution when handling sharp blades, emptying the beaker and cleaning the appliance.

33. When the actual temperature of the bowl temperature is at or above 60°C, you will find:

1) The working speed will be limited to the speed 01-04.

2) The machine will automatically change the working speed to speed 4, even if the current working speed is set to speed 05-10.

34. The Multifunctional Food Processor is used for chopping, heating food (e.g. vegetables, meat, etc.) and steaming. Any other use is considered inappropriate. It is only suitable for use in dry interiors. The appliance is not intended for commercial use, but exclusively for use in private households. Any other use or modification of the appliance is not intended and is strictly prohibited. No liability will be accepted for damage caused by improper use or incorrect operation.

**2. The set includes:**

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Main Unit, Tumbler, Lid, Cup, Beaker)
- 1 Blade guard
- 1 Mixer attachment (butterfly)
- 1 Spatula
- 1 Steamer
- 1 Basket
- 1 Instruction Manual
- 1 Digital Recipe Box

www.chefomatickitchenrobot.com

**3. PARTS AND ACCESSORIES**

- A. Beaker (max.100ml)
- B. Beaker lid
- C. Sealing ring 1
- D. Blade
- E. Sealing gasket 2
- F. Cup
- G. Adjusting key
- H. Mixer attachment (Butterfly)
- I. Electronic scale
- J. LCD display
- K. Control panel
- K1. Main unit
- L. Power On/Off button
- M. Cover
- N. Inner Steamer Tray
- O. Steamer
- P. Spatula
- Q. Inner basket
- R. Blade protector

- 1. Time display
- 2. Speed indicator
- 3. Temperature display
- 4. Sauce button
- 5. Soup button
- 6. Steam button
- 7. Pastry button
- 8. Start/Stop button
- 9. Timer
- 10. 10. "+" button
- 11. Temperature selector
- 12. PULSE button
- 13. Speed button
- 14. +<sup>h</sup> (+) button
- 15. Scale button

Cup capacity indicator

The maximum capacity of the glass is 3 litres. Do not cook food with more than 2 litres.



Caution

Hot surface" symbol marked on the glass (16)

Indicates that care should be taken when touching it as it may be very hot.

**4- How to use**

1. The device has four special automatic direct access menu buttons. These are the buttons "Soup", "Sauce", "Steam" and "Pastry" buttons. You can use them to process food automatically.

"Soup" button: You can use it to prepare different kinds of soup.

"Sauce" button: You can use it to prepare delicious sauces. "Steam" button: You can use it to steam the food you need.

"Pastry" button: You can use it to make different types of dough.

Timer: The time setting range is from 0 seconds to 90 minutes.

3. Speed" indicator: The speed setting range is 01 to 10.

4. Temperature" indicator: The temperature setting range is from 30 °C to 120°C.

5. Scale button: The weight adjustment range is 5g to 5000g.

Please follow the following steps to use it:

5.1 Press the scale button in standby mode and the LCD display will show "Weight" (0000g).

5.2 Place the food on the electronic scale. Then read the number that appears on the LCD display. This is the weight of the food.

Remarks: Press and hold the scale button for more than 2 seconds, or press and hold the "Start/Stop" button for more than 2 seconds to exit the "Weighing"/weighing function.

"- / +" button: You can use it to adjust the time, temperature or speed as you need.

"Start/Stop" button: press it to start or stop the appliance.

Tips:

1) Pressing the "Start/Stop" button will stop the current operation. Pressing it again will resume the interrupted operation.

2) If you press the "Start/Stop" button for more than 2 seconds in any operating situation, the appliance will return to standby status. All your settings will be cleared.

3. "Press" button:

When the vessel temperature is less than or equal



to 60°C, press and hold the "Pulse" button in any working situation and the appliance will instantly operate at speed 10.

If the temperature of the vessel is higher than 60°C, press and hold the "Pulse" button in any working situation and the appliance will instantly operate at speed 4.

Stand-by state: (17)

Plug in and press "On/Off button (L)" to enter the standby state. (18)

The LCD display area is shown below:

"Temperature" display: 000; "Time" display: "00:00".

Display "Speed": "00".

How to install the sealing gasket 1 (19)

Under the beaker lid

How to fit the blade: (20)

1. Place the sealing ring on the blade. Push the blade through the opening at the bottom of the tumbler.

2. Hold the upper part of the blade with one hand and position the key with the other hand. Then insert the key into the lower part of the blade.

3. Turn the spanner clockwise to assemble firmly into the socket (see figure above).

Caution:

1. The blade is very sharp. Please use it with care!

2. Hold only the upper part of the blade!

3. The sealing ring must fit tightly against the blades. If food is cooked or chopped without the sealing ring in place, the beaker may leak from underneath and the main unit may be damaged.

How to disassemble the blade: (21)

Turn the key counterclockwise to remove the blade. (See figure above).

Caution:

1. The blade is very sharp. Please handle it with care!

2. Hold the blade by the upper part only.

How to assemble the glass: (22)

1. Place the lid on the tumbler. Press the lid with both hands and at the same time turn it clockwise. You will then hear a "click", which means that the lid is correctly installed.

2. Insert the bowl into its housing. Make sure that the Z1 location points to the Z2 location. At this point you will also hear a "click", which means that the bowl is correctly positioned.

3. Insert the beaker into the beaker lid (see figure above).

How to disassemble the glass: (23)

Remove the tumbler from the main appliance. The tumbler can be easily removed.

How to use the steamer: (24)

The steamer is ideal for cooking vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish and more.

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

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

Use this combination to prepare different types of food.

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

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

Follow the steps below:

1. Mount the blade on the tumbler and then place it on the main unit.

2. Add water to the beaker between 0.5L and 2L (Caution: there must be more than 0.5L of water in the beaker. With 0.5L of water you can steam food for 30 minutes).

3. Place the sealing gasket on the lid of the beaker and then close the beaker with the lid.

4. Turn the beaker lid until it locks into position.

5. Place the steamer

6. Place the food in the steamer or on the tray and close it with the lid.

7. Install the tumbler in the appliance.

8. Plug the appliance into the mains and press the "On" button.

9. Set the required speed, time and temperature.

10. Press the "Start/Stop" button, the appliance starts to operate and the timer starts counting down.

11. The "Beep" sound will be heard while the operation is finished.

12. After use, turn off the main appliance and remove the steamer lid.

13. Remove the processed food from the steamer.

Caution:

1. Danger of burns from hot steam or hot condensed water.

2. Never heat the pan when it is empty.

3. If the lid is not properly fitted, steam will escape and the food inside the steamer will not cook properly.

4. Never leave the basin on top of the mixing bowl lid when using the steamer.

5. Hot steam and hot condensed water are dangerous. Please handle with care.

6. Do not touch the metal part of the pot when

it is hot. Hold only the handle of the vessel to move it.

7. For 30 minutes steaming, 0.5L (500 ml) of water is required. For each additional 15 minutes, add 250ml of water.

How to use the agitator accessory (Butterfly): (25)  
The butterfly will help you achieve the best results when you want to make mayonnaise, or whip cream or egg whites.

Follow the steps:

1. Hold the butterfly at the ball end.  
2. Attach the butterfly to the top of the blade; you will hear a "click" to indicate that it has locked into place (See picture above).

To remove the butterfly, grasp the ball end of the butterfly, pull it out and rotate it in both directions.

Using the butterfly:

Follow the steps below

1-Place the blades and the butterfly in the mixing bowl.

2-Pour the food into the mixing bowl.

3-Then put the lid on the mixing bowl.

4-Turn it until it locks into position

5-Place the measuring cup in the beaker lid.

6-Plug the appliance into the mains and press the "On" button.

7-Select the required time and speed.

8-Press the "Start/Stop" button, the appliance starts to operate and the timer starts counting down. If the timer setting is skipped, the timer starts counting down.

9 - A "Beep" sound will be heard when the operation is finished.

10 -Turn off the main unit when you have finished using it. Remove the beaker lid.

11-Remove the cooked food from the beaker.

Caution:

1. Do not switch on the appliance until the butterfly has been correctly positioned.

2. Do not add ingredients that may damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is in place.

How to use the inner basket:

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

1. Install the blade in the bowl.
2. Add water to the bowl
3. Place the inner basket in the bowl and add the food in the basket.
4. Then cover the lid of the bowl
5. Turn the lid until it locks into place. Install the bowl in the appliance

6. Place the measuring cup on the lid of the bowl.

7. Plug in and press the "On" button.

8. Set the time, speed and temperature you need.

9. Press the "Start/Stop" button, the appliance starts operating and the timer starts counting down. If the timer setting is skipped, the timer starts counting down.

10. The "Beep" sound will be heard when the operation is finished.

11. After use, switch off the main appliance. Remove the bowl lid and take out the inner basket.

12. Remove the processed food from the basket.

Caution:

1-The maximum amount of water added to the basin must be 600ml and with the level below the basket.

2-Hot steam and hot condensed water can cause scalding.

3-Hot steam and hot condensed water are dangerous. Please handle with care.

4-Do not touch the metal part of the pan while it is hot. Hold only the handle of the bowl to move it.

(26)

How to use the blade guard (27)

The blade guard is suitable for making risotto.

Follow the steps below:

1. Place the blades and blade guard in the mixing bowl.

2. Place the food in the mixing bowl.

3. Then place the lid on the mixing bowl.

4. Turn the lid until it locks into position and place the measuring cup on the mixing bowl lid.

5-Place the measuring cup on the beaker lid.

6. Plug the appliance into the mains and press the power button.

7. Select the required time, speed (01-03) and temperature.

8. Press the "Start/Stop" button, the appliance starts to operate and the timer starts counting down. If the timer setting is skipped, the timer starts counting down.

9. A "Beep" sound will be heard while the operation is finished.

10. Turn off the unit when you have finished using it. Remove the tumbler lid.

11. Remove the processed food from the beaker.

Caution:

1. Do not switch on the appliance until the blade guard is in place.

2. Do not add ingredients that may damage or block the blade when it is in motion and the blade guard is in place.

## 5. Error codes:

Code	Status	Solution
E1	"E1" flashes on the LCD display and the alarm sounds.	It must be sent to the authorised service centre for repair.
E2	"E2" flashes on the LCD display and the alarm sounds.	Remove the bowl and reinstall it according to the operating instructions. It must be sent to the authorised service centre for repair if the above operation does not work.
E3	"E3" flashes on the LCD display and the alarm sounds.	Remove the tank lid and reinstall it according to the operating instructions. It should be sent to the authorised service centre for repair if the above operation does not work.
E4	E4" flashes on the LCD display and the alarm sounds.	The temperature of the appliance is too high. First let it cool down for 2 hours and then restart it. It should be sent to the authorised service centre for repair if the above operation does not work.
E5	"E5" flashes on the LCD display and the alarm sounds	Let it cool for 2 hours first and then restart it.

## 6. Cleaning:

- Before cleaning the appliance, switch it off and unplug it from the mains.
- Do not immerse the tumbler in water for cleaning.
- When the tumbler has cooled down, remove the blade from the tumbler. Always keep the contact pins on the bottom of the tumbler clean and dry. Clean them only with a damp cloth.
- Unscrew the sealing ring and remove all accessories. Do not wash the metal tumbler and blade in the dishwasher!
- Never use sharp or pointed objects for cleaning, as this could damage the functional parts or affect the safety of the appliance.
- The blade is very sharp! Handle with care!
- Clean all parts with hot soapy water. Clean immediately after use. Rinse with hot water and dry immediately.
- It is advisable to lubricate the blade with a little vegetable oil.
- Clean the main unit with a soft, damp cloth.
- If the mixing bowl and blades are difficult to clean, you can add a little warm soapy water to the mixing bowl and run the appliance on speed 1 for a few seconds.

## 7. Treatment guide

Mode	Food	Maximum	Operating time	Speeds	Preparation
Blender	Carrots	800g	3 minutes	10	15x15x15mm
Blender	Water	1200g		1-10	/
+Heater	Carrots	800g	90 minutes	-	15x15x15mm
	Water	1200g			/
Steamer	Water	2L	90 minutes		/

## 8. Technical Specifications

220-240V, 500W  
 top cover/main unit/inner shell::PP  
 control panel:88mm\*20mm  
 stainless steel bowl  
 cover:PP/PPE  
 Voltage / Frequency:220-240V, 50/60Hz  
 Power: 1000W when warmed up; with movement: 500W  
 Speeds: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  
 RPM (±20%): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. QUALITY ASSURANCE

This product is covered by a warranty aga-

inst manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damage resulting from misuse, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.



#### **ATTENTION HOW TO DISPOSE OF MATERIALS**

■ means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Made in China

## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Gracias por haber adquirido Chef-O-Matic® Kitchen Robot el robot de cocina con una multitud de funciones que te permitirán cocinar para toda la familia de manera fácil y rápida; es capaz de sustituir múltiples elementos de la cocina por lo que supone un ahorro del espacio.

Por favor lea todas las instrucciones antes de usar el producto para poder utilizarlo correctamente.

### INDICE:

1. Advertencias
2. El set incluye
3. Partes Y Accesorios
4. Modo de uso
5. Códigos de Error
6. Limpieza.
- 7-Guía de tratamiento
8. Especificaciones técnicas
9. Garantía de calidad

### 1. Advertencias

1. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones e ilustraciones.

2. Conserve estas instrucciones de uso para futuras consultas.

3. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local antes de conectar el aparato.

4. No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si se han utilizado dichos accesorios o piezas.

5. No use el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.

6. Limpie minuciosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.

7. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia.

8. No toque la cuchilla sobre todo cuando esté en marcha. Está muy afilada. Sujete sólo la parte superior de la cuchilla mientras la retira o la vuelve a insertar.

9. No use ningún accesorio ni el aparato si están dañados. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

10. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

11. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

12. Apague el aparato antes de poner o quitar cualquier accesorio.

13. Espere a que las piezas móviles ya no estén en movimiento antes de desmontar las piezas del aparato.

14. Nunca sumerja la unidad principal en agua u otro líquido, ni lo enjague bajo el grifo. Utilice sólo un paño húmedo para limpiar el aparato.

15. Desenchufe el aparato inmediatamente después de haberlo usado.

16. Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas que se mueven durante el uso.

17. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisadas o instruidas acerca del uso del

aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.

18. Este aparato ha sido concebido para uso doméstico y aplicaciones similares.

19. Los niños no deben jugar con el aparato

20. Cuando procese alimentos calientes (para temperaturas superiores a 60°C) no toque el vaso medidor.

21. Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie limpia, sólida, plana y que resista bien el calor, especialmente cuando use la herramienta de vapor.

22. La espátula debe usarse solo para retirar los alimentos del vaso.

23. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento

24. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir despedido fuera del aparato debido a un vapor repentino.

25. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico y aplicaciones similares tales como:

- Zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;

- lugares de trabajo relacionados con la agricultura.

- hoteles, moteles, etc. y establecimientos similares;

- entornos de tipo alojamiento y desayuno.

26. Desenchufe siempre el apa-

rato de la toma de corriente si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

27. Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico autorizado o personal cualificado.

28. Para saber cómo limpiar las superficies que están en contacto con el aceite o los alimentos, consulte el apartado "limpieza" del manual

29. Un uso inadecuado del producto podría producir lesiones.

30. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de cambiar un accesorio o tocar las piezas en movimiento.

31. Los accesorios no suministrados con el aparato también deben disponer de instrucciones para que su uso sea seguro.

32. Proceda con precaución al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y realizar la limpieza del aparato.

33. Cuando la temperatura actual de la temperatura del vaso está en o sobre 60°C, usted encontrará:

1) La velocidad de trabajo estará limitada a la velocidad 01-04.

2) El aparato cambiará automáticamente la velocidad de trabajo a la velocidad 4, incluso aunque la velocidad de trabajo actual esté ajustada a la velocidad 05-10.

34. El robot de Cocina Multifuncional se utiliza para picar, calentar alimentos (por ejemplo, verduras, carne, etc.) y para cocinar al vapor. Cualquier otro uso

se considera inadecuado. Sólo es apto para su uso en interiores secos. El aparato no está destinado al uso comercial, sino exclusivamente para uso en hogares particulares. Cualquier otro uso o modificación del aparato no está previsto y está estrictamente prohibido. No se aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o un funcionamiento incorrecto.

## 2. El Set Incluye:

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Unidad Principal, Vaso, Tapa, Cubilete.)
- 1 Protector de cuchillas
- 1 Accesorio mezclador (mariposa)
- 1 Espátula
- 1 Vaporera
- 1 cesta
- 1 Manual de Instrucciones
- 1 Recetario Digital

[www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PARTES Y ACCESORIOS

- A. Cubilete (max.100ml)
- B. Tapa del vaso
- C. Junta de estanqueidad 1
- D. Cuchilla
- E. junta de estanqueidad 2
- F. Vaso
- G. Llave de ajuste
- H. Accesorio mezclador (Mariposa)
- I. Balanza electrónica
- J. Pantalla LCD
- K. Panel de control
- K1. Unidad principal
- L. Botón de Encendido /Apagado
- M. Tapa
- N. Bandeja interior de la Vaporera
- O. Vaporera
- P. Espátula
- Q. Cesta interior
- R. Protector cuchilla

- 1. Pantalla tiempo
- 2. Indicador de velocidad
- 3. Indicador de temperatura
- 4. Botón Salsa
- 5. Botón sopa
- 6. Botón vapor
- 7. Botón pastelería

- 8. Botón Start/Stop
- 9. Temporizador
- 10. Botón “+”
- 11. Selector de temperatura
- 12. Botón “PULSE”
- 13. Botón de velocidad
- 14. Botón “+” (+)
- 15. Botón de balanza

Indicador de capacidad del vaso

La capacidad máxima del vaso es de 3 litros. No cocina los alimentos con más de 2 litros.



Precaución

símbolo de “Superficie caliente” marcado en el vaso (16)

Indica que hay que tener cuidado al tocarlo ya que puede estar muy caliente.

## 4- Modo de uso

1. El aparato dispone de cuatro botones especiales de menú de acceso directo automático. Son los botones “Sopa”, “Salsa”, “Vapor” y “Pastelería”. Puede utilizarlos para terminar de procesar los alimentos automáticamente. Botón “Sopa”: Puede utilizarlo para preparar diferentes tipos de sopa. Botón “Salsa”: Puede utilizarlo para preparar deliciosas salsas. Botón “Vapor”: Puede utilizarlo para cocer al vapor los alimentos que necesite. Botón “Pastelería”: Puedes usarlo para hacer diferentes tipos de masa.

2. Temporizador: El rango de ajuste de tiempo es de 0 segundos a 90 minutos.

3. Indicador de “Velocidad”: El rango de ajuste de velocidad es de 01 a 10.

4. Indicador de “Temperatura”: El rango de ajuste de la temperatura es de 30°C a 120°C.

5. Botón balanza: El rango de ajuste de peso es de 5g a 5000g.

Por favor, siga los siguientes pasos para utilizarlo:

5.1 Pulse el botón balanza en el modo de espera y la pantalla LCD mostrará “Weight” (Peso) (0000g).

5.2 Coloque los alimentos en la balanza electró-

nica. A continuación, lea el número que aparece en la pantalla LCD. Ese es el peso del alimento. Observaciones: Mantenga pulsado el botón balanza durante más de 2 segundos, o mantenga pulsado el botón "Start/Stop" durante más de 2 segundos para salir de la función "Weighing"/peso.

Botón "-" / "+": Puede utilizarlo para ajustar el tiempo, la temperatura o la velocidad que necesite.

Botón "Start/Stop": púlselo para poner en marcha el aparato o detener su funcionamiento.

Consejos:

1) Si pulsa el botón "Start/Stop", se detendrá el funcionamiento actual. Si lo pulsa de nuevo, se recuperará el funcionamiento interrumpido.  
2) Si pulsa el botón "Start/Stop" durante más de 2 segundos en cualquier situación de funcionamiento, el aparato volverá al estado de espera. Todos sus ajustes se borrarán.

3. Botón "Pulse":

Cuando la temperatura del recipiente sea inferior o igual a 60 °C, mantenga pulsado el botón "Pulse" en cualquier situación de trabajo, el aparato funcionará instantáneamente a velocidad 10. Cuando la temperatura del recipiente sea superior a 60 °C, mantenga pulsado el botón "Pulse" en cualquier situación de trabajo y el aparato funcionará instantáneamente a velocidad 4.

Estado de reposo: (17)

Enchufar y pulsar "Botón de encendido/apagado (L)" para entrar en el estado de espera. (18)

El área de visualización de la pantalla LCD se muestra a continuación:

Pantalla "Temperatura": 000; Pantalla "Hora": 00:00;  
Pantalla "Velocidad": 00.

Cómo instalar la junta de estanqueidad 1 (19)

Bajo la tapa del vaso

Como colocar la cuchilla: (20)

1. Coloque la junta de estanqueidad en la cuchilla. Empuje la cuchilla por la abertura del fondo del vaso.

2. Sujete la parte superior de la cuchilla con una mano y coloque la llave con la otra. A conti-

nuación, introduzca la llave en la parte inferior de la cuchilla.

3. Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj para ensamblar firmemente en el vaso ( Ver figura anterior)

Precaución:

1. La cuchilla está muy afilada. Por favor, utilícela con cuidado!

2. ¡Sujete sólo la parte superior de la cuchilla!

3. La junta de estanqueidad debe quedar bien acoplada a las cuchillas. Si se cocinan o trocean alimentos sin haber puesto la junta de estanqueidad, el vaso podría gotear por debajo y la unidad principal podría resultar dañada.

Cómo desmontar la cuchilla: (21)

Gire la llave en sentido antihorario para extraer la cuchilla. (Véase la figura anterior)

Precaución:

1. La cuchilla está muy afilada. Por favor, ¡mánejela con cuidado!

2. Sujete la cuchilla sólo por la parte superior.

Cómo montar el vaso: (22)

1. Coloque la tapa en el vaso. Presione la tapa con ambas manos y, al mismo tiempo, gírela en el sentido de las agujas del reloj. En ese momento se oír un "clic", lo que significa que la tapa está correctamente instalada.

2. Inserte el cuenco en su alojamiento. Asegúrese de que el lugar Z1 apunte al lugar Z2. En este momento también se oír un "clic", lo que significa que el vaso está bien colocado.

3. Inserte el cubilete en la tapa del vaso (véase la figura anterior).

Cómo desmontar el vaso: (23)

Extraiga el vaso del aparato principal. El vaso puede extraerse fácilmente.

Cómo usar la vaporera: (24)

La vaporera es ideal para cocinar verduras con carne, salchichas, pan al vapor o pescado al vapor entre otros.

Puede utilizar la vaporera en cualquiera de las dos combinaciones siguientes:

Combinación 1: Tapa (M)+ bandeja interior de la vaporera (N) + Vaporera (O)

Use esta combinación para preparar distintos tipos de comida.

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



Use esta combinación para porciones más grandes del mismo tipo de comida, por ejemplo trozos o porciones grandes de verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Siga los siguientes pasos:

1. Monte la cuchilla en el vaso y, a continuación, colóquelo en la unidad principal
2. Añada el agua al vaso (entre 0,5L y 2L) (Precaución: tiene que haber más de 0,5 litros de agua en el vaso. Con 0,5L de agua se pueden cocinar alimentos al vapor durante 30 minutos).
3. Coloque la junta de estanqueidad en la tapa del vaso y luego ciérrelo con la tapa.
4. Gire la tapa del vaso hasta que quede fijada en su posición.
5. Coloque la vaporera
6. Ponga los alimentos en la vaporera o en la bandeja y ciérrelo con la tapa.
7. Instale el vaso en el aparato.
8. Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón "Encendido".
9. Ajuste la velocidad, el tiempo y la temperatura que necesite.
10. Pulse el botón "Start/Stop", el aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás.
11. Se escuchará el sonido "Beep" mientras la operación ha finalizado.
12. Después del uso, apague el aparato principal y retire la tapa del vaporizador.
13. Retire los alimentos procesados de la vaporera.

Precaución:

1. Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua condensada caliente.
2. No caliente nunca la cubeta cuando esté vacía.
3. Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos del interior de la vaporera no se cocinarán correctamente.
4. Nunca deje el cubilete sobre la tapa del vaso cuando utilice la vaporera.
5. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipulelo con cuidado.
6. No toque la parte metálica del recipiente cuando esté caliente. Sujete sólo el asa del vaso para moverlo.
7. Para una cocción al vapor de 30 minutos se necesitan 0,5 L (500 ml) de agua. Por cada 15 minutos adicionales, añada 250ml de agua.

Cómo utilizar el accesorio agitador (Mariposa): (25)

La mariposa le ayudará a lograr los mejores re-

sultados cuando quiera hacer mayonesa o montar nata o claras de huevo.

Siga los pasos:

1. Sujete la mariposa por el extremo en forma de bola.
  2. Acople la mariposa a la parte superior de la cuchilla, se oirá un "clic" que le indicará que ha quedado bien encajada (Ver la imagen arriba). Para retirar la mariposa agárrela por el extremo en forma de bola y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.
- Usar la mariposa:  
Siga los pasos siguientes

- 1-Coloque las cuchillas y la mariposa en el vaso.
- 2-Introduzca los alimentos en el vaso.
- 3-Luego ponga la tapa del vaso.
- 4-Gírela hasta que queda fijada en su posición.
- 5-Coloque el vaso medidor en la tapa del vaso.
- 6-Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón "Encendido"
- 7-Seleccione el tiempo necesario y la velocidad
- 8 -Pulse el botón "Start/Stop", el aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás. Si se salta el ajuste del temporizador, éste inicia la cuenta atrás.
- 9 -Se escuchará el sonido "Beep" cuando la operación ha finalizado.
- 10-Apague la unidad principal cuando haya terminado de usarla. Quite la tapa del vaso.
- 11-Retire los alimentos cocinados del vaso.

Precaución:

1. No encienda el aparato hasta haber colocado la mariposa correctamente
  2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté colocada.
- Cómo utilizar la cesta interior:  
La cesta interior es adecuada para cocinar alimentos en pequeñas cantidades, como arroz, pescado y carne.

Por favor, siga los pasos:

1. Instale la cuchilla en la cubeta
2. Añada agua en el vaso
3. Coloque la cesta interior en el vaso y añada la comida en la cesta.
4. A continuación, tape la tapa del vaso
5. Gire la tapa hasta que quede bloqueada.
6. Coloque el vaso en el aparato
6. Coloque el vaso medidor sobre la tapa del vaso
7. Enchufe y pulse el botón "Encendido"
8. Ajuste el tiempo, la velocidad y temperatura que necesite.

9. Pulse el botón "Start/Stop", el aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás. Si se salta el ajuste del temporizador, éste inicia la cuenta atrás.

9. Se escuchará el sonido "Beep" mientras la operación ha finalizado.

10. Después del uso, apague el aparato principal. Retire la tapa del vaso y saque la cesta interior.

11. Saque los alimentos procesados de la cesta.

#### Precaución:

1.-¡El máximo de agua añadida en la cubeta debe ser de 600ml y con el nivel por debajo de la cesta.

2. Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua condensada caliente

3. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipúlelo con cuidado.

4-No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Sujete sólo el asa del vaso para moverlo.

(26)

Como utilizar el protector de cuchillas (27)

La protección de las cuchillas es apta para hacer un risotto.

Siga los pasos siguientes:

1. Coloque las cuchillas y su protección en el

vaso.

2. Introduzca los alimentos en el vaso

3. A continuación ponga la tapa en el vaso.

4. 4. Gírela hasta que quede fijada en su posición y coloque el cubilete en la tapa del vaso.

5. Coloque el cubilete sobre la tapa del vaso

6. Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón de encendido.

7. Seleccione el tiempo necesario, la velocidad (01-03) y la temperatura.

8. Pulse el botón "Start/Stop", el aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás. Si se salta el ajuste del temporizador, éste inicia la cuenta atrás.

9. Se escuchará un sonido Beep" mientras la operación ha finalizado.

10. Apague la unidad cuando haya terminado de usarla. Retire la tapa del vaso.

11. Retire los alimentos procesados del vaso

#### Precaución:

1. No encienda el aparato hasta haber colocado la protección de las cuchillas.

2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la cuchilla cuando esté en movimiento y el protector de la cuchilla esté colocado.

### 5. Códigos de error:

Código Estado

E1 "E1" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.

E2 "E2" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.

E3 "E3" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.

E4 En la pantalla LCD parpadea "E4" y suena la alarma.

E5 "E5" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma

#### Solución

Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación.

Saque la cubeta y vuelva a instalarla de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la cooperación anterior no funciona.

Saque la tapa de la cuba y vuelva a instalarla según las instrucciones de uso.

Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la operación anterior no funciona.

La temperatura del aparato es demasiado alta. En primer lugar, deje que se enfríe durante 2 horas y, a continuación, reinicielo.

Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la cooperación anterior no funciona.

Primero déjalo enfriar 2 horas y luego reinicielo.

**6. Limpieza:**

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.

2. No sumerja el vaso en agua para limpiarlo

3. Cuando el vaso se haya enfriado, retire la cuchilla del vaso. Limpie el interior y el exterior del vol. Mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto de la parte inferior del vaso. Limpielas solo con un paño húmedo.

4. Desenrosque la junta de estanqueidad y retire todos los accesorios. ¡No lave el vaso de metal ni la cuchilla en el lavavajillas!

5. Nuca use objetos puntiagudos o afilados para limpiar, ya que podrían dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del aparato.

6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manéjela con cuidado!

7. Limpie todas las partes con agua caliente y jabón. Limpielas inmediatamente después de usarlas. Aclárelas con agua caliente y séquelas de forma inmediata.

8. Se aconseja lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.

9. Limpie la unidad principal con un paño suave y humedecido.

10. Si resulta difícil limpiar el vaso y las cuchillas puede añadir un poco de agua caliente con jabón en el vaso y poner el aparato en funcionamiento a velocidad 1 durante unos segundos.

**7. Guía de tratamiento**

Modo	Alimentos	Máximo	Tiempo de funcionamiento	Velocidades	Preparación
Licuada	Zanahorias	800g	3 minutos	10	15x15x15mm
Licuada	Agua	1200g		1-10	/
+Calentador	Zanahorias	800g	90 minutos	-	15x15x15mm
Vaporera	Agua	1200g			/
	Agua	2L	90 minutos		/

**8. Especificaciones Técnicas**

220-240V, 500W

cubierta superior /unidad principal /carcasa interior::PP

panel de control: 88mm\*20mm

cubeta de acero inoxidable

Tapa: PP/PPE

Voltaje / Frecuencia: 220-240V, 50/60Hz

Potencia: 1000W en caliente; Con movimiento: 500 W

Potencia: 1000W en caliente con movimiento: 500W

Velocidades: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RPM (±20%): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

**9. GARANTÍA DE CALIDAD**

Este producto está cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños derivados de un uso indebido, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o una manipulación incorrecta.

**ATENCIÓN****CÓMO ELIMINAR LOS MATERIALES**

El símbolo de un cubo de basura tachado significa que debe informarse y seguir la normativa local sobre la eliminación de este tipo de productos.

No elimine este producto como lo haría con otros residuos domésticos. Elimine este aparato de acuerdo con la normativa local correspondiente. Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos para el medio ambiente y/o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.

Fabricado en china

## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Nous vous remercions d'avoir acheté le Chef-O-Matic® Kitchen Robot, le robot de cuisine avec une multitude de fonctions qui vous permettra de cuisiner pour toute la famille facilement et rapidement : il est capable de remplacer plusieurs éléments de la cuisine donc il est un gain de place.

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit afin de l'utiliser correctement.

## INDEX :

1. Avertissements
2. L'ensemble comprend
3. Pièces et accessoires
4. Mode d'emploi
5. Codes d'erreur
6. Nettoyage
- 7-Guide de traitement
8. Spécifications techniques
9. Garantie de qualité

## 1. Avertissements

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions et illustrations.

2. Conservez ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure.

3. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.

4. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. Votre garantie sera invalidée si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.

6. Nettoyez soigneusement les parties qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

7. Placez toujours l'appareil sur

une surface plane, sèche et propre.

8. Ne touchez pas la lame, surtout lorsqu'elle est en marche. Elle est très tranchante. Ne tenez que la partie supérieure de la lame lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

9. N'utilisez pas les accessoires ou l'appareil s'ils sont endommagés. Contactez un centre de service agréé.

10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

12. Eteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer tout accessoire.

13. Attendez que les pièces mobiles ne soient plus en mouvement avant de démonter des parties de l'appareil.

14. Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide, et ne la rincez pas sous l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

15. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

16. Eteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoire ou de toucher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.

17. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de

connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.

18. Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires.

19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

20. Lorsque vous traitez des aliments chauds (pour des températures supérieures à 60°C), ne touchez pas le bol.

21. Veillez à placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et résistante à la chaleur, en particulier lorsque vous utilisez l'outil vapeur.

22. La spatule ne doit être utilisée que pour retirer les aliments du bol. Ne pas l'utiliser lorsque la lame est en marche.

23. Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le robot culinaire, car il peut être éjecté hors de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.

24. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires telles que :

- espaces de cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires ;

- lieux de travail liés à l'agriculture, hôtels, motels, etc. et établissements similaires ;

- des environnements de type "bed and breakfast".

25. Débranchez toujours l'appareil de la prise s'il est laissé sans sur-

veillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

26. Pour éviter tout danger, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire.

27. Pour savoir comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec de l'huile ou des aliments, voir le paragraphe 28. Une utilisation incorrecte du produit peut entraîner des blessures.

29. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer un accessoire ou de toucher des pièces mobiles.

30. Les accessoires non fournis avec l'appareil doivent également être accompagnés d'instructions pour une utilisation sûre.

31. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et lorsque vous nettoyez l'appareil.

32. Lorsque la température réelle du bol est égale ou supérieure à 60°C, vous trouverez :

1) La vitesse de travail sera limitée à la vitesse 01-04.

2) La machine change automatiquement la vitesse de travail à la vitesse 4, même si la vitesse de travail actuelle est réglée sur la vitesse 05-10.

33. Le robot de cuisine multifonctions sert à hacher, chauffer les aliments (légumes, viande, etc.) et cuisiner à la vapeur. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée. Il ne peut être utilisé que dans des intérieurs secs.

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais exclusivement à une utilisation dans les foyers privés. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas prévue et est strictement interdite. Aucune responsabilité ne sera acceptée pour les dommages causés par une utilisation inappropriée ou un fonctionnement incorrect.

## 2. Le set comprend :

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Unité principale, Bol, Couverture, Gobelet)
- 1 Protège-lame
- 1 accessoire mélangeur (papillon)
- 1 Spatule
- 1 Accessoire Vapeur
- 1 Panier
- 1 Manuel d'instructions
- 1 Livre de recettes numérique

[www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A. Gobelet (max. 100ml)
- B. Couverture du bol
- C. Joint d'étanchéité 1
- D. Lame
- E. Joint d'étanchéité 2
- F. Bol
- G. Clé de réglage
- H. Accessoire mélangeur (Papillon)
- I. Balance électronique
- J. Affichage LCD
- K. Panneau de contrôle
- K1. Unité principale
  - L. Bouton "On/Off"
  - M. Couverture
  - N. Plateau intérieur pour cuit-vapeur
  - O. Cuit-vapeur
  - P. Spatule
  - Q. Panier intérieur
  - R. Protège-lame

- 1. Affichage de minuterie
- 2. Indicateur de vitesse
- 3. Indicateur de température
- 4. Bouton "Sauce"
- 5. Bouton "Soup"
- 6. Bouton "Steam"
- 7. Bouton "Pastry"

- 8. Bouton de mise en marche et d'arrêt
- 9. Minuterie
- 10. Bouton "-"
- 11. Sélecteur de température
- 12. Bouton "PULSE"
- 13. Bouton de vitesse
- 14. Bouton "+" (+)
- 15. Bouton de balance

Indicateur de capacité du bol

La capacité maximale du bol est de 3 litres. Ne faites pas cuire les aliments avec plus de 2 litres.



Attention

Symbole "Surface chaude" marqué sur le bol (16)

Indique qu'il faut faire attention en le touchant car il peut être très chaud.

## 4- Mode d'emploi

1. L'appareil dispose de quatre boutons spéciaux de menu à accès direct automatique. Il s'agit des boutons "Soup", "Sauce", "Steam" et "Pastry". Vous pouvez les utiliser pour préparer automatiquement les aliments.  
Bouton "Soup": Vous pouvez l'utiliser pour préparer différents types de soupe.  
Bouton "Sauce": Vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieuses sauces.  
Bouton "Steam": Vous pouvez l'utiliser pour cuire à la vapeur les aliments dont vous avez besoin.  
Bouton "Pastry": Vous pouvez l'utiliser pour faire différentes sortes de pâte.
2. Minuterie : la plage de réglage de la durée est comprise entre 0 seconde et 90 minutes.
3. Indicateur de vitesse : la plage de réglage de la vitesse est de 01 à 10.
4. Indicateur de température : la plage de réglage de la température est comprise entre 30 °C et 120°C.
5. Bouton de balance : La plage de réglage du poids est de 5g à 5000g.

Veillez suivre les étapes suivantes pour l'utiliser :

- 5.1. Appuyez sur le bouton de la balance en mode veillé et l'écran LCD affiche "Weight" (Poids) (0000g).
  - 5.2. Placez les aliments sur la balance électronique. Lisez ensuite le numéro qui apparaît sur l'écran LCD. C'est le poids de l'aliment.
- Remarques : Appuyez sur le bouton de la balance et maintenez-le enfoncé pendant plus de 2 secondes, ou appuyez sur le bouton de mise en marche et d'arrêt et maintenez-le enfoncé pendant plus

de 2 secondes pour quitter la fonction balance.

1. Boutons "-" / "+": Vous pouvez l'utiliser pour régler le temps, la température ou la vitesse dont vous avez besoin.

2. Bouton de mise en marche et d'arrêt : appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter l'appareil.

Conseils :

1) Une pression sur le bouton de mise en marche et d'arrêt arrête l'opération en cours. En appuyant à nouveau sur cette touche, vous reprenez l'opération interrompue.

2) Si vous appuyez sur la touche de mise en marche et d'arrêt pendant plus de 2 secondes, quelle que soit la situation de fonctionnement, l'appareil se remet en veille. Tous vos paramètres seront effacés.

3. Appuyez sur le bouton "PULSE" :

Lorsque la température de la cuve est inférieure ou égale à 60 °C, appuyez sur le bouton "Pulse" et maintenez-le enfoncé dans n'importe quelle situation de travail, l'appareil fonctionnera instantanément à la vitesse 10. Lorsque la température du récipient est supérieure à 60 °C, appuyez sur le bouton "Pulse" et maintenez-le enfoncé dans n'importe quelle situation de travail, l'appareil fonctionnera instantanément à la vitesse 4.

État de veille : (17)

Branchez et appuyez sur le bouton "On/Off (L)" pour passer en mode veille. (18)

État de veille (exemple)

La zone d'affichage LCD est illustrée ci-dessous :  
Affichage de la température : 000 ; Affichage de l'heure : "00:00" ;

Affichage de la vitesse : "00".

Comment installer le joint d'étanchéité 1 (19)

Sous le couvercle du bol

Comment installer la lame: (20)

1. Placez le joint d'étanchéité sous la lame. Poussez la lame dans l'ouverture située au fond du bol.

2. Tenez la partie supérieure de la lame d'une main et insérez la clé de l'autre main. Insérez ensuite la clé dans la partie inférieure de la lame.

3. Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour assembler fermement dans le bol (voir figure ci-dessus).

Attention :

1. La lame est très aiguisée. Veuillez l'utiliser

avec précaution !

2. Ne prenez la lame que la partie supérieure !

3. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté avec les lames. Si des aliments sont cuits ou hachés sans que le joint d'étanchéité soit en place, le bol peut fuir par le dessous et l'unité principale peut être endommagée.

Comment démonter la lame : (21)

Tournez la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame. (Voir la figure ci-dessus).

Attention :

1. La lame est très aiguisée. Veuillez la manipuler avec soin !

2. Prenez la lame par la partie supérieure uniquement.

Comment assembler le bol (22)

1. Placez le couvercle sur le bol. Appuyez sur le couvercle avec les deux mains et tournez-le en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez alors un "clic", ce qui signifie que le couvercle est correctement installé.

2. Insérez le bol dans son logement. Assurez-vous que l'emplacement Z1 pointe vers l'emplacement Z2. A ce stade, vous entendrez également un "clic", qui signifie que le bol est correctement positionné.

3. Insérez le gobelet dans le couvercle du bol (voir figure ci-dessus).

Comment démonter le bol (23)

Retirez le bol de l'unité principale. Le bol peut être facilement retiré.

Comment utiliser le cuit-vapeur : (24)

Le cuit-vapeur est idéal pour cuire des légumes avec de la viande, des saucisses, du pain à la vapeur, du poisson à la vapeur et bien plus encore. Vous pouvez utiliser le cuit-vapeur des deux manières suivantes :

Combinaison 1 : Couvercle (M) + plateau intérieur pour cuit-vapeur (N) + cuit-vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour préparer différents types d'aliments.

Combinaison 2 : Couvercle (M) + Cuit-vapeur (O)

Utilisez cette combinaison pour de plus grandes portions du même type d'aliments, par exemple de gros morceaux ou portions de légumes, de pommes de terre ou de gros morceaux de viande ou de saucisses.



Suivez les étapes ci-dessous :

1. Montez la lame dans le bol, puis insérez celui-ci dans l'unité principale.

2. Ajoutez de l'eau dans le bol (entre 0,5L et 2L) (Attention : il doit y avoir plus de 0,5 litre d'eau dans le bol. Avec 0,5 litre d'eau, vous pouvez faire cuire des aliments à la vapeur pendant 30 minutes).

3. Placez le joint d'étanchéité sur le couvercle du bol, puis fermez le bol avec le couvercle.

4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

5. Placez le cuit-vapeur.

6. Insérez les aliments dans le cuit-vapeur ou sur le plateau intérieur puis fermez avec le couvercle.

7. Installez le bol dans l'appareil.

8. Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur le bouton "On/Off".

9. Réglez la vitesse, la durée et la température selon vos besoins.

10. Appuyez sur le bouton de mise en marche et d'arrêt, l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours commence.

11. Le "bip" sonore se fait entendre lorsque l'opération est terminée.

12. Après utilisation, éteignez l'appareil principal et retirez le couvercle du cuit-vapeur.

13. Retirez les aliments du cuit-vapeur.

Attention :

1. Risque de brûlure par la vapeur chaude ou de l'eau chaude condensée.

2. Ne faites jamais chauffer le bol lorsqu'il est vide.

3. Si le couvercle n'est pas correctement mis en place, la vapeur s'échappera et les aliments contenus dans le cuit-vapeur ne seront pas cuits correctement.

4. Ne laissez jamais le gobelet sur le couvercle du bol de mixage lorsque vous utilisez le cuit-vapeur.

5. La vapeur chaude et l'eau chaude condensée sont dangereuses. Veuillez manipuler avec soin.

6. Ne touchez pas la partie métallique de la lame lorsqu'il est chaud. Tenez uniquement la poignée du bol pour le déplacer.

7. Pour une cuisson de 30 minutes à la vapeur, il faut 0,5l (500ml) d'eau. Pour chaque quart d'heure supplémentaire, ajoutez 250 ml d'eau.

Comment utiliser l'accessoire mélangeur (papillon) : (25)

Le papillon vous aidera à obtenir les meilleurs résultats lorsque vous voudrez faire de la mayonnaise, de la crème fouettée ou des blancs en neige.

Suivez les étapes :

1. Prenez le papillon par l'extrémité en forme de boule.

2. Fixez le papillon sur la lame, vous entendrez un "clic" indiquant qu'il est bien verrouillé (voir photo ci-dessus).

Pour retirer le papillon, saisissez-le par l'extrémité en forme de boule, tirez dessus en le faisant tourner dans les deux sens.

Utilisation du papillon :

Suivez les étapes ci-dessous

1-Placez les lames et le papillon dans le bol.

2-Introduisez les aliments dans le bol.

3-Mettez ensuite le couvercle sur le bol.

4-Tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille.

5-Placez le gobelet dans le couvercle du bol.

6-Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur le bouton "On/Off".

7-Sélectionnez le temps et la vitesse souhaités.

8-Appuyez sur le bouton de mise en marche et d'arrêt, l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours commence. Si le réglage de la minuterie est ignoré, le compte à rebours commence.

9 - Un "bip" sonore retentit lorsque l'opération est terminée.

10-Eteignez l'unité principale lorsque vous avez fini de l'utiliser. Retirez le couvercle du bol.

11-Retirez les aliments du bol.

Attention :

1. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le papillon n'a pas été correctement positionné.

2. N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est en place.

Comment utiliser le panier intérieur :

Le panier intérieur est adapté à la cuisson d'aliments en petites quantités, comme le riz, le poisson et la viande.

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez la lame dans le bol.

2. Ajouter de l'eau dans le bol

3. Placez le panier intérieur dans le bol et ajoutez les aliments dans le panier.

4- Placez ensuite le couvercle du bol.

5- Tournez le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Installez le bol dans l'appareil

6- Placez le gobelet sur le couvercle du bol.

7- Branchez et appuyez sur le bouton "On/Off".

8- Réglez le temps, la vitesse et la température dont vous avez besoin.

9. Appuyez sur le bouton de mise en marche et d'arrêt, l'appareil commence à fonctionner et le



compte à rebours commence. Si le réglage de la minuterie est ignoré, le compte à rebours commence.

10. Le "bip" sonore se fait entendre lorsque l'opération est terminée.

11. Après utilisation, éteignez l'appareil principal. Retirez le couvercle du bol et sortez le panier intérieur.

12. Retirez les aliments du panier.

Attention :

1. La quantité d'eau dans le bol doit être de maximum 600 ml et le niveau doit se situer sous le panier.

2. Risque de brûlure par la vapeur chaude ou l'eau chaude condensée !

3- La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Veuillez manipuler avec précaution.

4- Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenez uniquement la poignée du bol pour le déplacer.

Comment utiliser le protège lame (26)  
(27)

Le protège-lame est adapté à la préparation du risotto.

Suivez les étapes ci-dessous :

1. Placez les lames et le protège-lame dans le

bol.

2. Insérez les aliments dans le bol.

3. Placez ensuite le couvercle sur le bol.

4. Tournez le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille.

5. Placez le gobelet sur le couvercle du bol.

6. Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur le bouton d'alimentation.

7. Sélectionnez le temps, la vitesse (01-03) et la température souhaités.

8. Appuyez sur le bouton de mise en marche d'arrêt, l'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours commence. Si le réglage de la minuterie est ignoré, le compte à rebours commence.

9. Un "bip" sonore retentit lorsque l'opération est terminée.

10. Éteignez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser. Retirez le couvercle du bol.

11. Retirez les aliments du bol.

Attention :

1. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que la protection de la lame n'est pas en place.

2. N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer la lame lorsqu'elle est en mouvement et que la protection de la lame est en place.

## 5. Codes d'erreur :

Code	État	Solution
E1	"E1" clignote sur l'écran LCD et l'alarme retentit.	Il doit être envoyé au centre de service agréé pour réparation.
E2	"E2" clignote sur l'écran LCD et l'alarme retentit.	Retirez le bol et réinstallez-le en suivant les instructions d'utilisation. Si l'opération ci-dessus ne fonctionne pas, il faut envoyer l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
E3	"E3" clignote sur l'écran LCD et l'alarme retentit.	Retirez le couvercle du bol et réinstallez-le en suivant les instructions d'utilisation. Si l'opération ci-dessus ne fonctionne pas, il faut envoyer l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
E4	"E4" clignote sur l'écran LCD et l'alarme retentit.	La température de l'appareil est trop élevée. Laissez-le d'abord refroidir pendant 2 heures, puis redémarrez-le. Si l'opération ci-dessus ne fonctionne pas, il faut envoyer l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
E5	"E5" clignote sur l'écran LCD et l'alarme retentit.	Laissez-le d'abord refroidir pendant 2 heures, puis redémarrez-le.

## 6. Nettoyage :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le du réseau électrique.

2. Ne plongez le bol dans l'eau pour le nettoyer.

3. Lorsque le bol a refroidi, retirez la lame. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Les clés contact situées au fond du bol doivent toujours être propres et sèches. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide.

4. Dévissez le joint d'étanchéité et retirez tous les accessoires. Ne lavez pas le bol ni la lame en métal au lave-vaisselle !

5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car ils pourraient endommager les pièces fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.

6. La lame est très tranchante, manipulez-la avec précaution !

7. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez immédiatement après utilisation. Rincez à l'eau chaude et séchez aussitôt.

8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec un peu d'huile végétale.

9. Nettoyez l'unité principale avec un chiffon doux et humide.

10. Si le bol et les lames sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter un peu d'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil en vitesse 1 pendant quelques secondes.

## 7. Guide de traitement

Mode	Aliments	Maximum	Temps de fonctionnement	Vitesses	Préparation
Mixeur	Carottes	800g	3 minutes	10	15x15x15mm
Mixeur	Eau	1200g	90 minutes	1-10	/
+Chauffage	Carottes	800g		-	15x15x15mm
Cuit-vapeur	Eau	1200g	90 minutes		/
	Eau	2L			/

## 8. Spécifications techniques

220-240V, 500W

Couvercle supérieur/unité principale/coque intérieure : PP

Panneau de contrôle: 88mm\*20mm

Bol en acier inoxydable

Couvercle: PP/PPE

Tension / Fréquence: 220-240V, 50/60Hz

Puissance : 1000W à chaud ; En mouvement : 500W

Vitesses : 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

TR/MIN (±20%) : 130, 300, 500, 800, 1000, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.



### ATTENTION. COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX

Le symbole d'une poubelle barrée signifie que vous devez vous renseigner sur les réglementations locales relatives à l'élimination de ce type de produit et les respecter.

Ne mettez pas ce produit au rebut comme vous le feriez pour d'autres déchets ménagers. Mettez cet appareil au rebut conformément à la réglementation locale correspondante.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés correctement.

Fabriquée en Chine

## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Vielen Dank, dass Sie sich für den Chef-O-Matic® Küchenroboter entschieden haben. Der Küchenroboter verfügt über eine Vielzahl von Funktionen, die es Ihnen ermöglichen, einfach und schnell für die ganze Familie zu kochen; er ist in der Lage, mehrere Küchenelemente zu ersetzen und ist daher sehr platzsparend.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts alle Anweisungen, um es richtig zu verwenden.

## INDEX:

1. Warnhinweise
2. Lieferumfang
3. Teile und Zubehör
4. Anwendungshinweise
5. Fehlermeldungen
6. Reinigung
7. Behandlungsleitfaden
8. Technische Daten
9. Qualitätssicherung

**1. Warnhinweise**

1. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung und die Abbildungen sorgfältig durch.

2. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

3. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

4. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile von anderen Herstellern. Die Gewährleistung erlischt, wenn solches Zubehör oder solche Teile verwendet worden sind.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.

6. Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

zen.

7. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, trockene und saubere Oberfläche.

8. Berühren Sie das Messer nicht, vor allem nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist sehr scharf. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest, wenn Sie sie herausnehmen oder wieder einsetzen.

9. Verwenden Sie keine Anbauteile oder das Gerät, wenn diese beschädigt sind. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

10. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

12. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen.

13. Warten Sie, bis sich die beweglichen Teile nicht mehr bewegen, bevor Sie das Gerät demontieren.

14. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts nur ein feuchtes Tuch.

15. Ziehen Sie nach dem Gebrauch sofort den Netzstecker.

16. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile berühren,

die sich während des Gebrauchs bewegen.

17. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

18. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt.

19. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen

20. Berühren Sie bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei Temperaturen über 60°C) nicht den Messbecher.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste, flache und hitzebeständige Oberfläche, insbesondere wenn Sie das Dampfergerät verwenden.

22. Der Spatel sollte nur dazu verwendet werden, Lebensmittel aus dem Becher zu entfernen.

23. Nicht verwenden, wenn das Messer in Betrieb ist.

24. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine gegossen wird, da sie durch den plötzlichen Dampf aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

25. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie z. B.:

-Küchenbereiche, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumge-

bungen vorbehalten sind;

-Arbeitsplätze in der Landwirtschaft.

- Hotels, Motels usw. und ähnliche Einrichtungen;

-Umgebungen vom Typ "Übernachtung und Frühstück".

26. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

27. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden.

28. Um zu wissen wie die Oberflächen, welche mit Öl oder Lebensmitteln in Kontakt kommen, konsultieren Sie den Absatz "Reinigung" der Anleitung.

29. Eine unsachgemäße Anwendung von des Geräts könnte Verletzungen verursachen

30. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Zubehöerteil wechseln oder bewegliche Teile berühren.

31. Zubehör, das nicht mit dem Gerät geliefert wurde, muss ebenfalls mit einer Anleitung für den sicheren Gebrauch versehen sein.

32. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen, beim Entleeren des Mixtopfs und beim Reinigen des Geräts.

32. Wenn die tatsächliche Temperatur der Temperatur des Be-

chers bei oder über 60°C ist, finden Sie:

1) Die Arbeitsgeschwindigkeit wird auf die Geschwindigkeit 01-04 begrenzt.

2) Die Maschine stellt die Arbeitsgeschwindigkeit automatisch auf Stufe 4 um, auch wenn die aktuelle Arbeitsgeschwindigkeit auf Stufe 05-10 eingestellt ist.

34. Der Multifunktions-Küchen-Roboter wird zum Zerkleinern, Erhitzen von Lebensmitteln (z. B. Gemüse, Fleisch usw.) und Dämpfen verwendet. Jede andere Verwendung wird als unangemessen betrachtet. Er ist nur für den Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch, sondern ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Geräts ist nicht vorgesehen und streng verboten. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

## 2. Lieferumfang:

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Haupteinheit, Becher, Deckel, Tasse, Becherglas,)
- 1 Klingenschutz
- 1 Mixeraufsatz (Schmetterling)
- 1 Spachtel
- 1 Dampfgarer
- 1 Korb
- 1 Gebrauchsanweisung
- 1 Digitale Rezeptbox

www.chefomatickitchenrobot.com

## 3. TEILE UND ZUBEHÖR

- A. Messbecher (max.100ml)
- B. Becherdeckel
- C. Dichtungsring 1
- D. Klinge
- E. Dichtungsring 2
- F. Becher

- G. Einstellen der Taste
- H. Mixeraufsatz (Schmetterling)
- I. LCD-Anzeige
- J. LCD-Anzeige
- K. Bedienfeld
- K1. Hauptgerät
- L. Ein-/Ausschalttaste
- M. Abdeckung
- N. Inneres Dampfgareinsatzfach
- O. Dampfer
- P. Spatel
- Q. Innerer Korb
- R. Klingenschutz

- 1. Zeitanzeige
- 2. Geschwindigkeitsanzeige
- 3. Temperaturanzeige
- 4. Taste "Soße"
- 5. Taste "Suppe"
- 6. Taste "Dampf"
- 7. Taste "Gebak"
- 8. Taste "Start/Stop"
- 9. Zeitschaltuhr
- 10. Taste "-"
- 11. Temperaturwahl taste
- 12. Taste "PULSE"
- 13. Geschwindigkeitstaste
- 14. Taste "+" (+)
- 15. Taste "Waage"

Anzeige der Becherkapazität

Das maximale Fassungsvermögen des Bechers beträgt 3 Liter. Kochen Sie Speisen nicht mit mehr als 2 Litern.



Vorsicht

Symbol "Heiße Oberfläche" auf dem Glas (16)

Zeigt an, dass bei der Berührung Vorsicht geboten ist, da sie sehr heiß sein kann.

## 4- Anwendungshinweise

- 1. Das Gerät verfügt über vier spezielle Tasten für den automatischen Direktzugriff auf das Menü. Dies sind die Schaltflächen "Suppe", "Soße", "Dampf" und "Gebak". Sie können diese verwenden um Lebensmittel automatisch zu verarbeiten.
- Taste "Suppe": Sie können damit verschiedene Arten von Suppen zubereiten. Taste "Soße": Damit können Sie köstliche Soßen zubereiten. Taste "Dampf": Mit dieser Taste können Sie die gewünschten Speisen dampfen.
- Taste "Gebak": Sie können damit verschiedene Arten von Teig herstellen.
- 2. Timer: Der Zeiteinstellbereich reicht von 0 Sekunden bis 90 Minuten.
- 3. Anzeige "Geschwindigkeit": Der Einstellbereich für die Geschwindigkeit ist 01 bis 10.
- 4. Anzeige "Temperatur": Der Temperatureins-

temperaturbereich reicht von 30°C bis 120°C.

5. Taste "Waage": Der Gewichtseinstellbereich beträgt 5g bis 5000g.

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte zur Anwendung:

1) Drücken Sie die Waagentaste im Standby-Modus und das LCD-Display zeigt "Weight" (Gewicht) (0000g) an.

2) Legen Sie die Lebensmittel auf die elektronische Waage. Lesen Sie dann die Nummer ab, die auf dem LCD-Display erscheint. Dies ist das Gewicht des Lebensmittels.

Anmerkungen: Halten Sie die Waagentaste länger als 2 Sekunden gedrückt, oder halten Sie die Taste "Start/Stop" länger als 2 Sekunden gedrückt, um die Funktion "Wiegen" zu beenden.

1. Die Taste "-" / "+": Mit dieser Taste können Sie die Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeit einstellen, die Sie benötigen.

2. Die Taste "Start/Stop": Drücken Sie sie, um das Gerät zu starten oder zu stoppen.

Tipps:

1) Durch Drücken der Taste "Start/Stop" wird der aktuelle Vorgang gestoppt. Durch erneutes Drücken der Taste wird der unterbrochene Vorgang fortgesetzt.

2) Wenn Sie die Taste "Start/Stop" in einer beliebigen Betriebssituation länger als 2 Sekunden drücken, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Alle Ihre Einstellungen werden gelöscht.

3. Taste "Pulse":

Wenn die Gefäßtemperatur 60 °C oder weniger beträgt, halten Sie in jeder Arbeitssituation die Taste "Pulse" gedrückt, und das Gerät arbeitet sofort auf Stufe 10. Wenn die Gefäßtemperatur höher als 60 °C ist, halten Sie in jeder Arbeitssituation die "Pulse"-Taste gedrückt, das Gerät arbeitet sofort auf Stufe 4.

Bereitschaftsmodus: (17)

Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die "Ein/Aus-Taste (L)", um in den Standby-Modus zu wechseln. (18)

Bereitschaftsmodus (Beispiel)

Der LCD-Anzeigebereich ist unten dargestellt:  
Anzeige "Temperatur": 000; Anzeige "Zeit": "00:00";  
Anzeige "Geschwindigkeit": "00".

Einbau der Dichtungsmanschette 1 (19)

Unter dem Deckel des Bechers

So montieren Sie die Klinge: (20)

1. Den Dichtungsring auf die Klinge setzen. Schieben Sie die Klinge durch die Öffnung an der Unterseite des Sockels.

2. Halten Sie den oberen Teil des Blattes mit einer Hand fest und stecken Sie den Schlüssel mit der anderen Hand ein. Stecken Sie dann den Schlüssel in die Unterseite des Blattes.

3. Drehen Sie den Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn, um ihn fest in die Buchse einzuschrauben (siehe Abbildung oben).

Vorsicht:

1. Die Klinge ist sehr scharf. Bitte verwenden Sie sie mit Sorgfalt!

2. Nur den oberen Teil der Klinge anfassen!

3. Der Dichtungsring muss fest an dem Klingenblock anliegen. Wenn Lebensmittel gekocht oder zerkleinert werden, ohne dass der Dichtungsring eingesetzt ist, kann der Becher von unten undicht werden und das Gerät beschädigt werden. Herausnehmen der Klinge: (21)

Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Klinge zu entfernen (siehe Abbildung oben).

Vorsicht:

1. Die Klinge ist sehr scharf. Bitte behandeln Sie sie mit Vorsicht!

2. Halten Sie die Klinge nur am oberen Teil.

Einsetzen des Bechers: (22)

1. Setzen Sie den Deckel auf den Becher. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen und drehen Sie ihn gleichzeitig im Uhrzeigersinn. Sie hören dann ein "Klick", was bedeutet, dass der Deckel korrekt installiert ist.

2. Die Schale in ihr Gehäuse einsetzen. Stellen Sie sicher, dass die Position Z1 auf die Position Z2 zeigt. An diesem Punkt hören Sie auch ein "Klick", was bedeutet, dass die Schale richtig positioniert ist.

3. Setzen Sie den Messbecher in den Becherdeckel ein (siehe Abbildung oben).

Herausnahme des Bechers: (23)

Nehmen Sie den Becher aus dem Hauptgerät. Der Becher kann leicht entfernt werden.

Verwendung des Dampfgarers: (24)

Der Dampfgarer ist ideal zum Garen von Gemüse mit Fleisch, Würstchen, gedämpftem Brot, gedämpftem Fisch und vielem mehr.

Sie können den Dampfgarer in einer der beiden folgenden Kombinationen verwenden:

Kombination 1: Deckel (M) + innerer Dämpfeinsatz (N) + Dampfgarer (O)

Verwenden Sie diese Kombination, um verschiedene Arten von Speisen zuzubereiten.

Kombination 2: Deckel (M) + Dampfgarer (O)  
Verwenden Sie diese Kombination für größere Portionen der gleichen Art von Lebensmitteln, z. B. große Stücke oder Portionen von Gemüse, Kartoffeln oder große Stücke Fleisch oder Würstchen.

Folgen Sie den folgenden Schritten:

1. Setzen Sie die Klinge in den Becher ein und setzen Sie ihn dann auf das Hauptgerät.
2. Füllen Sie Wasser in den Becher (zwischen 0,5 l und 2 l) (Achtung: es müssen mehr als 0,5 l Wasser im Becherglas sein). Mit 0,5 l Wasser können Sie Lebensmittel 30 Minuten lang dampfen).
3. Legen Sie die Dichtung in den Deckel des Bechers ein und verschließen Sie den Becher mit dem Deckel.
4. Drehen Sie den Becherdeckel, bis er einrastet.
5. Stellen Sie den Dampfgarer auf.
6. Legen Sie die Speisen in den Dampfgarer oder auf den Einsatz und verschließen Sie ihn mit dem Deckel.
7. Setzen Sie den Becher in das Gerät ein.
8. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Taste "Ein".
9. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, Zeit und Temperatur ein.
10. Drücken Sie die Taste "Start/Stop", das Gerät nimmt den Betrieb auf und der Timer beginnt herunterzählen.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein "Piepton".

12. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und nehmen Sie den Deckel des Dampfgarers ab.

13. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Dampfgarer.

Vorsicht:

1. Gefahr von Verbrennungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser.

2. Erhitzen Sie die Behälter nie, wenn dieser leer ist.

3. Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist, entweicht der Dampf und die Speisen im Dampfgarer werden nicht richtig gar.

4. Lassen Sie den Messbecher niemals auf dem Becherdeckel stehen, wenn Sie den Dampfgarer benutzen.

5. Heißer Dampf und heißes Kondenswasser sind gefährlich. Bitte mit Vorsicht behandeln.

6. Berühren Sie nicht die Metallteile des Gefäßes, wenn er heiß ist. Halten Sie nur den Griff des fest, um es zu bewegen.

7. Für 30 Minuten Dämpfen werden 0,5 (500ml) Wasser benötigt. Für jede weiteren 15 Minuten 250 ml Wasser hinzufügen.

Verwendung des Rührwerkszubehörs (Schmetterling): (25)

Der Schmetterling hilft Ihnen, die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn Sie Mayonnaise, Sahne oder Eischnee zubereiten wollen.

Folgen Sie den Schritten:

1. Halten Sie den Schmetterling am runden Ende.
2. Bringen Sie den Schmetterling oben an der Klinge an. Sie werden ein "Klicken" hören, das anzeigt, dass er sicher befestigt ist (siehe Abbildung oben).

Um den Schmetterling zu entfernen, fassen Sie das runde Ende des Schmetterlings an und ziehen Sie daran in dem

Sie es in beide Richtungen drehen.

Verwendung des Schmetterlings:

Folgen Sie den nachstehenden Schritten

1-Setzen Sie die Klinge und den Schmetterlingsaufsatz in den Becher ein.

2 - Geben Sie die Lebensmittel in den Becher.

3-Dann setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher.

4-Drehen Sie ihn, bis er einrastet

5-Stecke den Messbecher in den Becherdeckel.

6-Stecken Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie die Taste "Ein".

7-Wählen Sie die gewünschte Zeit und Geschwindigkeit.

8-Drücken Sie die Taste "Start/Stop", das Gerät beginnt zu arbeiten und der Timer beginnt herunterzählen. Wenn die Timer-Einstellung überschritten wird, beginnt der Timer mit dem Rückwärtszählen.

9 - Nach Beendigung des Vorgangs ertönt ein "Piepton".

10 - Schalten Sie das Hauptgerät aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen. Entfernen Sie den Becherdeckel.

11-Entferne das zubereiteten Lebensmittel aus dem Becher.

Vorsicht:

1 Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Schmetterling richtig positioniert ist.

2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Schmetterling beschädigen oder blockieren könnten, wenn das Messer in Bewegung ist und der Schmetterling in Position ist.

Verwendung des Innenkorbs:

Der Innenkorb eignet sich zum Garen kleinerer Mengen von Lebensmitteln wie Reis, Fisch und Fleisch.

Bitte befolgen Sie die Schritte:

1. Setzen Sie die Klinge in den Becher ein.

2. Geben Sie Wasser in den Becher

3. Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel und geben Sie die Lebensmittel in den Korb.

4. Dann den Deckel der Schüssel abdecken



5. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet. Setzen Sie die Schüssel in das Gerät ein.
  6. Stellen Sie den Messbecher auf den Deckel der Schüssel.
  7. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Taste "Ein".
  8. Stellen Sie die Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur ein, die Sie benötigen.
  9. Drücken Sie die Taste "Start/Stop", das Gerät nimmt den Betrieb auf und der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn die Timer-Einstellung übersprungen wird, beginnt der Timer mit dem Rückwärtszählen.
  10. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt ein "Piepton".
  11. Schalten Sie das Hauptgerät nach dem Gebrauch aus. Entfernen Sie den Deckel der Schüssel und nehmen Sie den Innenkorb heraus.
  12. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Korb.
- Vorsicht:
- 1- Die maximale Wassermenge, die in den Becher gefüllt wird, darf 600 ml betragen, und der Füllstand muss unter dem Korb liegen.
  - 2- Gefahr von Verbrennungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser.
  - 3- Heißer Dampf und heißes Kondenswasser sind gefährlich. Bitte mit Vorsicht behandeln.
  - 4- Berühren Sie nicht die Metallteile des Behälters, solange er heiß ist. Halten Sie nur den Griff der Schüssel fest, um sie zu bewegen.
- (26)

So verwenden Sie den Klingenschutz (27)

### 5. Fehlercodes:

Code	Staat	Lösung
E1	Auf dem LCD-Display blinkt "E1" und der Alarm ertönt.	Es muss zur Reparatur an eine autorisierte Servicestelle geschickt werden.
E2	Auf dem LCD-Display blinkt "E2" und der Alarm ertönt.	Nehmen Sie die Schüssel heraus und setzen Sie sie entsprechend der Bedienungsanleitung wieder ein. Wenn die oben beschriebene Zusammenarbeit nicht funktioniert, muss das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle geschickt werden.
E3	Auf dem LCD-Display blinkt "E3" und der Alarm ertönt.	Nehmen Sie den Becherdeckel ab und bringen Sie ihn entsprechend der Bedienungsanleitung wieder an. Wenn dies nicht funktioniert, muss das Gerät zur Reparatur an ein autorisiertes Servicezentrum geschickt werden.
E4	E4" blinkt auf dem LCD-Display und der Alarm ertönt. Auf dem LCD-Display blinkt	Die Temperatur des Geräts ist zu hoch. Lassen Sie es zunächst 2 Stunden lang abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn die oben beschriebene Zusammenarbeit nicht funktioniert, sollte das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle geschickt werden.
E5	"E5" und es ertönt	Lassen Sie ihn zunächst 2 Stunden lang abkühlen und starten Sie ihn dann erneut.

Der Klingenschutz ist für die Zubereitung von Risotto geeignet.

Folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Setzen Sie die Messer und den Messerschutz in den Becher ein.
2. Die Lebensmittel in den Becher geben.
3. Dann den Deckel auf den Becher setzen.
4. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet, und setzen Sie den Messbecher auf den Becherdeckel.
5. Den Messbecher auf den Becherdeckel stellen.
6. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Einschalttaste.
7. Wählen Sie die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit (01-03) und Temperatur.
8. Drücken Sie die Taste "Start/Stop", das Gerät nimmt den Betrieb auf und der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn die Timer-Einstellung übersprungen wird, beginnt der Timer mit dem Rückwärtszählen.
9. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt ein "Piepton".
10. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen. Entfernen Sie den Deckel des Bechers.
11. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Becher.

Vorsicht:

1. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Messerschutz angebracht ist.
2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die das Messer beschädigen oder blockieren könnten, wenn es in Bewegung ist und der Messerschutz angebracht ist.



**6. Reinigung:**

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie den Becher zur Reinigung nicht in Wasser ein.
3. Wenn der Becher abgekühlt ist, nehmen Sie das Messer aus dem Becher. Halten Sie die Kontaktstifte an der Unterseite des Bechers stets sauber und trocken. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
4. Schrauben Sie den Dichtungsring ab und entfernen Sie alle Zubehörteile. Waschen Sie den Metallbecher und die Klinge nicht in der Spülmaschine!
5. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, da diese die Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können.
6. Die Klinge ist sehr scharf, gehen Sie vorsichtig damit um!
7. Reinigen Sie alle Teile mit heißem Seifenwasser. Sofort nach Gebrauch reinigen. Mit heißem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
8. Es ist ratsam, die Klinge mit ein wenig Pflanzenöl zu schmieren.
9. Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem weichen, feuchten Tuch.
10. Wenn der Becher und die Messer schwer zu reinigen sind, können Sie etwas warmes Seifenwasser in den Mixtopf geben und das Gerät einige Sekunden lang auf Stufe 1 laufen lassen.

Mülltonne auf Rädern bedeutet, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung dieser Art von Produkt informieren und diese befolgen müssen.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie anderen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät in Übereinstimmung mit den entsprechenden örtlichen Vorschriften.

Elektrische und elektronische Geräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

**7. Leitfaden zur Behandlung**

Modus	Lebensmittel	Maximum	Betriebszeit	Geschwindigkeiten	Vorbereitung
Mixer	Karotten	800g	3 Minuten	10	15x15x15mm
Mixer	Wasser	1200g		1-10	/
+ Heiz-gerät	Karotten	800g	90 Minuten	-	15x15x15mm
Dampfer	Wasser	1200g			/
	Wasser	2L	90 Minuten		/

**8. Technische Daten**

220-240V, 500W  
 Obere Abdeckung /Haupteinheit /Innenschale::PP  
 Bedienfeld:88mm\*20mm  
 Schale aus rostfreiem Stahl  
 Abdeckung:PP/PPE  
 Spannung / Frequenz:220-240V, 50/60Hz  
 Leistung: 1000 W bei Erhitzung; mit Bewegung: 500 W  
 Geschwindigkeiten: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  
 DREHZAHL (±20%): 130, 300, 500, 500, 800, 1000, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500



**ACHTUNG  
WIE DIE MATERIALIEN ZU ENTSORGEN SIND**

Das Symbol einer durchgestrichenen

## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Grazie per aver acquistato Chef-O-Matic® Kitchen Robot, il robot da cucina con una moltitudine di funzioni che vi permetterà di cucinare per tutta la famiglia in modo facile e veloce; è in grado di sostituire più elementi della cucina ed è quindi un risparmio di spazio.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere tutte le istruzioni per un uso corretto.

## INDICE:

1. Avvertenze
2. Il set comprende
3. Ricambi e accessori
4. Come si usa
5. Codici di errore
6. Pulizia
- 7-Guida al trattamento
8. Specifiche tecniche
9. Garanzia di qualità

**1. Avvertenze**

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni e illustrazioni.

2. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per future consultazioni.

3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio di rete locale.

4. Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori. La garanzia decade se vengono utilizzati tali accessori o parti.

5. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate.

6. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente le parti che entrano in contatto con gli alimenti.

7. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie

piana, asciutta e pulita.

8. Non toccare la lama, soprattutto quando è in funzione. È molto affilata. Durante la rimozione o il reinserimento della lama, tenere solo per la parte superiore.

9. Non utilizzare gli accessori o l'apparecchio se sono danneggiati. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

10. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

12. Spegnerne l'apparecchio prima di montare o smontare gli accessori.

13. Attendere che le parti mobili non siano più in movimento prima di smontare le parti dell'apparecchio.

14. Non immergere mai l'unità principale in acqua o in altri liquidi, né sciacquarla sotto l'acqua corrente. Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.

15. Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

16. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare gli accessori o di toccare parti che si muovono durante l'uso.

17. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto

supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.

18. Questo apparecchio è destinato ad uso domestico e simili.

19. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

20. Quando si trattano alimenti caldi (temperature superiori a 60°C), non toccare il misurino.

21. Assicurarsi di posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, solida, piana e resistente al calore, soprattutto quando si utilizza l'utensile a vapore.

La spatola deve essere usata solo per rimuovere il cibo dal becher.

22. La spatola va usata solo per prelevare gli alimenti dal bicchiere.

23. Non operare mentre la lama è in funzione.

24. Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa del vapore improvviso.

25. Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:

-Aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro simili;

-luoghi di lavoro legati all'agricoltura.

- alberghi, motel, ecc. e strutture simili;

-Ambienti tipo bed and breakfast.

26. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

27. Per evitare rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da personale qualificato.

28. Per la pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, vedere la sezione "pulizia" del manuale.

29. L'uso improprio del prodotto può provocare lesioni.

30. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di cambiare un accessorio o di toccare parti in movimento.

31. Anche gli accessori non forniti con l'apparecchio devono essere corredati di istruzioni per un uso sicuro.

32. Prestare attenzione quando si maneggiano lame affilate, si svuota la vasca di miscelazione e si pulisce l'apparecchio.

33. Quando la temperatura effettiva della ciotola è pari o superiore a 60°C, si troverà che:

1) La velocità di lavoro sarà limitata alla velocità 01-04.

2) La macchina cambierà automaticamente la velocità di lavoro a velocità 4, anche se la velocità di lavoro attuale è impostata sulla velocità 05-10.

34. Il robot da cucina multifunzione è utilizzato per tritare, riscaldare gli alimenti (ad es. verdure, carne, ecc.) e cuocere a vapore. Qualsiasi altro uso è considerato inappropriato. È adatto solo per l'uso in interni asciutti. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale, ma esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi altro uso o modifica dell'apparecchio non è

previsto ed è severamente vietato. Non si risponde di danni causati da un uso improprio o da un funzionamento non corretto.

## 2. Il set comprende:

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Unità principale, Bicchiere, Coperchio, Becher)
- 1 Protezione della lama
- 1 accessorio per impastare (farfalla)
- 1 spatola
- 1 Vaporiera
- 1 Cestello
- 1 Manuale di istruzioni
- 1 Ricettario digitale

[www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PARTI E ACCESSORI

- A. Becher (max. 100 ml)
- B. Coperchio del bicchiere
- C. Anello di sicurezza 1
- D. Lama
- E. G Anello di sicurezza 2
- F. Bicchiere
- G. Chiave di regolazione
- H. Accessorio per impastare (Farfalla)
- I. Bilancia elettronica
- J. Display LCD
- K. Pannello di controllo
- K1. Unità principale
- L. Pulsante di accensione/spengimento
- M. Coperchio
- N. Vassoio interno per la cottura a vapore
- O. Vaporiera
- P. Spatola
- Q. Cestello interno
- R. Protezione della lama

1. Display tempo
2. Indicatore di velocità
3. Display della temperatura
4. Pulsante per la salsa
5. Pulsante per la zuppa
6. Pulsante per il vapore
7. Pulsante per la pasticceria
8. Pulsante di avvio/stop
9. Timer
10. Pulsante "-"
11. Selettore di temperatura
12. Pulsante "PULSE"
13. Pulsante di velocità
14. Pulsante "+" (+)
15. Pulsante della bilancia

Indicatore della capacità del bicchiere

La capacità massima del bicchiere è di 3 litri. Non cuocere i cibi con più di 2 litri.



Attenzione

Simbolo di "superficie calda" indicato sul bicchiere (16)

Indica che occorre fare attenzione quando lo si tocca, poiché può essere molto caldo.

## 4. Come si usa

1. Il dispositivo è dotato di quattro speciali pulsanti di menu ad accesso diretto automatico. Questi sono i pulsanti "Zuppa", "Salsa", "Vapore" e "Pasticceria". È possibile utilizzarli per completare la lavorazione degli alimenti.

Pulsante "Zuppa": si può usare per preparare diversi tipi di zuppa. Pulsante "Salsa": si può usare per preparare deliziose salse. Pulsante "vapore": può essere utilizzato per cuocere a vapore gli alimenti desiderati.

Pulsante "Pasticceria": si può usare per fare diversi tipi di impasto.

Timer: l'intervallo di impostazione del tempo va da 0 secondi a 90 minuti.

Da 0 secondi a 90 minuti.

3. Indicatore "Velocità": l'intervallo di impostazione della velocità va da 01 a 10.

4. Indicatore "Temperatura": l'intervallo di impostazione della temperatura va da 30°C a 120°C.

5. Pulsante "bilancia": la gamma di regolazione del peso va da 5 g a 5000 g.

Per utilizzarlo, seguire i seguenti passaggi:

1) Premere il pulsante della bilancia in modalità standby e il display LCD mostrerà "Weight" (0000g).

2) Posizionare l'alimento sulla bilancia elettronica. Leggere quindi il numero visualizzato sul display LCD. Questo è il peso dell'alimento.

Osservazioni: tenere premuto il pulsante della bilancia per più di 2 secondi o tenere premuto il pulsante "Avvio/Stop" per più di 2 secondi per uscire dalla funzione "Weighing"/peso.

1. Pulsante "-" / "+": può essere utilizzato per regolare il tempo, la temperatura o la velocità desiderata.

2. Pulsante "Start/Stop": premere per avviare o arrestare l'apparecchio.

Consigli:

1) Premendo il pulsante "Avvio/Stop" si interrompe l'operazione in corso. Premendolo di nuovo, si riprende l'operazione interrotta.

2) Se si preme il pulsante "Avvio/Stop" per più di 2 secondi in qualsiasi situazione operativa, l'apparecchio torna in stato di standby. Tutte le impostazioni verranno cancellate.

3. Pulsante "Pulse":

Quando la temperatura del bicchiere è inferiore o

uguale a 60 °C, tenendo premuto il pulsante "Pulse" in qualsiasi situazione di lavoro, l'apparecchio funzionerà istantaneamente alla velocità 10. Quando la temperatura del bicchiere è superiore a 60 °C tenere premuto il pulsante "Pulse" in qualsiasi situazione di lavoro: l'apparecchio funzionerà istantaneamente alla velocità 4.

Stato di stand-by: (17)

Collegare la spina e premere il "pulsante di accensione/spegnimento (L)" per passare allo stato di standby. (18)

Stato di stand-by (esempio)

L'area del display LCD è mostrata come di seguito:

Visualizzazione display "Temperatura": 000; vi-

sualizzazione display "Ora": "00:00".

Visualizzazione display "Velocità": "00".

Come installare la guarnizione di tenuta 1 (19)

Sotto il coperchio del bicchiere:

Come montare la lama: (20)

1. Posizionare l'anello di tenuta sulla lama. Spingere la lama attraverso l'apertura sul fondo del bicchiere.

2. Tenere la parte superiore della lama con una mano e posizionare la chiave con l'altra mano. Inserire quindi la chiave nella parte inferiore della lama.

3. Ruotare la chiave in senso orario per montarla saldamente nella presa (vedi figura sopra).

Attenzione:

1. La lama è molto affilata. Si prega di utilizzarla con attenzione!

2. Tenere solo la parte superiore della lama!

3. L'anello di tenuta deve aderire perfettamente alle lame. Se gli alimenti vengono cotti o tritati senza l'anello di tenuta, il bicchiere può fuoriuscire dalla parte inferiore e l'unità principale può subire danni.

Come smontare la lama: (21)

Ruotare la chiave in senso antiorario per rimuovere la lama (vedi figura sopra).

Attenzione:

1. La lama è molto affilata. Maneggiare con cura!

2. Tenere la lama solo per la parte superiore.

Come assemblare il bicchiere: (22)

1. Posizionare il coperchio sul bicchiere. Premere il coperchio con entrambe le mani e

contemporaneamente ruotarlo in senso orario. A questo punto si sente un "clic", che indica che il coperchio è stato installato correttamente.

2. Inserire la ciotola nel suo posto. Assicurarsi che la posizione Z1 punti alla posizione Z2. A questo punto si sentirà anche un "clic", che significa che la ciotola è posizionata correttamente.

3. Inserire il becher nel coperchio del becher (vedi figura sopra).

Come smontare il bicchiere: (23)

Rimuovere il bicchiere dall'apparecchio principale. Il bicchiere può essere facilmente rimosso.

Come utilizzare la vaporiera: (24)

La Vaporiera è ideale per cucinare verdure con carne, salsicce, pesce al vapore e altro ancora.

È possibile utilizzare la vaporiera in una delle due seguenti combinazioni:

Combinazione 1: Coperchio (M) + vaschetta interna (N) + Vaporiera (O)

Utilizzate questa combinazione per preparare diversi tipi di cibo.

Combinazione 2: Coperchio (M) + Vaporiera (O).

Utilizzare questa combinazione per porzioni più grandi dello stesso tipo di alimento, ad esempio pezzi o porzioni grandi di verdure, patate o pezzi grandi di carne o salsicce.

Seguire i passaggi indicati di seguito:

1. Montare la lama sul bicchiere e poi posizionarla sull'unità principale.

2. Aggiungere acqua al bicchiere (tra 0,5L e 2L) (attenzione: il bicchiere deve contenere più di 0,5L di acqua). Con 0,5 l di acqua è possibile cuocere a vapore gli alimenti per 30 minuti).

3. Posizionare la guarnizione di tenuta sul coperchio del bicchiere e chiudere il bicchiere con il coperchio.

4. Ruotare il coperchio del bicchiere finché non si blocca in posizione.

5. Posizionare la vaporiera

6. Posizionare il cibo nella vaporiera o sul vassoio e chiuderlo con il coperchio.

7. Installare il bicchiere nell'apparecchio.

8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante "On".

9. Impostare la velocità, il tempo e la temperatura desiderati.

10. Premendo il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia.

11. Al termine dell'operazione si sentirà il suono "Beep".

12. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale e rimuovere il coperchio della vaporiera.

13. Rimuovere gli alimenti lavorati dalla vaporiera.

Attenzione:

1. Pericolo di ustioni dovute al vapore caldo o all'acqua calda di condensa.
2. Non riscaldare mai la scodella quando è vuota.
3. Se il coperchio non è montato correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti all'interno della vaporiera non si cuociono correttamente.
4. Non lasciare mai la scodella sopra il coperchio della ciotola di miscelazione quando si utilizza la vaporiera.
5. Il vapore caldo e l'acqua calda di condensa sono pericolosi. Si prega di maneggiare con cura.
6. Non toccare la parte metallica del bicchiere quando è calda. Per spostarlo, tenere solo il manico del bicchiere.
7. Per 30 minuti di cottura a vapore sono necessari 0,5L (500 ml) di acqua. Per ogni ulteriori 15 minuti, aggiungere 250 ml di acqua.

Come utilizzare l'accessorio agitatore (Butterfly):  
(25)

La farfalla vi aiuterà a ottenere i migliori risultati quando vorrete preparare la maionese o montare la panna o gli albumi.

Seguire i passaggi:

1. Tenere la farfalla per l'estremità a forma di palla.
2. Collegare la farfalla alla parte superiore della lama; si sentirà un "clic" per indicare che è saldamente in posizione (vedere l'immagine sopra).
- Per rimuovere la farfalla, afferrare l'estremità sferica della farfalla, estrarla e ruotarla in entrambe le direzioni.

Utilizzo della farfalla:

Seguire i passaggi indicati di seguito

- 1-Posizionare le lame e la farfalla nella ciotola di miscelazione.
- 2-Poi versare il cibo nella ciotola di miscelazione.
- 3-Poi mettere il coperchio sulla ciotola di miscelazione.
- 4-Ruotarlo finché non si blocca in posizione
- 5-Posizionare il misurino nel coperchio del bicchiere.
- 6-Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante "On".
- 7-Selezione il tempo e la velocità desiderati.
- 8-Premendo il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia. Se l'impostazione del timer viene saltata, il timer inizia il conto alla rovescia.
- 9 -Al termine dell'operazione viene emesso un "bip".
- 10-Spegnere l'unità principale al termine dell'utilizzo. Rimuovere il coperchio del bicchiere.
- 11-Rimuovere il cibo cotto dal bicchiere.

Attenzione:

1. Non accendere l'apparecchio prima di aver posizionato correttamente la farfalla.
  2. Non aggiungere ingredienti che possano danneggiare o bloccare la farfalla quando la lama è in movimento e la farfalla è in posizione.
- Come utilizzare il cestello interno:  
Il cestello interno è adatto alla cottura di alimenti in piccole quantità, come riso, pesce e carne.  
Seguire la procedura:

- 1- Installare la lama nel bicchiere
- 2- Aggiungere l'acqua alla ciotola
- 3- Posizionare il cestello interno nella ciotola e aggiungere il cibo nel cestello.
- 4- Poi coprire il coperchio della ciotola
- 5- Ruotare il coperchio finché non si blocca in posizione. Installare la ciotola nell'apparecchio
- 6- Posizionare il misurino sul coperchio della ciotola.
- 7- Collegare la spina e premere il pulsante "On".
- 8- Impostare il tempo, la velocità e la temperatura desiderati.

9. Premendo il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia. Se si salta l'impostazione del timer, il timer inizia il conto alla rovescia.
10. Al termine dell'operazione viene emesso un "bip".
11. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale. Rimuovere il coperchio della ciotola ed estrarre il cestello interno.
12. Rimuovere gli alimenti lavorati dal cestello.

Attenzione:

- 1- La quantità massima di acqua aggiunta al bicchiere deve essere di 600 ml e il livello deve essere inferiore al cestello.
  - 2- Pericolo di ustioni dovute al vapore caldo o all'acqua calda di condensa.
  - 3- Il vapore caldo e l'acqua calda di condensa sono pericolosi. Si prega di maneggiare con cura.
  - 4- Non toccare la parte metallica del contenitore quando è caldo. Per spostarla, tenere solo il manico della ciotola.
- (26)

Come utilizzare la protezione della lama (27)

La protezione della lama è adatta alla preparazione del risotto.

Seguire i passaggi indicati di seguito:

1. Posizionare le lame e la protezione delle lame nella ciotola di miscelazione.
2. Mettere gli alimenti nella ciotola di miscelazione.
3. Poi mettere il coperchio sulla ciotola di miscelazione.
4. Ruotare il coperchio finché non si blocca in posizione e posizionare il misurino sul coperchio della terrina.

5. Posizionare il misurino sul coperchio del becher.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante di accensione.
7. Selezionare il tempo, la velocità (01-03) e la temperatura desiderati.
8. Premendo il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia. Se l'impostazione del timer viene saltata, il timer inizia il conto alla rovescia.
9. Al termine dell'operazione viene emesso un "bip".

10. Spegnerne l'apparecchio al termine dell'utilizzo. Rimuovere il coperchio del tumbler.
11. Rimuovere gli alimenti lavorati dal becher.

#### Attenzione:

1. Non accendere l'apparecchio finché la protezione della lama non è in posizione.
2. Non aggiungere ingredienti che possano danneggiare o bloccare la lama quando questa è in movimento e la protezione della lama è in posizione.

## 5. Codici di errore:

Codice	Stato	Soluzione
E1	"E1" lampeggia sul display LCD e suona l'allarme	Deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E2	"E2" lampeggia sul display LCD e suona l'allarme	Rimuovere il bicchiere e reinstallarla seguendo le istruzioni per l'uso. Se l'operazione non funziona, il dispositivo deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E3	"E3" lampeggia sul display LCD e suona l'allarme	Rimuovere il coperchio e reinstallarlo secondo le istruzioni per l'uso. Se l'operazione sopra descritta non funziona, il dispositivo deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E4	Sul display LCD lampeggia "E4" e suona l'allarme	La temperatura dell'apparecchio è troppo alta. Lasciarlo raffreddare per 2 ore e poi riavviarlo. Se l'operazione di cui sopra non funziona, il dispositivo deve essere inviato al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E5	"E5" lampeggia sul display LCD e suona l'allarme	Lasciare raffreddare per 2 ore e poi riavviare.

## 6. Pulizia:

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Non immergere il bicchiere in acqua per la pulizia.
3. Quando il bicchiere si è raffreddato, rimuovere la lama dal bicchiere. Mantenere sempre puliti e asciutti i perni di contatto sul fondo del bicchiere. Pulirli solo con un panno umido.
4. Svitare l'anello di tenuta e rimuovere tutti gli accessori. Non lavare il bicchiere e la lama in metallo in lavastoviglie!
5. Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, poiché potrebbero danneggiare le

parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

6. La lama è molto affilata: maneggiare con cura!
7. Pulire tutte le parti con acqua calda e sapone. Pulire immediatamente dopo l'uso. Sciacquare con acqua calda e asciugare immediatamente.
8. Si consiglia di lubrificare la lama con un po' di olio vegetale.
9. Pulire l'unità principale con un panno morbido e umido.
10. Se la ciotola e le lame sono difficili da pulire, è possibile aggiungere un po' di acqua saponata calda alla ciotola e far funzionare l'apparecchio alla velocità 1 per alcuni secondi.

## 7. Guida al trattamento

Modalità	Alimentos	Massimo	Tempo di funzionamento	Velocità	Preparazione
Frullatore	Carote	800g	3 minuti	10	15x15x15mm
Frullatore	Acqua	1200g		1-10	/
+ Riscaldatore	Carote	800g	90 minuti	-	15x15x15mm
	Acqua	1200g			/
Vaporiera	Acqua	2L	90 minuti		/

## 8. Specifiche tecniche

220-240V, 500W

coperchio superiore/unità principale/guscio interno::PP

Pannello di controllo: 88mm\*20mm

ciotola in acciaio inox

copertina:PP/PPE

Tensione / Frequenza: 220-240V, 50/60Hz

Potenza: 1000W a caldo; con movimento: 500W

Velocità: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

GIRI/MIN (±20%): 130, 300, 500, 500, 800, 1000, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. ARANZIA DI QUALITÀ

Questo prodotto è coperto da una garanzia contro i difetti di fabbricazione soggetta ai periodi di tempo stabiliti dalla legislazione vigente in ciascun paese.

Questa garanzia non copre i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anomala, incidenti o manipolazione impropria.



### ATTENZIONE COME SMALTIRE I MATERIALI

Il simbolo di un bidone barrato indica che è necessario informarsi e seguire le norme locali sullo smaltimento di questo tipo di prodotto.

Non smaltire questo prodotto come gli altri rifiuti domestici. Smaltire il dispositivo in conformità alle norme locali in vigore.

I dispositivi elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che possono avere effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono essere riciclati correttamente.

Prodotto in Cina



## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Obrigado por ter adquirido o Chef-O-Matic® Kitchen Robot, o robot de cozinha com uma multiplicidade de funções que lhe permitirá cozinhar para toda a família fácil e rapidamente; é capaz de substituir múltiplos elementos de cozinha e é, portanto, um poupador de espaço.

Por favor, leia todas as instruções antes de utilizar o produto, a fim de o utilizar correctamente.

### ÍNDICE:

1. Advertências
2. O conjunto inclui
3. Peças e Acessórios
4. Como utilizar
5. Códigos de erro
6. Limpeza.
- 7-guia de tratamento
8. Especificações técnicas
9. Garantia de qualidade

## 1. Advertências

1. Antes de utilizar o aparelho, leia cuidadosamente estas instruções e ilustrações.

2. Guarde estas instruções de funcionamento para referência futura.

3. Verificar se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de ligar o aparelho.

4. Nunca utilizar acessórios ou peças de outros fabricantes. A sua garantia será invalidada se tais acessórios ou peças tiverem sido utilizados.

5. Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação, ficha ou outras peças estiverem danificadas.

6. Peças completamente limpas que entrarão em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

7. Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana, seca

e limpa.

8. Não tocar na lâmina, especialmente quando esta estiver em funcionamento. É muito afiado. Segurar apenas a parte superior da lâmina enquanto a retira ou a reinsere.

9. Não utilizar quaisquer acessórios ou o aparelho se estes estiverem danificados. Contactar um centro de serviço autorizado.

10. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o seu cordão fora do alcance das crianças.

11. Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando este estiver em funcionamento.

12. Desligar o aparelho antes de prender ou remover quaisquer acessórios.

13. Esperar até que as peças móveis não estejam mais em movimento antes de desmontar o aparelho.

14. Nunca mergulhar a unidade principal em água ou qualquer outro líquido, nem enxaguá-la sob água corrente. Utilizar apenas um pano húmido para limpar o aparelho.

15. Desligar o aparelho da tomada imediatamente após a sua utilização.

16. Desligar o aparelho e desligá-lo da corrente antes de mudar os acessórios ou de tocar nas peças móveis durante a utilização.

17. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou

mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

18. Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações similares.

19. As crianças não devem brincar com o dispositivo

20. Ao processar alimentos quentes (para temperaturas superiores a 60°C) não tocar no copo doseador.

21. Certifique-se de colocar o aparelho sobre uma superfície limpa, sólida, plana e resistente ao calor, especialmente quando utilizar a ferramenta de vapor.

22. A espátula só deve ser utilizada para remover alimentos do copo.

23. não utilizar enquanto a lâmina estiver em funcionamento.

24. Tenha cuidado se o líquido quente for derramado no processador de alimentos, pois pode ser expulso do aparelho devido ao vapor repentino.

25. Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações semelhantes como, por exemplo:  
-Áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho semelhantes;

-lugares de trabalho relacionados com a agricultura.

- hotéis, motéis, etc. e estabelecimentos similares;

-Bed e ambientes tipo pequeno-almoço.

26. Desligar sempre o aparelho da tomada se este for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

27. para evitar riscos, se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes.

28. Para saber como limpar superfícies que estão em contacto com óleo ou alimentos, ver a secção "limpeza" do manual.

29. A utilização inadequada do produto pode resultar em lesões.

30. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada antes de mudar um acessório ou de tocar em peças móveis.

31. Os acessórios não fornecidos com o aparelho também devem ser fornecidos com instruções para uma utilização segura.

32. Tenha cuidado ao manusear lâminas afiadas, esvaziar a tigela de mistura e limpar o aparelho.

33. Quando a temperatura real da tigela é igual ou superior a 60°C, encontrará:

1) A velocidade de trabalho será limitada à velocidade 01-04.

2) A máquina mudará automaticamente a velocidade de trabalho para a velocidade 4, mesmo que a velocidade de trabalho actual esteja definida para a velocidade 05-10.

34. O Processador Alimentar Multifuncional é utilizado para picar, aquecer alimentos (por exemplo,

vegetais, carne, etc.) e vaporizar. Qualquer outra utilização é considerada inadequada. Só é adequada para utilização em interiores secos. O aparelho não se destina a uma utilização comercial, mas exclusivamente para uso doméstico. Qualquer outra utilização ou modificação do aparelho não é intencional e é estritamente proibida. Não será aceite qualquer responsabilidade por danos causados por utilização indevida ou operação incorrecta.

## 2. O conjunto inclui:

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Unidade principal, Tumbler, Tampa, Copo.)
- 1 Guarda-lâmina
- 1 Batedeira (borboleta)
- 1 Espátula
- 1 Vaporizador
- 1 Cesto
- 1 Manual de Instruções
- 1 Caixa Digital da Receita

[www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PEÇAS E ACESSÓRIOS

- A. Copo (max. 100ml)
- B. Tampa do copo
- C. Anel de selagem 1
- D. Lâmina
- E. Vedação da junta 2
- F. Taça
- G. Chave de ajuste
- H. Fixação de misturador (Borboleta)
- I. Balança electrónica
- J. Visor LCD
- K. Painel de controlo
- K1. Unidade principal
- L. Botão Ligar/Desligar
- M. Capa
- N. Bandeja de vapor interior
- O. Steamer
- P. Espátula
- Q. Cesto interior
- R. Protector de lâmina

- 1. visualização do tempo
- 2. Indicador de velocidade
- 3. Indicação da temperatura
- 4. Botão de molho
- 5. Botão de sopa
- 6. Botão de vapor

- 7. Botão de pastelaria
- 8. Botão Start/Stop
- 9. Temporizador
- 10. 10. botão “-”
- 11. Selector de temperatura
- 12. Botão “PULSE
- 13. Botão de velocidade
- 14. Botão “+” (+)
- 15. Botão da escala

Indicador de capacidade de fumadores

A capacidade máxima do vidro é de 3 litros. Não cozinhar alimentos com mais de 2 litros.



Precaução

Símbolo “superfície quente” marcado no vidro (16)

Indica que se deve ter cuidado ao tocar-lhe, pois pode estar muito quente.

## 4- Como utilizar

1. O dispositivo tem quatro botões especiais de menu de acesso directo automático. Estes são os botões “Sopa”, “Molho Botões “Sauce”, “Sauce”, “Steam” e “Pastry”. botões “Vapor” e “Pastelaria”. Pode utilizá-los para terminar automaticamente o processamento de alimentos.

Botão “sopa”: Pode utilizá-lo para preparar diferentes tipos de sopa. Botão “Sauce”: Pode utilizá-lo para preparar molhos deliciosos. Botão “Steam”: Pode utilizá-lo para vaporizar os alimentos de que necessita.

Botão “Pastelaria”: Pode utilizá-lo para fazer diferentes tipos de massa.

2. Temporizador: O intervalo de tempo definido é de 0 segundos a 90 minutos.

3. Indicador de “velocidade”: A gama de regulação de velocidade é de 01 a 10.

4. Indicador “Temperatura”: O intervalo de ajuste da temperatura é de 30°C a 120°C.

5. Botão da balança: O intervalo de ajuste do peso é de 5g a 5000g.

Por favor, siga os seguintes passos para o utilizar: 5.1 Prima o botão da escala em modo de espera e o visor LCD mostrará “Peso” (0000g).

5.2 Colocar os alimentos na balança electrónica. Depois ler o número que aparece no visor LCD. Este é o peso da comida.

Observações: Manter premido o botão da escala durante mais de 2 segundos, ou premir e manter premido o botão “Start/Stop” durante mais de 2 segundos para sair da função “Weighing”.

Botão “-” / “+”: Pode usar este botão para definir

o tempo, a temperatura ou a velocidade de que necessita.

Botão "Start/Stop": premir para iniciar o aparelho ou parar o seu funcionamento.

Conselhos:

1) Premir o botão "Start/Stop" pára a operação actual. Ao pressioná-la novamente, a operação interrompida será retomada.

2) Se premir o botão "Start/Stop" durante mais de 2 segundos em qualquer situação operacional, o aparelho voltará ao estado de espera. Todas as suas configurações serão apagadas.

3. Carregar" botão:

Quando a temperatura do recipiente for inferior ou igual a 60°C, premir e manter premido o botão "Pulse" em qualquer situação de trabalho, o aparelho funcionará instantaneamente à velocidade 10. Quando a temperatura do recipiente for superior a 60°C, premir e manter premido o botão "Pulse" em qualquer situação de trabalho, o aparelho funcionará instantaneamente à velocidade 4.

Estado de espera: (17)

Ligar e premir "On/Off button (L)" para entrar no estado de espera. (18)

Estado de espera (Exemplo)

A área de visualização do LCD é mostrada abaixo: Visualização da "temperatura": 000; visualização da "hora": "00:00"; Mostrar "Velocidade": "00".

Como instalar a junta de vedação 1 (19)

Debaixo da tampa de vidro

Como encaixar a lâmina: (20)

1. Colocar o anel de vedação sobre a lâmina. Empurrar a lâmina para a abertura na parte inferior da tomada.

2. Segurar a parte superior da lâmina com uma mão e posicionar a chave com a outra mão. Em seguida, inserir a chave na parte inferior da lâmina.

3. Rodar a chave no sentido dos ponteiros do relógio para montar firmemente na tomada (ver figura acima).

Cuidado:

1. A lâmina é muito afiada. Por favor, use-o com cuidado!

2. segure apenas a parte superior da lâmina!

3. O anel de vedação deve encaixar firmemente contra as lâminas. Se os alimentos

forem cozinhados ou picados sem o anel de vedação no local, o copo pode vazar por baixo e a unidade principal pode ser danificada.

Como desmontar a lâmina: (21)

Rodar a chave no sentido anti-horário para remover a lâmina (Ver figura acima).

Cuidado:

1. A lâmina é muito afiada. Por favor, manuseie-o com cuidado!

2. Segurar a lâmina apenas pela parte superior.

Como montar o recipiente:(22)

1. Colocar a tampa sobre o copo. Pressionar a tampa com ambos os ponteiros e, ao mesmo tempo, rodá-la no sentido horário. Ouvirá então um "clique", o que significa que a tampa está correctamente instalada.

2. Inserir a tigela na sua caixa. Certifique-se de que o local Z1 aponta para o local Z2. Nesta altura, também ouvirá um "clique", o que significa que a tigela está correctamente posicionada.

3. Inserir o copo na tampa do copo (ver figura acima).

Como desmontar o recipiente:(23)

Retirar o secador do aparelho principal. O secador pode ser facilmente removido.

Como utilizar o vaporizador: (24)

O vapor é ideal para cozinhar legumes com carne, salsichas, pão cozido a vapor, peixe cozido a vapor e muito mais.

Pode utilizar o vaporizador em qualquer uma das duas combinações seguintes:

Combinação 1: Tampa (M)+ bandeja interior do vaporizador (N) + Steamer (O)

Utilize esta combinação para preparar diferentes tipos de alimentos.

Combinação 2: Tampa (M) + Steamer (O).

Utilizar esta combinação para porções maiores do mesmo tipo de alimentos, por exemplo, pedaços grandes ou porções de vegetais, batatas ou pedaços grandes de carne ou salsichas.

Siga os passos seguintes:

1. montar a lâmina no copo e depois colocá-la na unidade principal.

2. Adicionar água ao beaker: between 0,5L e 2L (Atenção: deve haver mais de 0,5L de água no copo. Com 0,5L de água é possível vaporizar alimentos durante 30 minutos).

3. Colocar a junta de vedação na tampa do copo e depois fechar o copo com a tampa.
4. virar a tampa do copo até que esta se feche em posição.
5. Colocar o vaporizador
6. Colocar os alimentos no vaporizador ou no tabuleiro e fechá-lo com a tampa.
7. Instalar o secador no aparelho.
8. Ligar o aparelho à rede eléctrica e premir o botão "On".
9. Definir a velocidade, tempo e temperatura necessários.
10. Premir o botão "Start/Stop", o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.
11. Ouvir o som do "Beep" enquanto a operação estiver concluída.
12. Após a utilização, desligar o aparelho principal e retirar a tampa do vaporizador.
13. Retirar os alimentos processados do vaporizador.

Cuidado:

1. Perigo de queimaduras por vapor quente ou água condensada quente.
2. Nunca aqueça a frigideira quando estiver vazia.
3. Se a tampa não estiver devidamente colocada, o vapor escapará e a comida dentro do vaporizador não cozinhará correctamente.
4. Nunca deixar a bacia em cima da tampa do recipiente misturador quando utilizar o vaporizador.
5. O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Por favor, manuseie com cuidado.
6. Não tocar na parte metálica do pote quando estiver quente. Segurar apenas a pega do recipiente para o mover.
7. Durante 30 minutos a vapor, é necessário 0,5L (500ml) de água. Para cada 15 minutos adicionais, adicionar 250ml de água.

Como utilizar o acessório agitador (Borboleta):  
(25)

A borboleta ajudá-lo-á a obter os melhores resultados quando quiser fazer maionese ou chantilly ou claras de ovos.

Siga os passos:

1. segurar a borboleta pela ponta em forma de bola.
  2. Fixe a borboleta ao topo da lâmina, ouvirá um "clique" para indicar que está fixada com segurança (Ver imagem acima).
- Para remover a borboleta, agarrar a ponta da bola da borboleta, puxá-la para fora e rodá-la nos dois sentidos.

Utilização da borboleta:

Siga os passos abaixo

- 1-Coloque as lâminas e a borboleta na tigela de mistura.
- 2-Deite a comida na tigela de mistura.
- 3- Em seguida, colocar a tampa no recipiente misturador.
- 4- Transformá-la até ficar em posição.
- 5-Coloque o copo doseador na tampa do copo.
- 6-Coloque o aparelho na rede eléctrica e prima o botão "On".
- 7-Selezione o tempo e a velocidade necessários.
- 8-Pressionar o botão "Start/Stop", o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente. Se a definição do temporizador for ignorada, o temporizador começa a contagem decrescente.
- 9 - O som "Beep" será ouvido quando a operação estiver concluída.
- 10-Desligue a unidade principal quando tiver terminado a sua utilização. Retirar a tampa do copo.
- 11-Remover a comida cozinhada do copo.

Cuidado:

1. Só ligar o aparelho quando a borboleta tiver sido correctamente posicionada.
  2. Não adicionar ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver no lugar.
- Como utilizar o cesto interior:  
O cesto interior é adequado para cozinhar alimentos em pequenas quantidades, tais como arroz, peixe e carne.  
Por favor, siga os passos:

- 1- Instalar a lâmina na tigela.
- 2- Acrescentar água à tigela
- 3- Colocar o cesto interior na tigela e adicionar a comida no cesto.
- 4- Depois cobrir a tampa da tigela
- 5- Rodar a tampa até que ela se feche no lugar. Instalar a tigela no aparelho
- 6- Colocar o copo doseador na tampa da tigela.
- 7- Ligar e premir o botão "On".
- 8- Ajuste o tempo, a velocidade e a temperatura de que necessita.
9. Premir o botão "Start/Stop", o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente. Se a definição do temporizador for ignorada, o temporizador começa a contagem decrescente.
10. O som do "Beep" será ouvido enquanto a operação estiver concluída.
11. Após a utilização, desligar o aparelho principal. Retirar a tampa da tigela e retirar o cesto interior.
12. Retirar os alimentos processados do cesto.

Cuidado:

- 1- A quantidade máxima de água adicionada ao balde deve ser de 600ml e o nível deve estar abaixo do cesto.

- 2- Perigo de escaldadura devido ao vapor quente ou água condensada quente.
- 3- O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Por favor, manuseie com cuidado.
- 4- Não tocar na parte metálica do recipiente enquanto este estiver quente. Segurar apenas a pega da tigela para a mover.

(26)

Como utilizar a protecção da lâmina (27)

A protecção da lâmina é adequada para fazer risotto.

Siga os passos seguintes:

1. colocar as lâminas e a protecção da lâmina na tigela de mistura.
2. colocar os alimentos na tigela de mistura.
3. Em seguida, colocar a tampa sobre a tigela de mistura.
4. Virar a tampa até que ela se feche e colocar o copo doseador na tampa do recipiente misturador.
5. colocar o copo doseador sobre a tampa do copo.

### 5. Códigos de erro:

Código	Estado	Solução
E1	O "E1" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Deve ser enviado para o centro de serviço autorizado para reparação.
E2	O "E2" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Retirar a taça e reinstalá-la de acordo com as instruções de funcionamento. Deve ser enviado ao centro de serviço autorizado para reparação se a cooperação acima referida não funcionar.
E3	O "E3" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Remover a tampa do tanque e reinstalá-la de acordo com as instruções de funcionamento. Deve ser enviado para o centro de serviço autorizado para reparação se a operação acima referida não funcionar.
E4	"E4" pisca no visor LCD e o alarme soa.	A temperatura do aparelho é demasiado elevada. Primeiro deixá-lo arrefecer durante 2 horas e depois reiniciá-lo. Deve ser enviado ao centro de serviço autorizado para reparação se a cooperação acima referida não funcionar.
E5	"E5" pisca no visor LCD e o alarme soa	Deixar arrefecer durante 2 horas primeiro e depois reiniciá-lo.

### 6. Limpeza:

1. antes de limpar o aparelho, desligue-o e desligue-o da corrente.
2. não mergulhar o copo em água para limpeza.
3. Quando o copo tiver arrefecido, remover a lâmina do copo. Manter sempre os pinos de contacto no fundo do secador limpos e secos. Limpe-os apenas com um pano húmido.
4. Desaparafuse o anel de vedação e retire todos

6. Ligar o aparelho à rede eléctrica e premir o botão de alimentação.

7. Seleccionar o tempo, a velocidade (01-03) e a temperatura necessários.
8. Premir o botão "Start/Stop", o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente. Se a definição do temporizador for ignorada, o temporizador começa a contagem decrescente.
9. Um som de "Beep" será ouvido enquanto a operação estiver concluída.
10. Desligue a unidade quando tiver terminado a sua utilização. Retirar a tampa do secador.
11. Retirar os alimentos processados do copo.

### Cuidado:

1. Não ligar o aparelho até que a protecção da lâmina esteja no lugar.
2. Não adicionar ingredientes que possam danificar ou bloquear a lâmina quando esta estiver em movimento e a protecção da lâmina estiver no lugar.

os acessórios. Não lave o secador de metal nem a lâmina na máquina de lavar louça!

5. Nunca utilizar objectos pontiagudos ou pontiagudos para a limpeza, pois isso poderia danificar as partes funcionais ou afectar a segurança do aparelho.
6. a lâmina é muito afiada! manusear com cuidado!
7. Limpar todas as partes com água quente com

sabão. Limpar imediatamente após a utilização. Lavar com água quente e secar imediatamente.

8. É aconselhável lubrificar a lâmina com um pouco de óleo vegetal.

9. Limpar a unidade principal com um pano macio e húmido.

10. Se o recipiente misturador e as lâminas forem difíceis de limpar, pode adicionar um pouco de água morna e ensaboada ao recipiente misturador e pôr o aparelho a funcionar à velocidade 1 durante alguns segundos.

efeitos nocivos no ambiente e/ou na saúde humana e devem ser reciclados adequadamente.

Fabricado na China

## 7. Guia de tratamento

Modo	Alimentação	Máximo	Tempo de funcionamento	Velocidades	Preparação
Liquidificador	Cenouras	800g	3 minutos	10	15x15x15mm
Liquidificador	Água	1200g		1-10	/
+ Aquecedor	Cenouras	800g	90 minutos	-	15x15x15mm
Steamer	Água	1200g			/
	Água	2L	90 minutos		/

## 8. Especificações técnicas

220-240V, 500W

tampa superior / unidade principal / concha da máquina::PP

controlo panel: 88mm\*20mm

tigela de aço inoxidável

cover: PP/PPE

Voltagem / Frequency: 220-240V, 50/60Hz

Potência: 1000W em quente; com movimento: 500W

Velocidades: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RPM (±20%): 130, 300, 500, 500, 500, 800, 1000, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. GARANTIA DE QUALIDADE

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico, sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre danos resultantes de utilização indevida, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manuseamento incorrecto.



### ATENÇÃO

#### COMO DISPOR DE MATERIAIS

Um símbolo de um caixote do lixo com uma cruz significa que

deve informar-se e seguir os regulamentos locais sobre a eliminação deste tipo de produto.

Não elimine este produto como eliminar outros resíduos domésticos. Elimine este dispositivo em conformidade com os regulamentos locais correspondentes.

Os dispositivos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que podem ter



## CHEF O MATIC® KITCHEN ROBOT

Bedankt voor uw aankoop van Chef-O-Matic® Kitchen Robot de keukenrobot met een groot aantal functies waarmee u gemakkelijk en snel voor het hele gezin kunt koken; hij kan meerdere keukenelementen vervangen en is dus een ruimtebespaarder.

Lees alle instructies voordat u het product gebruikt om het correct te kunnen gebruiken.

## INDEX:

1. Waarschuwingen
2. De set omvat
3. Onderdelen & Accessoires
4. Hoe te gebruiken
5. Foutcodes
6. Schoonmaken.
7. Behandelgids
8. Technische specificaties
9. Kwaliteitsborging

**1. Waarschuwingen**

1. Lees deze instructies en illustraties zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

3. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning alvorens het apparaat aan te sluiten.

4. Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Uw garantie vervalt indien dergelijke accessoires of onderdelen zijn gebruikt.

5. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.

6. Reinig de onderdelen die met voedsel in aanraking komen grondig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

7. Plaats het apparaat altijd op een vlakke, droge en schone ondergrond.

8. Raak het mes niet aan, vooral niet als het draait. Het is

erg scherp. Houd alleen het bovenste deel van het mes vast bij het verwijderen of opnieuw plaatsen.

9. Gebruik geen hulpstukken of het apparaat als deze eschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

10. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

11. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.

12. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires bevestigt of verwijdt.

13. Wacht met het demonteren van het apparaat tot de bewegende delen niet meer bewegen.

14. Dompel het hoofdtoestel nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel het nooit af onder stromend water. Gebruik alleen een vochtige doek om het apparaat schoon te maken.

15. Haal onmiddellijk na gebruik de stekker uit het stopcontact.

16. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.

17. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.



pen.

18. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen.

19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

20. Bij het verwerken van heet voedsel (voor temperaturen boven 60°C) de maatbeker niet aanraken.

21. Plaats het apparaat op een schoon, stevig, vlak en hittebestendig oppervlak, vooral wanneer u het stoomapparaat gebruikt.

22. De spatel mag alleen worden gebruikt om voedsel uit het be-  
ker glas te verwijderen.

23. Niet gebruiken als het mes in werking is.

24. Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine wordt gegoten, want die kan door plotselinge stoom uit het apparaat worden geslingerd.

25. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:

- Keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen;

- werkplekken die verband houden met de landbouw.

- hotels, motels, enz. en soortgelijke instellingen;

- Bed and breakfast type omgevingen.

26. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, demonteert of schoonmaakt.

27. Om gevaren te voorkomen, moet het netsnoer bij beschadiging worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsagent of gelijk gekwalificeerde personen.

28. Zie voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met olie of voedsel het hoofdstuk "schoonmaken" van de handleiding.

29. Onjuist gebruik van het product kan leiden tot letsel.

30. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u een accessoire verwisselt of bewegende delen aanraakt.

31. Ook accessoires die niet met het apparaat worden meegeleverd, moeten worden voorzien van instructies voor een veilig gebruik.

32. Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen, het legen van de mengkom en het schoonmaken van het apparaat.

33. Wanneer de werkelijke temperatuur van de kom op of boven de 60°C ligt:

1) De werksnelheid wordt beperkt tot snelheid 01-04.

2) De machine zal automatisch de werksnelheid veranderen in snelheid 4, zelfs als de huidige werksnelheid is ingesteld op snelheid 05-10.

34. De multifunctionele keukenmachine wordt gebruikt om voedsel te hakken, te verwarmen (bv. groenten, vlees, enz.) en te stomen. Elk ander gebruik wordt als ongepast beschouwd. Het is

alleen geschikt voor gebruik in droge interieurs. Het apparaat is niet bedoeld voor commerciële gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in particuliere huishoudens. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat is niet bedoeld en ten strengste verboden. Voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of onjuiste bediening wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

## 2. De set omvat:

- 1 CHEF-O-MATIC® KITCHEN ROBOT (Hoofdtoestel, Tumbler, deksel, beker, beker,)
- 1 Beschermkap
- 1 Mixerhulpstuk (vlinder)
- 1 Spatel
- 1 Steamer
- 1 mandje
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Digitale Receptendoos

[www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. ONDERDELEN EN TOEBEHOREN

- A. Bekerglas (max.100ml)
- B. Deksel van het bekerglas
- C. Dichtingsring 1
- D. Blade
- E. Afdichtingspakking 2
- F. Beker
- G. Instellen van de sleutel
- H. Mixerhulpstuk (Vlinder)
- I. Elektronische weegschaal
- J. LCD-scherm
- K. Bedieningspaneel
- K1. Hoofdaparaat
- L. Aan/uit-knop
- M. Dekking
- N. Binnenste stoombak
- O. Steamer
- P. Spatel
- Q. Binnenkorf
- R. Mesbescherm

- 1. Tijdweergave
- 2. Snelheidsindicator
- 3. Temperatuurweergave
- 4. Sausknop
- 5. Soepknop
- 6. Stoomknop
- 7. Deegknop
- 8. Start/Stop-knop
- 9. Timer

- 10. 10. " " knop
- 11. Temperatuurkiezer
- 12. PULSE™ knop
- 13. Snelheidsknop
- 14. "+" (+) knop
- 15. Schaalknop

Tuimelaar inhoudsindicator

De maximale inhoud van het glas is 3 liter. Kook geen voedsel met meer dan 2 liter.



Voorzorgsmaatregel

Heet oppervlak" symbool op het glas (16)

Geef aan dat u voorzichtig moet zijn wanneer u het aanraakt, omdat het zeer heet kan zijn.

## 4. Hoe te gebruiken

1. Het apparaat heeft vier speciale knoppen voor automatische directe toegang tot het menu. Dit zijn de knoppen "Soep", "Saus", "Saus" en "Gebak" knoppen. Je kunt ze gebruiken om voedsel automatisch te verwerken.

Soep" knop: U kunt het gebruiken om verschillende soorten soep te bereiden. Saus" knop: hiermee kunt u heerlijke sauzen bereiden. Stoom" knop: U kunt deze gebruiken om het voedsel dat u nodig heeft te stomen.

Knop "Deeg": Je kunt er verschillende soorten deeg mee maken.

2. Timer: De tijdstelling gaat van 0 seconden tot 90 minuten.  
0 seconden tot 90 minuten.

3. Snelheid" indicator: Het instelbereik van de snelheid is 01 tot 10.

4. Temperatuur" indicator: Het temperatuur instelbereik is van 30°C tot 120°C.

5. Schaal" knop: Het instelbereik van het gewicht is 5g tot 5000g.

Volg de volgende stappen om het te gebruiken:

5.1 Druk op de weegschaalknop in stand-by en op het LCD-scherm verschijnt "Weight" (0000g).  
5.2 Plaats het voedsel op de elektronische weegschaal. Lees vervolgens het nummer dat op het LCD-scherm verschijnt. Dit is het gewicht van het voedsel.

Opmerkingen: Houd de weegschaalknop langer dan 2 seconden ingedrukt, of houd de toets "Start/Stop" langer dan 2 seconden ingedrukt om de functie "Wegen" te verlaten.

"-" / "+" knop: Met deze knop kunt u de gewenste

tijd, temperatuur of snelheid instellen.

Toets "Start/Stop": druk erop om het apparaat te starten of te stoppen.

Advies:

1) Als u op de toets "Start/Stop" drukt, stopt de huidige werking. Door nogmaals te drukken wordt de onderbroken handeling hervat.

2) Als u de "Start/Stop"-toets langer dan 2 seconden indrukt in een willekeurige bedrijfssituatie, keert het apparaat terug naar de stand-bystand. Al uw instellingen worden gewist.

3. Druk op\*:

Wanneer de temperatuur van het vat lager is dan of gelijk aan 60 °C, houdt u de "Pulse" knop in elke werksituatie ingedrukt, het apparaat zal onmiddellijk op snelheid 10 werken. Wanneer de temperatuur van het vat hoger is dan 60 °C, houdt u de "Pulse" knop in elke werksituatie ingedrukt, het apparaat zal onmiddellijk op snelheid 4 werken.

Stand-by toestand: (17)

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de "Aan/Uit knop (L)" om de stand-by stand in te schakelen. (18)

Stand-by toestand (voorbeeld).

Het LCD-scherm wordt hieronder weergegeven:

"Temperatuur" weergave: 000; "Tijd" weergave: "00:00";

"Snelheid": "00".

Hoe de pakking te installeren 1 (19)

Onder het glazen deksel

Hoe het blad te monteren: (20)

1. Plaats de afsluiting op het blad. Duw het mes door de opening aan de onderkant van de trommel.

2. Houd het bovenste deel van het blad met één hand vast en plaats de sleutel met de andere hand. Steek dan de sleutel in het onderste deel van het blad.

3. Draai de sleutel met de klok mee om hem stevig in de mof te monteren (zie bovenstaande figuur).

Let op:

1. Het lemmet is zeer scherp. Gebruik het voorzichtig!

2. Houd alleen het bovenste deel van het blad vast!

3. De afdichtingsring moet strak tegen de messen passen. Als voedsel wordt gekookt of gesneden zonder dat de afsluiting is aangebracht, kan de beker aan de onderkant gaan lekken en kan

het hoofdtoestel worden beschadigd.

Hoe het blad te demonteren: (21)

Draai de sleutel tegen de klok in om het blad te verwijderen (zie bovenstaande figuur).

Let op:

1. Het blad is zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om!

2. Houd het mes alleen aan de bovenkant vast.

Hoe het vat in elkaar te zetten (22)

1. Plaats het deksel op de beker. Druk met beide handen op het deksel en draai het tegelijkertijd met de klok mee. U hoort dan een "klik", wat betekent dat het deksel correct geïnstalleerd is.

2. Plaats de kom in de behuizing. Zorg ervoor dat de locatie Z1 naar de locatie Z2 wijst. Op dit punt hoort u ook een "klik", wat betekent dat de kom correct geplaatst is.

3. Plaats het bekerglas in het bekerdeksel (zie bovenstaande figuur).

Hoe het vat te demonteren: (23)

Haal de trommel uit het apparaat. De tuimelaar kan gemakkelijk worden verwijderd.

Hoe de steamer te gebruiken: (24)

De stomer is ideaal voor het koken van groenten met vlees, worstjes, gestoomd brood, gestoomde vis en meer.

U kunt de steamer in de volgende twee combinaties gebruiken:

Combinatie 1: Deksel (M) + binnenste stoombak (N) + stoompan (O)

Gebruik deze combinatie om verschillende soorten voedsel te bereiden.

Combinatie 2: Deksel (M) + Steamer (O)

Gebruik deze combinatie voor grotere porties van hetzelfde soort voedsel, bijvoorbeeld grote stukken of porties groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.

Volg de onderstaande stappen:

1. Monteer het blad op de tuimelaar en plaats het vervolgens op de hoofdeenheid.

2. Voeg water toe aan het bekerglas (tussen 0,5 en 2 liter) (Let op: er moet meer dan 0,5 liter water in het bekerglas zitten). Met 0,5L water kunt u voedsel 30 minuten stomen).

3. Plaats de pakking op het deksel van het bekerglas en sluit het bekerglas met het deksel.

4. Draai het deksel van het bekerglas totdat het vastklikt.

5. Plaats de steamer

6. Plaats het voedsel in de stoompan of op het

dienblad en sluit het met het deksel.

7. Installeer de trommel in het apparaat.

8. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de toets "Encendido".

9. Pas de snelheid, tijd en temperatuur naar wens aan.

10. Druk op de toets "Start/Stop", het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen.

11. Het "Beep" geluid zal te horen zijn als de operatie klaar is.

12. Schakel na gebruik het hoofdapparaat uit en verwijder het deksel van de stoomoven.

13. Haal het verwerkte voedsel uit de stoomoven. Let op:

1. Gevaar voor brandwonden door hete stoom of heet gecondenseerd water.

2. Verwarm de pan nooit als deze leeg is.

3. Als het deksel niet goed zit, ontsnapt er stoom en wordt het voedsel in de steamer niet goed gaar.

4. Laat de kom nooit bovenop het deksel van de mengkom staan wanneer u de stomer gebruikt.

5. Hete stoom en heet gecondenseerd water zijn gevaarlijk. Wees voorzichtig.

6. Raak het metalen deel van de pan niet aan als deze heet is. Houd alleen het handvat van het vat vast om het te verplaatsen.

7. Voor 30 minuten stomen is 0,5L (500ml) water nodig. Voeg voor elke extra 15 minuten 250 ml water toe.

Hoe het roerwerk accessoire (Butterfly) te gebruiken: (25)

De vlinder zal u helpen de beste resultaten te bereiken wanneer u mayonaise of slagroom of eiwitten wilt maken.

Volg de stappen:

1. Houd de vlinder vast aan het balueteinde.

2. Bevestig de vlinder aan de bovenkant van het blad, u hoort een "klik" om aan te geven dat hij goed vastzit (zie foto hierboven).

Om de vlinder te verwijderen, pakt u het kogeleinde van de vlinder en trekt u hem eruit en draait u hem in beide richtingen.

De vlinder gebruiken:

Volg de onderstaande stappen

1-Plaats de messen en de vlinder in de mengkom.

2-Doe het voedsel in de mengkom.

3-De deksel van de mengkom wordt op de mengkom geplaatst.

4- Draai hem tot hij vastklikt.

5-Plaats de maatbeker in het deksel van het bekerglas.

6-Plug het apparaat in het stopcontact en druk op de "On" knop.

7-Selecteer de gewenste tijd en snelheid.

8-Druk op de toets "Start/Stop", het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen. Als de timerinstelling wordt overgeslagen, begint de timer af te tellen.

9 - U hoort een "pieptoon" wanneer de handeling is voltooid.

10-Doe het hoofdtoestel uit wanneer u klaar bent met het gebruik ervan. Verwijder het deksel van het bekerglas.

11-Verwijder het gekookte voedsel uit het bekerglas.

Let op:

1. Schakel het apparaat pas in als de vlinder correct is geplaatst.

2. Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het blad in beweging is en de vlinder op zijn plaats zit.

Hoe de binnenkorf te gebruiken:

De binnenkorf is geschikt voor het koken van voedsel in kleine hoeveelheden, zoals rijst, vis en vlees.

Volg de stappen:

1- Installeer het blad in de kom.

2- Voeg water toe aan de kom

3-Plaats de binnenste mand in de kom en doe het voedsel in de mand.

4- Bedek dan het deksel van de kom

5- Draai het deksel tot het vastklikt. Installeer de kom in het toestel

6-Plaats de maatbeker op het deksel van de kom.

7- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de "On" knop.

8- Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in.

9. Druk op de toets "Start/Stop", het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen. Als u de timerinstelling overslaat, begint de timer af te tellen.

10. Een "pieptoon" zal te horen zijn wanneer de handeling is voltooid.

11. Schakel na gebruik het hoofdtoestel uit. Verwijder het deksel van de kom en neem de binnenkorf eruit.

12. Haal het verwerkte voedsel uit de mand.

Let op:

1- Er mag maximaal 600 ml water in de emmer worden gedaan en het niveau moet onder de korf liggen.

2- Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet gecondenseerd water.

3- Hete stoom en heet gecondenseerd water zijn gevaarlijk. Wees voorzichtig.

4- Raak het metalen gedeelte van de container niet aan als het heet is. Houd alleen het handvat van de kom vast om hem te verplaatsen. (26)

Hoe de mesbescherming te gebruiken (27)

De mesbescherming is geschikt voor het maken van risotto.

Volg de onderstaande stappen:

1. Plaats de messen en de mesbescherming in de mengkom.
2. Doe het voedsel in de mengkom.
3. Plaats dan het deksel op de mengkom.
4. Draai het deksel tot het vastklikt en plaats de maatbeker op het deksel van de mengkom.
5. Plaats de maatbeker op het deksel van het bekeerglas.

6. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop.

7. Selecteer de gewenste tijd, snelheid (01-03) en temperatuur.

## 5. Foutcodes:

Code	Staat	Oplossing
E1	"E1" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Hij moet voor reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd.
E2	"E2" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Verwijder de kom en installeer hem opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing. Het moet ter reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd als de bovenstaande samenwerking niet werkt.
E3	"E3" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Verwijder het tankdeksel en monteer het opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing.
E4	"E4" knippert op het LCD display en het alarm klinkt.	Als de bovenstaande handeling niet werkt, moet hij ter reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd. De temperatuur van het apparaat is te hoog. Laat hem eerst 2 uur afkoelen en start hem dan opnieuw op. Als de bovenstaande samenwerking niet werkt, moet hij ter reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd werkt niet.
E5	"E5" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Laat het eerst 2 uur afkoelen en start het dan opnieuw op.

Laat het eerst 2 uur afkoelen en start het dan opnieuw op.

## 6. Schoonmaken:

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
2. Dompel de trommel niet onder in water om hem te reinigen.
3. Wanneer de trommel is afgekoeld, verwijdert u het mes uit de trommel. Houd de contactpennen op de bodem van de trommel altijd schoon en droog. Maak ze alleen schoon met een vochtige doek.
4. Schroef de afsluitring los en verwijder alle accessoires. Was de metalen trommel en het mes niet in de vaatwasser!
5. Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken, omdat dit de functionele

8. Druk op de toets "Start/Stop", het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen. Als de timerinstelling wordt overgeslagen, begint de timer af te tellen.

9. U hoort een "piep" als de handeling is voltooid.

10. Schakel het toestel uit wanneer u klaar bent met het gebruik ervan. Verwijder het deksel van de beker.

11. Haal het verwerkte voedsel uit het bekeerglas.

Let op:

1. Schakel het apparaat pas in als de mesbescherming is aangebracht.

2. Voeg geen ingrediënten toe die het mes kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het in beweging is en de mesbescherming op zijn plaats zit.

onderdelen kan beschadigen of de veiligheid van het apparaat kan aantasten.

6. Het lemmet is zeer scherp! Voorzichtig hantieren!

7. Reinig alle onderdelen met heet zeepwater. Onmiddellijk na gebruik reinigen. Spoel af met heet water en droog onmiddellijk af.

8. Het is raadzaam het blad in te smeren met een beetje plantaardige olie.

9. Maak het hoofdtoestel schoon met een zachte, vochtige doek.

10. Als de mengkom en de messen moeilijk te reinigen zijn, kunt u een beetje warm zeepwater in de mengkom doen en het apparaat enkele seconden op snelheid 1 laten draaien.

**7. Gids voor behandeling**

Modus	Voedsel	Maximum	Bedrijfstijd	Snelheden	Vorbereiding
Blender	Wortelen	800g	3 minuten	10	15x15x15mm
Blender +	Water	1200g		1-10	/
Verwarming	Wortelen	800g	90 minuten	-	15x15x15mm
Verwarming	Water	1200g			/
		2L	90 minuten		/

**8. Technische specificaties**

220-240V, 500W

bovenklep/hoofdapparaat/binnenste schil::PP

bedieningspaneel: 88mm\*20mm

roestvrijstaal kom

dekking: PP/PPE

Spanning/Frequentie: 220-240V, 50/60Hz

Vermogen: 1000W als het apparaat warm is; met

beweging: 500W

Snelheid: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RPM ( $\pm 20\%$ ): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500**9. KWALITEITSBORING**

Dit product wordt gedekt door een garantie tegen fabricagefouten met inachtneming van de termijnen die door de in elk land geldende wetgeving zijn vastgesteld.

Deze garantie dekt geen schade als gevolg van verkeerd gebruik, nalatig commercieel gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

**ATTENTIE  
VERWIJDERING VAN  
MATERIALEN**

■ Een symbool van een doorgekruiste vuilnisbak op wieltjes betekent dat u de plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van dit soort producten moet kennen en opvolgen.

Gooi dit product niet weg als ander huishoudelijk afval. Gooi dit apparaat weg in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

Elektrische en elektronische apparaten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor het milieu en/of de volksgezondheid en moeten op de juiste wijze worden gerecycled.

Gemaakt in China





Industex, s.l.  
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta  
08950 Espigas de Lobregat  
Barcelona - Spain  
e-mail: [industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)  
[www.industex.com](http://www.industex.com)  
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne  
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE  
FRANCE  
[venteo@venteo.fr](mailto:venteo@venteo.fr)  
[www.venteo.fr](http://www.venteo.fr)  
(+33) 1 34258551



ISL GmbH  
Ostseestr. 3  
D 26131 Oldenburg Germany  
[www.isl-deutschland.com](http://www.isl-deutschland.com)  
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW  
2088, Australia  
Best Direct (International) Benelux B.V.  
Hogebrinkerweg 19B  
3871 KM Hoevelaken  
The Netherlands  
[www.bestdirect.nl](http://www.bestdirect.nl)

Best Direct International Ltd,  
Asiakaspalvelu - Suomi:  
029 193 0300 [www.bestdirect.fi](http://www.bestdirect.fi)  
Kundtjänst - Sverige:  
077 033 0300 [www.bestdirect.se](http://www.bestdirect.se)



ISL ITALY S.r.l.  
P.IVA: 06919170966  
Via Donizetti 3  
20122 Milano- Italia  
[www.isl-italy.com](http://www.isl-italy.com)  
[industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)