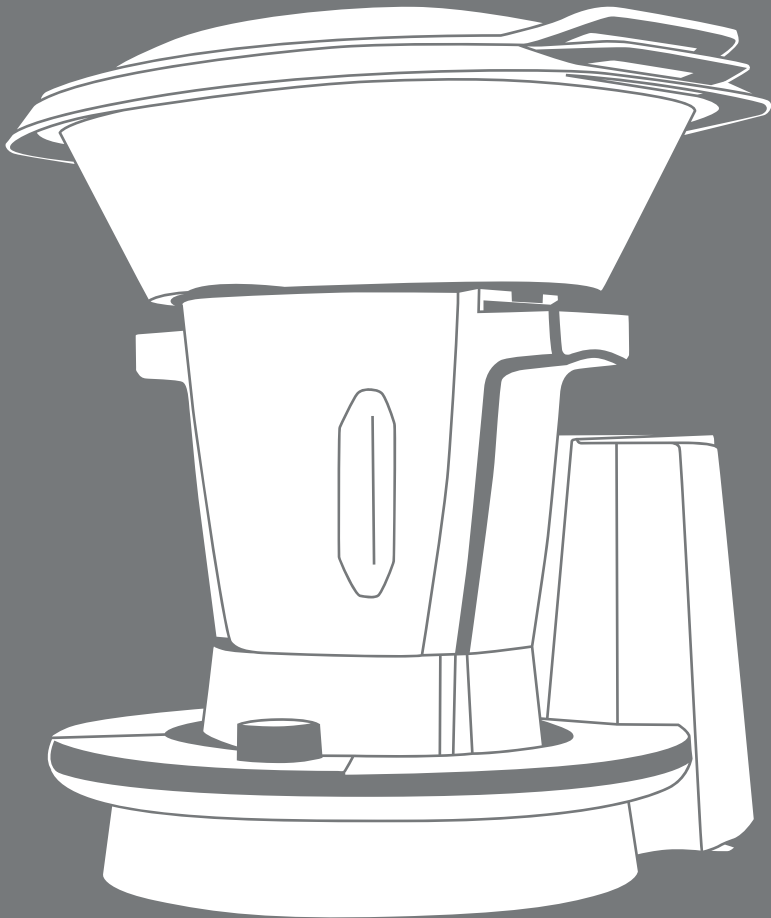


PRIXTON

MY FOODIE



ROBOT DE COCINA

THERMO COOKER

Estas precauciones básicas de seguridad deben seguirse siempre cuando se utilicen aparatos eléctricos para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones:

1. Normas Importantes

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones de este manual antes de utilizar este aparato, incluso si está familiarizado con él.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños pequeños.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilice cualquier persona (incluidos los niños) que tenga capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezca de experiencia y conocimientos, a menos que haya recibido supervisión o instrucciones sobre cómo utilizarlo por parte de alguien responsable de su seguridad.
- Para garantizar que los niños no jueguen con el aparato, deben ser supervisados.
- No se debe permitir que los niños y los recién nacidos jueguen con bolsas de plástico u otros materiales de embalaje.
- Aparato pesado que debe ser trasladado con cuidado. Debe apagarse y desenchufarse antes de moverlo.
- No manipule ni altere este producto de ninguna manera.
- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- No conecte a la fuente de alimentación hasta que haya finalizado la configuración.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de zonas estrechas y húmedas.

·MÁS IMPORTANTE:

Evite que la superficie del aparato se moje (salpicaduras de agua, etc.). No se deben utilizar las manos mojadas para manejar el aparato.

Evite sumergir el aparato en agua u otros líquidos, así como utilizarlo cerca de fregaderos, bañeras o duchas.

- Conecte siempre el aparato a una fuente de alimentación de tensión, frecuencia y potencia estables, tal como se indica en la placa de identificación del producto.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se tropieza, ni se aprieta con nada que se ponga encima o contra él, ni tiene el aparato sentado encima.
- Este aparato se utilizará en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - entornos de alojamiento y desayuno
 - aplicaciones de catering y similares no relacionadas con la venta al por menor

ADVERTENCIA: Evite que las aberturas de ventilación se obstruyan

- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados del aparato durante su funcionamiento para evitar lesiones y/o daños.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando sustituya los accesorios o cuando toque las piezas móviles.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica si no está atendido, y hágalo también antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Tenga cuidado cuando el robot de cocina o la batidora contengan líquidos calientes, ya que pueden salir despedidos del aparato debido a un vapor repentino.
- El aparato debe utilizarse con el soporte suministrado.
- La superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso.
- Sobre la limpieza, consulte el apartado "10 Limpieza".
- Sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios, consulte la sección "7 Velocidades y capacidades sugeridas para cada accesorio".



Precaución, superficie caliente. Utilizar con cuidado. Superficies pueden calentarse durante el uso.

- Operar sólo en lugares estables. Evite operar sobre fregaderos, escurridores o cualquier otro lugar irregular.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras se utiliza. Puede utilizar un rascador de goma para limpiar cuando el aparato esté apagado y desenchufado.
- Utilice siempre el aparato con la tapa cerrada.
- No anule nunca el mecanismo de enclavamiento de seguridad.
- No intente abrir la tapa ni sacar el tarro durante el proceso
- Precaución con los alimentos a alta temperatura al abrir la tapa del tarro.
- Ensamble siempre correctamente todas las piezas al procesar los alimentos.
- No sobrepase los 2 minutos de uso cuando los niveles de velocidad estén ajustados a 8, 9 o 10, ya que el motor puede sobrecalentarse. Apague la unidad para que se enfríe durante al menos 1 minuto antes de continuar



PRECAUCIÓN: Cuando mezcle o remueva líquidos calientes (nunca mezcle aceite o grasa caliente), asegúrese de verterlos a través de la tapa especial extraíble de la jarra. Comience con una velocidad más baja. Mantenga las manos y otra piel expuesta lejos de la tapa, ya que puede calentarse.

- Pueden producirse lesiones si las cuchillas móviles quedan expuestas.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- La jarra no es para almacenar alimentos o bebidas.
- No utilice el aparato para mezclar pinturas u otros líquidos inflamables o en lugares contaminados con gases o vapores inflamables.
- Evite que se derramen alimentos o líquidos sobre el conector de alimentación. Si ocurriera, apague y desenchufe inmediatamente, deje que el derrame se enfríe y luego límpielo.
- Asegúrese de que el anillo de sellado de la cuchilla está bien colocado y que el conjunto de la cuchilla está bien montado en la base del tarro antes de utilizarlo. Se producirán fugas de alimentos como consecuencia de un montaje incorrecto, provocando daños en el aparato.
- Después de utilizar la función de calentamiento, tenga cuidado porque las superficies de los componentes permanecerán calientes durante algún tiempo.
- Cuando utilice los accesorios de la vaporera, asegúrese de que la jarra, la tapa de la jarra y la bandeja de la vaporera estén bien montadas.
- Cuando utilice el accesorio de vapor, no toque ninguna parte del mismo, excepto las asas.
- No utilice el vaporizador sin que la tapa del tarro esté bien sujeta.
- Al abrir la tapa de la vaporera, tenga cuidado de no escaldarse con el vapor caliente que sale.
- Cuando utilice cualquiera de las otras funciones de calentamiento, tenga cuidado de no lastimarse con el vapor caliente que sale.
- Durante o después de utilizar, tenga cuidado de no golpear la bandeja de vapor de la parte superior del tarro.
- No coja un aparato que se haya caído al agua. Apague el aparato y desenchúfelo lo antes posible.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato si está incompleto o si alguna pieza (incluido el cable o el enchufe) está dañada.
- El cable de alimentación dañado debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio, o por personas con cualificación similar.
- El uso de accesorios no diseñados para este aparato puede provocar lesiones al usuario o daños en el aparato.

- Instale la unidad lejos de otros aparatos, en superficies irregulares o cerca de fuentes de calor (por ejemplo, radiadores o estufas), luz solar directa, polvo excesivo o vibraciones mecánicas.
- El aparato no debe utilizarse nunca en el exterior, ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Instale lejos de cualquier fuente de calor, como radiadores, registros de calor, estufas u otros dispositivos que produzcan calor.
- Evite utilizar el aparato cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles (por ejemplo, cortinas).
- Aparte de la limpieza rutinaria, cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un profesional eléctrico cualificado. Este aparato no tiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario.
- Si un tercero va a utilizar este aparato, incluya el manual de instrucciones.
- No utilice el cable de alimentación para otra cosa que no sea su finalidad. Nunca transporte o tire de un aparato por el cable de alimentación, ni lo saque de la toma de corriente. En su lugar, agarre el cuerpo del enchufe y tire para desconectarlo.
- No utilice el aparato en ambientes extremadamente calientes o húmedos, ni bajo la luz directa del sol.
- No se recomienda utilizar un cable alargador o una placa de alimentación con este aparato.
- No apile nada más encima del aparato.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico.
- Este producto no ha sido creado para ningún otro fin que los indicados en este manual de instrucciones.
- Póngase en contacto con su gobierno local para obtener instrucciones sobre cómo deshacerse correctamente del aparato no utilizado.
- No se acepta ninguna responsabilidad por los daños resultantes del incumplimiento de estas instrucciones o de cualquier otro uso inadecuado o mala manipulación del aparato.

PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza alcalinos cuando limpie el aparato; en su lugar, utilice un paño suave y un detergente suave.

IMPORTANTE:

La manipulación de la cuchilla de corte, el vaciado del tarro y la limpieza del tarro requieren precaución.

No toque los bordes afilados de las cuchillas. Al montar, desmontar y limpiar la cuchilla, manipule sólo la parte superior.

El uso incorrecto de este aparato puede provocar lesiones graves. Utilice su aparato sólo para los fines para los que ha sido diseñado.

PRECAUCIÓN:

Este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica, para evitar un peligro debido a la reposición involuntaria del corte térmico.

Lea y guarde las instrucciones

2. Componentes

1. Tapa de la vaporera
2. Bandeja de la vaporera
3. Base de la vaporera
4. Colador/Canasta de la Vaporera
5. Batidor en forma de mariposa
6. Espátula
7. Cuchilla para amasar
8. Cuchilla multifunción
9. Vaso medidor
10. Tapa del tarro
11. Tarro
12. Cuerpo principal



3. Métodos de instalación segura

Coloque el aparato en una superficie robusta, nivelada y plana.

Asegúrese de que el aparato no está cerca de una fuente de calor o bajo la luz directa del sol.

Un cortocircuito podría ser causado por salpicaduras de agua en el aparato.

Deje suficiente espacio entre las paredes laterales y su aparato para una correcta ventilación.

Deje un mínimo de 100 mm entre la parte trasera y los laterales del aparato y cualquier pared.

Deje espacio suficiente por encima de la tapa del tarro y del vaporizador para poder acceder a él.

4. Antes del primer uso

4.1 Desembalaje

• Retire todos los materiales de embalaje y deséchelos de manera responsable y considerada.

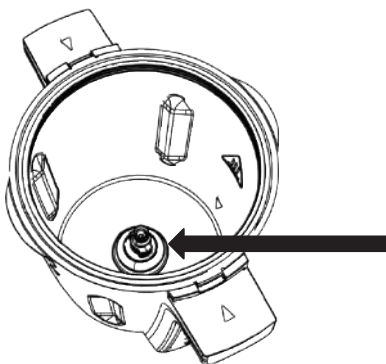
• Se recomienda encarecidamente que limpie a fondo el aparato y los accesorios antes de utilizarlos. Encontrará las instrucciones en la sección "Limpieza".

5. Montaje de componentes y uso de accesorios

Ahora está listo para utilizar su aparato después de haberlo desempaquetado completamente y colocado en el lugar adecuado como se ha descrito anteriormente.

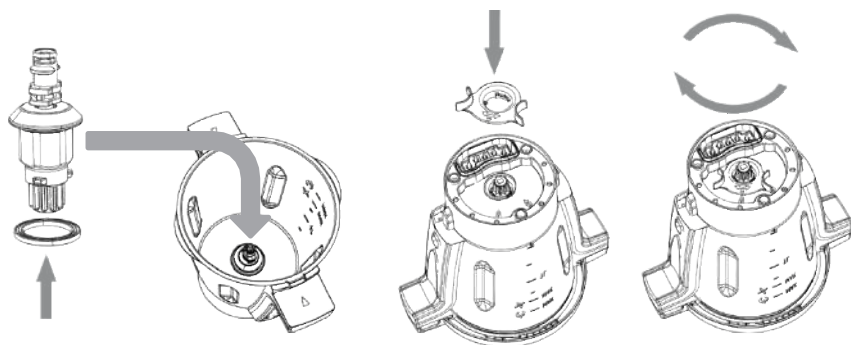
5.1 Acoplamiento del accionamiento

El acoplamiento de accionamiento y la junta de estanqueidad de goma deben colocarse y fijarse correctamente si no se han colocado ya en el fondo de la jarra.



Para ello, tome el acoplamiento de accionamiento y coloque la junta de goma sobre la parte inferior del acoplamiento, como se muestra a continuación.

Los líquidos se escaparán por el fondo de la jarra si la junta de sellado de goma no está bien instalada



Baje el acoplamiento de accionamiento desde la parte superior de la jarra a través del orificio hexagonal del fondo de la jarra.

NOTA: Sólo hay tres posiciones en las que el acoplamiento de accionamiento puede introducirse completamente en el orificio hexagonal. El orificio hexagonal no tiene seis posiciones. Si el acoplamiento de accionamiento no entra completamente en el orificio, gírelo una muesca y empújelo.

Dé la vuelta al frasco mientras mantiene el acoplamiento de la unidad en su lugar.

Con la otra mano, empuje la pinza de bloqueo hacia abajo hasta que la flecha de la pinza esté alineada con el símbolo de candado desbloqueado en la base del frasco, luego gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha esté alineada con el símbolo de candado bloqueado para sellar y bloquear el acoplamiento de transmisión en su lugar.

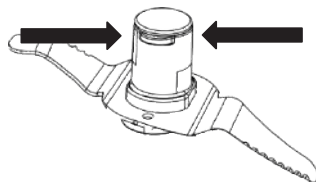
5.2 Cuchilla multifunción

La cuchilla multifunción se utiliza principalmente para picar alimentos.

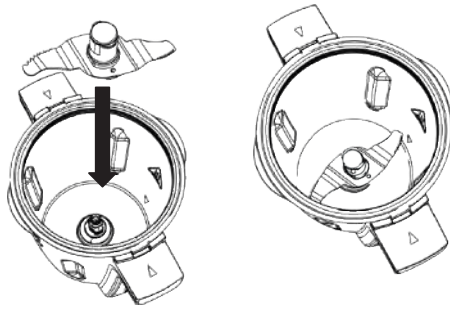
IMPORTANTE: Tenga cuidado al manipular este accesorio, ya que las cuchillas están muy afiladas y podrían causar lesiones si se manipulan de forma incorrecta.

Agarre la parte superior del poste de la cuchilla para instalar la cuchilla multifunción.

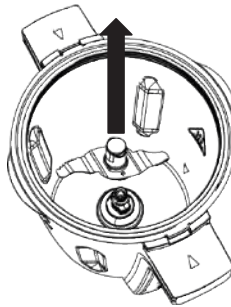
Los bordes afilados de las cuchillas no deben ser agarrados ni tocados.



Baje la cuchilla multifunción sobre la parte superior del acoplamiento de accionamiento en la parte inferior del frasco, asegurándose de que las lengüetas del acoplamiento de accionamiento se alineen con las ranuras en la parte inferior de la cuchilla, luego presione firmemente hacia abajo hasta que se asiente y encaje en su lugar.



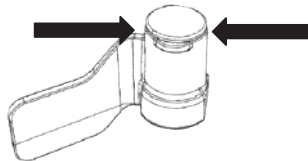
Agarre la parte superior del poste de la cuchilla y tire de ella hacia arriba y hacia fuera para extraer la cuchilla multifunción.



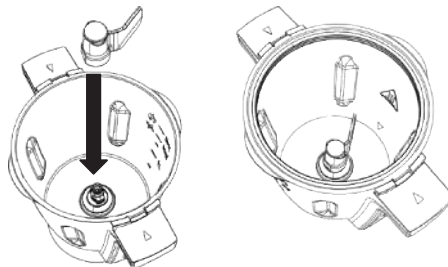
5.3 Hoja de amasar

Amasar la masa es la función principal de la cuchilla amasadora.

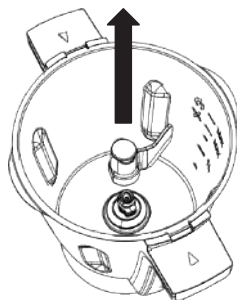
IMPORTANTE: No utilice la cuchilla de amasar a velocidades superiores a la 3 en el dial de velocidad. Agarre la parte superior del poste de la cuchilla para instalar la cuchilla amasadora.



Baje la cuchilla amasadora sobre la parte superior del acoplamiento de accionamiento en el fondo del tarro, alineando las lengüetas del acoplamiento de accionamiento con las ranuras de la parte inferior de la cuchilla, y presione con firmeza hasta que se asiente y encaje en su sitio.



Agarre la parte superior del poste de la cuchilla y tire de ella hacia arriba y hacia fuera para retirar la cuchilla de amasar.



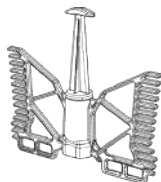
5.4 Batidor en forma de mariposa

El batidor en forma de mariposa se utiliza principalmente para remover y batir ingredientes alimentarios.


IMPORTANTE: No utilice el batidor en forma de mariposa a velocidades superiores a 4 en el dial de velocidad.

Cuando el aparato esté trabajando con el batidor de mariposa, no añada ingredientes a la jarra porque el batidor en forma de mariposa puede atascarse y dañarse.

Siga las mismas instrucciones para montar o desmontar el batidor en forma de mariposa en el acoplamiento de accionamiento dentro de la jarra que para las cuchillas multifunción y amasadoras.



5.5 Conjunto de tarro y tapa

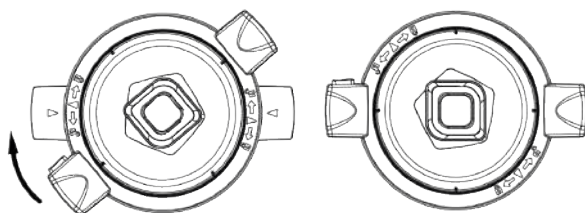
En un lado en el interior del tarro, hay marcas de capacidad del tarro. La capacidad máxima de mezcla es de 2L, como indica el símbolo 

La capacidad máxima para calentar sin mezclar es de 2,3L como se indica con el símbolo:



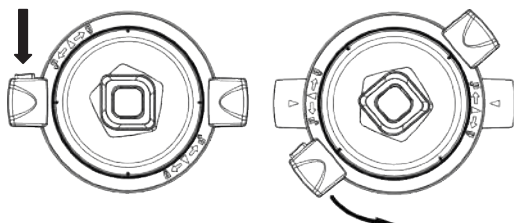
Para fijar la tapa al tarro, colóquela encima del tarro, presiónela firmemente para que quede plana contra el borde del tarro y, a continuación, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

NOTA: El aparato no puede ponerse en marcha si la tapa no está correctamente colocada y bloqueada.

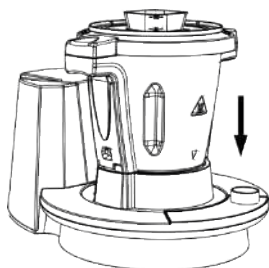


Para retirar la tapa, presione el botón de desbloqueo y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, luego levante la tapa en línea recta y sáquela.

NOTA: La tapa no se puede retirar sin pulsar el botón de desbloqueo, así que no intente forzar la tapa para que gire.



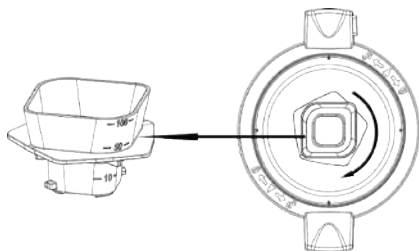
Coloque el frasco en la orientación correcta en el cuerpo principal y asegúrelo en su lugar.
NOTA: El aparato no se pondrá en marcha si la jarra no está bien instalada y asentada.



5.6 Taza de medir

El vaso medidor no sólo evita que los alimentos y los líquidos salgan por el orificio de la tapa, sino que también sirve como práctico vaso medidor.

Para fijar el vaso medidor a la tapa, introduzca el vaso medidor en el orificio, presione hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo.



Gire en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela hacia arriba y hacia afuera para retirarla.

PRECAUCIÓN: Mientras el aparato esté encendido y en uso, no retire nunca el vaso medidor de la tapa del tarro.

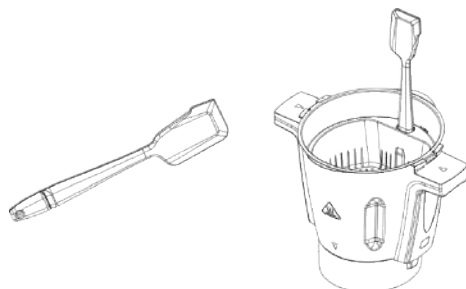
IMPORTANTE: El único componente/artículo que debe utilizarse para cubrir/obturar el agujero redondo de la tapa del tarro es el vaso medidor.

No se debe utilizar ningún otro elemento, como una toalla, papel, tazas, platos, etc., para tapar o bloquear el orificio de la tapa del tarro, ya que podría causar lesiones o daños en el aparato.

5.7 Espátula

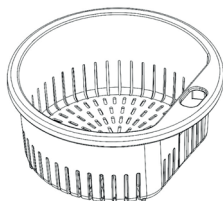
Raspa los alimentos y los líquidos del interior del tarro con la espátula.

No utilice ninguna otra espátula para no dañar la superficie interior del tarro.
Utilice la espátula sólo cuando el aparato esté apagado y la tapa del tarro esté retirada.
El colador puede engancharse y sacarse utilizando el extremo del mango de la espátula.



5.8 Cesta de colador/cesta del vaporizador

El colador/cesta del vaporizador se puede utilizar para colar el zumo de frutas/verduras después del procesamiento.



Coloque el colador en el frasco y manténgalo allí mientras vierte el jugo.

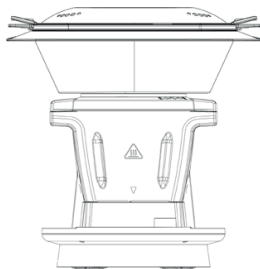
También puede utilizarse para cocinar guarniciones como el arroz y las patatas, así como para mantener alimentos blandos como la pasta o los fideos mientras se cocinan.

5.9 Montaje de la cesta del vaporizador

El accesorio de la vaporera se utiliza para cocinar al vapor verduras, pescado y cualquier otro alimento que prefiera cocinar al vapor.

La tapa del tarro debe colocarse en el tarro y bloquearse antes de poder retirar el vaso medidor para colocar la vaporera.

A continuación, la vaporera se coloca encima de la tapa del tarro para garantizar un asiento adecuado.



Antes de calentar y cocinar al vapor, asegúrese de que la vaporera esté bien cubierta con la tapa de la vaporera.

NOTA:

Los componentes del vaporizador no pueden ser utilizados en un horno microondas o en/sobre cualquier otro aparato eléctrico.

Cuando utilice el vaporizador, no toque ninguna parte del mismo, excepto las asas, ya que podría quemarse.

Para evitar quemarse con el vapor caliente, manténgase a una distancia segura de los orificios de salida de vapor de la tapa de la vaporera.

No cubra ni bloquee los orificios de la tapa de la vaporera, ya que el vapor encontrará otra vía de escape y puede causar lesiones graves o daños a los objetos circundantes

6 Instrucciones de use

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, puede notar un olor eléctrico procedente del motor, lo cual es perfectamente normal.

Después de un período de usos, este olor desaparecerá gradualmente.

IMPORTANTE:

LEA TODAS LAS NOTAS BAJO LOS TÍTULOS "Normas importantes" y "Métodos de instalación segura" ANTES DE USARLO.

Si no lee y comprende el funcionamiento y la instalación seguros del aparato, podría sufrir lesiones graves.

Enchufe el aparato en una toma de corriente y enciéndalo cuando haya terminado de configurarlo.

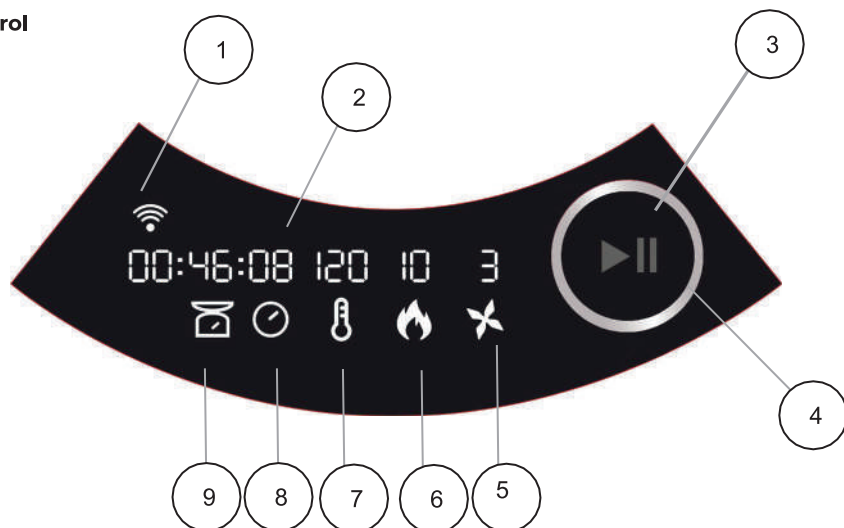
La pantalla se iluminará y se restablecerá después de escuchar un "pitido".



Nota: Si el tarro no está instalado y la tapa no está colocada y bloqueada, ninguna función funcionará. Con la excepción de la función de escala y calentamiento.

El calentamiento puede iniciarse incluso si la tapa del tarro no está puesta, pero el motor no se pondrá en marcha hasta que la tapa del tarro esté puesta y bloqueada.

6.1 Control



1 Botón táctil Wifi

2 Pantalla digital

3 Mando giratorio

4 Botón de inicio/pausa

5 Botón táctil de función de velocidad

6 Botón táctil de la función de calor

7 Ajuste de la temperatura Botón táctil

8 Función temporizador Botón táctil

9 Función de escala Botón táctil *

Nota: * El botón de función de la balanza no se mostrará si el tarro con la tapa colocada y bloqueada se ha colocado en el aparato.

6.2 Inicio/Pausa

Cuando el aparato esté encendido, pulse este botón para iniciarlo o pausarlo.

Nota: Excepto en el caso de las funciones de balanza y calefacción, la jarra y la tapa deben estar colocadas y bloqueadas para que el aparato funcione.

Después de aproximadamente 10 minutos, el aparato entrará en modo de espera y la pantalla se apagará si se ha puesto en pausa.

6.3 Mando giratorio

Gire este mando en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el temporizador, la velocidad, la temperatura y la potencia de calentamiento, dependiendo de la función que se haya seleccionado.

6.4 Temporizador de apagado automático



Esta parte de la pantalla digital muestra la hora: los minutos: los segundos
Para ajustar el tiempo de funcionamiento deseado, toque el botón táctil del temporizador (8) para entrar en el ajuste de los minutos y los dígitos de los minutos parpadearán.

Gire el mando para cambiar los minutos necesarios.

Toque el botón táctil del temporizador de nuevo para entrar en el ajuste de segundos y los dígitos de los segundos parpadearán.

Gire el mando para cambiar los minutos necesarios.

Toque de nuevo el botón táctil del temporizador para entrar en el ajuste de horas y los dígitos de las horas parpadearán.

Gire el mando para ajustar las horas necesarias de 1 a 12 horas.

NOTA: Después de ajustar el temporizador, espere 5 segundos para que el temporizador deje de parpadear y luego ponga el aparato en funcionamiento.

El temporizador iniciará la cuenta atrás si se pone en marcha el aparato sin ajustar el temporizador. Mientras trabaja, pulse el botón táctil del temporizador, y el temporizador comenzará la cuenta atrás, y el aparato se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de apagado automático.


Por ejemplo, ha puesto en marcha el aparato y el temporizador ha alcanzado los 15 segundos. Cuando el temporizador llegue a 15, pulse el botón táctil del temporizador, y el temporizador comenzará la cuenta atrás desde 15 segundos. Cuando el temporizador llegue a 0, el aparato se apagará y mostrará "End" y emitirá un pitido.

Pulse el botón Inicio/Pausa para eliminar la palabra "End".

6.5 Velocidad



La velocidad se muestra en esta sección de la pantalla digital.

Para ajustar la velocidad deseada, toque el botón táctil de velocidad  para entrar en el ajuste de velocidad, y el dígito de velocidad parpadeará

NOTA: Antes de que la pantalla vuelva a la normalidad, tendrá unos 5 segundos para ajustar la velocidad deseada.

En 5 segundos, gire el mando para ajustar la velocidad deseada.

La velocidad oscila entre el nivel: 1-10. (10 es la velocidad más alta)

Nota: Si en el modo de mezcla y calentamiento, y si el ajuste de la temperatura, o la temperatura real es superior a 90°C, mientras está en el modo de mezcla y calentamiento, los ajustes de velocidad máxima que se pueden seleccionar son las velocidades 1 a 4.

Cuando la temperatura alcanza o se ajusta a 91°C o más mientras el aparato está funcionando o se ajusta a una velocidad más alta (5 a 10) y la temperatura alcanza o se ajusta a 91°C o más, la velocidad baja automáticamente al ajuste de velocidad 4.

Importante: Si utiliza los ajustes de velocidad 8, 9 o 10, no utilice el aparato durante más de 2 minutos seguidos sin un periodo de enfriamiento de 5 minutos entre ambos.

6.5.1 Modo Turbo

Toque y siga tocando el botón táctil Speed y el aparato se pondrá en modo Turbo.

Esta función pone en marcha el aparato a la máxima velocidad.

Cuando suelte el botón táctil Speed, el aparato se detendrá por completo.


NOTA: Esta función sólo estará activa durante 1 minuto cada vez.

ADVERTENCIA: Antes de utilizar esta función, asegúrese de que dispone de los ingredientes y accesorios adecuados para el funcionamiento a plena velocidad; de lo contrario, corre el riesgo de dañar el producto.

6.6 Potencia de calefacción



Esta sección de la pantalla digital muestra la potencia de calentamiento, que va de 0 a 10. El ajuste más alto (10), lo que significa que se calentará más rápido.

Toque el botón táctil de la función de calefacción  para entrar en el ajuste de la potencia de calefacción, y los dígitos de la potencia de calefacción parpadearán, indicando la potencia de calefacción deseada.

NOTA: Antes de que la pantalla vuelva a la normalidad, tendrá unos 5 segundos para ajustar la potencia de calefacción necesaria.


En 5 segundos, gire el mando para ajustar la potencia de calefacción deseada.

Nota: Por defecto, el dígito de la temperatura mostrará 100°C mientras se ajusta la potencia de calentamiento.

Para que esta función funcione, debe elegir un número 1 a 10. No funcionará si dejas el ajuste en 0.

6.7 Temperatura



Esta parte de la pantalla digital muestra la temperatura en grados centígrados (°C). Toque el botón táctil de configuración de la temperatura  para entrar en la configuración de la temperatura, y los dígitos de la temperatura parpadearán para indicar la temperatura deseada.

NOTA: Antes de que la pantalla vuelva a la normalidad, dispondrá de unos 5 segundos para ajustar la temperatura deseada.

En 5 segundos, gire el mando para ajustar la temperatura deseada.

Nota: Los dígitos que se encuentran sobre el botón táctil de potencia de calefacción también se incrementarán en función de la temperatura seleccionada mientras se ajusta la temperatura.

Se recomienda utilizar los ajustes de calefacción por defecto para la temperatura elegida. La temperatura puede ajustarse entre 37 y 120 grados Celsius.

Nota: Cuando la temperatura alcanza o supera los 60°C +/-5°C, el símbolo del termómetro cambiará de blanco a rojo.

6.8 Escalas

Este dispositivo incluye escalas de pesaje incorporadas que le permiten pesar cualquier cosa desde 1 hasta 4.999 gramos en incrementos de 1 gramo.

NOTA: Si la tapa del tarro no está colocada en el tarro y bloqueada en su sitio, la función de la báscula no funcionará.

Si la tapa del frasco está cerrada y bloqueada, **el icono del botón táctil de la báscula no aparecerá.** 

Retire la tapa del tarro si está pegada.

Para utilizar la función de báscula, el aparato debe estar en pausa o en modo de espera

Toque el botón táctil de escala para entrar en la función de escala. 

Los dígitos del Temporizador desaparecerán después de unos 5 segundos, y aparecerán los dígitos de la Escala, parpadeando "0 00 0" por defecto, indicando que la función de escala ha sido activada.

Los ingredientes se pesarán a medida que se añadan al tarro, y el valor en gramos se mostrará en la pantalla.

Nota: La balanza sumará ambos valores y la pantalla mostrará el peso total en el tarro si ya hay ingredientes dentro del tarro y se añaden otros nuevos.



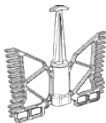

Nota: El peso combinado no se mostrará si añade ingredientes después de salir de la función de balanza y volver a entrar. Sólo se mostrará el peso de los ingredientes recién añadidos, y sólo mientras esté en el modo de balanza.

Como resultado, cuando se retira la comida del interior del tarro, la pantalla puede mostrar valores negativos.

Nota: La función de la balanza desaparecerá y los dígitos del temporizador volverán a aparecer una vez que la tapa del tarro esté colocada y bloqueada en el tarro y el tarro esté colocado en el aparato.

7 Recomendaciones de velocidad y capacidad para cada accesorio

**** Advertencia: La cuchilla amasadora y el cesto colador/vaporizador no deben montarse ni utilizarse al mismo tiempo.**

| Accesorio | Imagen | Función | Velocidad | Capacidad | Tiempo de funcionamiento |
|--|---|-------------------------------------|-----------|--|--------------------------|
| Cuchilla multifunción |  | Picar (+) | 5 | 2L máximo, Alimentos de 1 a 2 cm de tamaño antes de picarlos | 1 minuto |
| | | Picar (++) | 10 | 2L máximo, Alimentos de 1 a 2 cm de tamaño antes de picarlos | 1 minuto |
| ** Cuchilla de amasar <i>No monte ni utilice al mismo tiempo la cuchilla amasadora y el cesto colador/vaporizador</i> |  | Amasar masa para pan, pizza, etc. | 2 - 3 | Máximo 800g de masa | 5 - 20 minuto |
| | | Amasar la masa para los fideos | 3 | Máximo 600g de masa | 3 minuto |
| Batidor en forma de mariposa |  | Revolver | 1 - 3 | 2 litros máximo | 30 minuto |
| | | Batir las claras de huevo o la nata | 4 | 2 litros máximo | 10 minuto |
| Vaporizador |  | Para verduras | N/a | 2.3 litros máximo | 15 minuto |
| | | Para carne | N/a | 2.3 litros máximo | 20 - 30 minuto |

8 Pasos de conexión Wifi para My Foodie

Instalar la aplicación

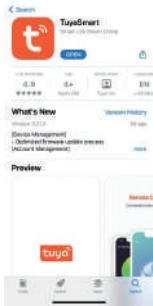
Descargue la aplicación "Tuya Smart" o "Smart Life".

Registra

Si ya tienes una cuenta en la aplicación Tuya, puedes registrarte o iniciar sesión con un código de verificación por SMS.

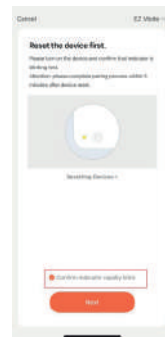
Para registrarse:

1. Pulse para entrar en la página de registro. El sistema reconoce automáticamente su país/zona. También puede seleccionar manualmente su país.
2. Introduzca su correo electrónico o número de móvil y pulse "Get Verification Code".
3. Se le enviará un código de verificación por correo electrónico o SMS. Introduzca el código para continuar.



Añadir dispositivo a través de la red

4. Una vez que te hayas registrado, ve a la página de inicio de la aplicación y toca "+" en la esquina superior derecha para añadir un nuevo dispositivo de red.
5. Seleccione el tipo de producto en la lista de opciones de la aplicación (Kitcher Appliances > Cooker)
6. Pulse prolongadamente el botón Wi-Fi de la máquina; el indicador Wi-Fi parpadeará rápidamente.
7. Seleccione "Confirm indicator rapidly blink" y pulse "Next".



8. El proceso de emparejamiento comenzará y el dispositivo se conectará a la aplicación. Mantén el router Wi-Fi, el teléfono y el dispositivo cerca hasta que se complete la conexión.
9. Tendrás la opción de cambiar el nombre del dispositivo y asignarlo a una ubicación después de haberlo añadido con éxito. Ahora aparecerá en la página de inicio de la aplicación. Para acceder a la página de control del dispositivo, toca el nombre del mismo.

NOTA:

1. Tanto el dispositivo como la aplicación deben estar conectados a la misma red Wi-Fi.
2. El dispositivo sólo es compatible con las redes de 2,4 GHz.

Cuando inicies la aplicación desde tu teléfono, tendrá este aspecto.

My Favorite
Recoge las recetas en la nube que te interesen. Sólo disponible con la receta en la nube

Cloud Recipes
Obtenga deliciosas recetas de todo el mundo

History
Registre estas recetas de la nube que alguna vez hizo, sólo puede grabar la receta de la nube, no para la función DIY y Simple Chef

DIY
Para que el usuario experto lo configure todo

Simple Chef
Útiles programas instantáneos preinstalados

Hay 18 programas preestablecidos en Simple Chef:

1. Limpiar: Es un programa de limpieza del interior del tarro.

- Montar el batidor en forma de mariposa.
- Añade 500 ml de agua limpia y 1-2 gotas de lavavajillas.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del tarro y el vaso medidor están bien sujetos y bloqueados en su sitio.
- Pulse el botón inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|-------------------------------|--|
| Velocidad | 4 | N/a | Batidora en forma de mariposa | Añadir unas gotas de líquido lavavajillas. |
| Temperatura (°C) | 70 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 7 | 1 - 10 | | |
| Tiempo - Minutos | 5 | 1 - 15 | | |

2. Amasar: Para preparar la masa de pan.

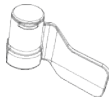
- Montar la cuchilla de amasar.
- Añade los ingredientes.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Nota: Este programa está dividido en dos partes. Una vez completado el paso 1, la unidad pasará automáticamente al paso 2.

Paso 1


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Sugerencia de ingredientes | Observación |
|--------------------|---|-----------|---|--|-------------|
| Nivel de velocidad | 3 | 2 - 3 | Cuchilla de amasar | 500g de harina + 300 g(máximo) de agua | |
| Temperatura (°C) | 0 | 0 o 37 |  | | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | | |
| Tiempo - Minutos | 3 | N/a | | | |

Paso 2

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|---|-----------|--|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | 2 - 3 | Cuchilla de amasar | |
| Temperatura (°C) | 0 | 0 o 37 |  | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 8 | 3 - 20 | | |


3. Batido: En sólo unos segundos, pica verduras, carne, especias y tritura hielo. Prepare suaves y sedosos batidos, salsas, dips y cremas.

- Montar la cuchilla multifuncional
- Añade los ingredientes.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|-----------------------|---|
| Nivel de velocidad | 10 | N/a | Cuchilla multifunción |  <p>A nivel de velocidad 10, aplastará casi todo. Pruebe más veces si es necesario</p> |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 0.5 | 0.5 - 2 | | |


4. Picar: Pica todo tipo de ingredientes, desde carne o pescado hasta frutas o verduras.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añade los ingredientes.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|---|-----------|-----------------------|--|
| Nivel de velocidad | 5 | 3 - 7 | Cuchilla multifunción |  <p>Pruebe más veces si es necesario.</p> |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 1 | 1 - 5 | | |

5. Saltear: Cocina todo tipo de platos, como guisos, pollo con almendras o pisto.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añade los ingredientes.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|-----------------------|---|
| Nivel de velocidad | 1 | 1 - 2 | Cuchilla multifunción |  |
| Temperatura (°C) | 120 | 100 -120 | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 5 | 1 - 30 | | |

6. Cocción lenta: Los guisos tradicionales, que requieren largos tiempos de cocción, pueden hacerse con este aparato. Cocción lenta + largas horas = los mejores sabores.

- Añade los ingredientes.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Nota: Este programa está dividido en dos partes. Una vez completado el paso 1, la unidad pasará automáticamente al paso 2.

Paso 1

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----------------------------|--------------|------------|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | N/a | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Consulte la nota siguiente | 1 – 12 Horas | | |

Nota: El programa mostrará 3 horas cuando esté ajustado.

Esto es para el tiempo total combinado de los pasos 1 y 2.

Este tiempo es ajustable entre 1 y 12 horas durante el Paso 1 o el Paso 2.


El programa cambiará al paso 2 automáticamente, aproximadamente 5 minutos después de que los ingredientes hayan empezado a hervir y no desde que se inició el programa.

Paso 2

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|------------|--------------|------------|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | N/a | |
| Temperatura (°C) | 95 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 2 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Sin límite | 1 – 12 Horas | | |

7. Vapor: Utilice esta función para cocinar al vapor las recetas más saludables. Te permite ahorrar tiempo gracias a su vaporera de 2 niveles, que te permite cocinar varios platos a la vez.

- Montar el vaporizador.
- Añade los ingredientes.
- Añadir como máximo 1,5 litros de agua fresca (no caliente ni fría de nevera) al tarro
- Coloque la tapa del tarro y asegúrese de que está bien cerrada.
- Retire el vaso medidor de la tapa del tarro si lo tiene.
- Coloque la vaporera sobre la tapa del tarro y asegúrese de que la tapa de la vaporera también esté colocada.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Vaporizador | |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 20 | 15 - 60 | | |

8. Hervir: Vierta suficiente agua en la jarra para cubrir todos los ingredientes.

- Añade los ingredientes al tarro
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|--|-----------|------------|---|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | N/a | Si necesita seguir hirviendo para cocinar los alimentos, ajústelo manualmente |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Se apagará después de aproximadamente uno o dos minutos después de alcanzar la ebullición. | N/a | | |

9. Yogur: Prepare fácilmente yogures caseros. El aparato mantendrá la mezcla a temperatura de fermentación para que a la mañana siguiente el yogur esté listo para enfriar y comer.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añade los ingredientes al tarro.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Note: Este programa está dividido en dos partes. Una vez completado el paso 1, la unidad pasará automáticamente al paso 2.


Paso 1

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----------------------------|-----------|---|---|
| Nivel de velocidad | 1 | N/a | Cuchilla multifuncional | Mezclar el yogur o el fermento en la leche y remover durante media hora |
| Temperatura (°C) | 37 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 2 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Consulte la nota siguiente | N/a | | |

Nota: El programa mostrará 8 horas cuando esté ajustado, pero cambiará al paso 2 automáticamente después de aproximadamente 30 minutos.


Las 8 horas indicadas corresponden al tiempo total combinado de los pasos 1 y 2. El tiempo es ajustable entre 3 y 12 horas durante el paso 2.

Paso 2

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----------|--------------|---|---|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifuncional | Aunque el Multifuncional no es necesario para el Paso 2, se mantiene dentro para evitar tener que pausar el programa. |
| Temperatura (°C) | 37 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 1 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 7.5 Horas | 3 – 12 Horas | | |

10. Recuperación fresca (lavado): El método científico de limpieza refrescante a 50°C puede limpiar la espuma de la sangre de la carne y los residuos de pesticidas de verduras/frutas, etc.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añadir como máximo 1,5 litros de agua fresca (no caliente ni fría de nevera) al tarro.
- Introducir el cesto del colador
- Poner los ingredientes en la cesta.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 6 | 4 - 7 | Cuchilla multifunción y Colador | |
| Temperatura (°C) | 50 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 5 | 1 - 10 | | |
| Tiempo - Minutos | 5 | 1 - 5 | | |

11. Sopa espesa: La cocción lenta permite un control preciso de la temperatura y el tiempo, con lo que se obtienen resultados perfectamente cocinados y tiernos.


- Montar la cuchilla multifuncional.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

Nota: Este programa consta de cuatro pasos. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso una vez completado el anterior.


Paso 1

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|--|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifunción | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Will turn to Step 2, 1 – 2 minutes after boiling | N/a | | |

Paso 2

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifunción | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 4 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 20 | N/a | | |


Paso 3

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----------------------------|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 3 | N/a | Cuchilla multifunción | |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | Consulte la nota siguiente | N/a | | |

Nota: El paso 3 funcionará hasta que los ingredientes alcancen una temperatura de 90°C o menos, momento en el que pasará automáticamente al paso 4.

No hay un tiempo establecido para el paso 3, ya que depende de la temperatura ambiente, del tipo de ingredientes y de la cantidad de los mismos, ya que se enfriarán a diferentes velocidades.

Paso 4

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|---|--|
| Nivel de velocidad | 10 | N/a | Cuchilla multifunción | <p>Note: la velocidad se incrementará cada poco segundo hasta la velocidad máxima 10 durante 1 minuto.</p> |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 1 | N/a | | |

12. Sopa rápida: Adecuada para la sopa de verduras. Picar los ingredientes a mano, luego añadir y cocinar.


·Montar la cuchilla multifuncional.

·Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.

·Pulse el botón de inicio para comenzar.


Nota: Este programa consta de tres pasos. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso una vez completado el anterior.

Paso 1


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-------------|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 10 | N/a |  | |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 0 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 30 Segundos | N/a | | |

Nota: El programa mostrará 32 minutos y 30 segundos cuando se ajuste, pero cambiará al paso 2 automáticamente después de aproximadamente 30 segundos.

Los 32 minutos y 30 segundos indicados corresponden al tiempo total combinado de los pasos 1, 2 y 3.


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a |  | |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 2 | N/a | | |

Paso 3

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | N/a |  | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 30 | N/a | | |

13: Remover: Remueve los alimentos mientras los cocina para asegurar un calentamiento uniforme y conseguir texturas profesionales. Cocina deliciosos risottos, ensaladas de pasta, natillas o prepara chocolate caliente.


- Montar la batidora en forma de mariposa.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | 0 - 3 | Batidora en forma de mariposa | |
| Temperatura (°C) | 100 | 90 - 120 |  | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 30 | 5 - 60 | | |

14. Caliente: Mantiene la comida caliente hasta que se sirve.

Una vez que haya terminado de cocinar los alimentos, sólo tiene que ajustar la temperatura de cocción del aparato a 65°C (por defecto) para los alimentos sólidos y a 80°C para los alimentos líquidos (como las sopas) durante el tiempo que desee.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|--------|--------------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifuncional | |
| Temperatura (°C) | 80 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 2 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 1 Hora | 1 - 12 Horas | | |

15. Recalentar: Para recalentar los alimentos cocinados.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añada los ingredientes precocinados al tarro.

Nota: Añade sólo los alimentos descongelados y no los congelados.

- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifunción | |
| Temperatura (°C) | 95 | N/a |  | |
| Nivel de potencia | 5 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 30 | 1 – 60 | | |


16. Arroz: Cocine el arroz. Ajuste el agua para hacer diferentes estilos de arroz.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añada las cantidades sugeridas de arroz a la cesta de vapor y añada la cantidad sugerida de agua a la jarra.
- Coloque la cesta de vapor en la jarra.
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.

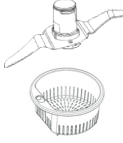
Nota: Este programa consta de cuatro pasos. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso una vez completado el anterior.

El programa mostrará 40 minutos cuando esté ajustado. Esto es para el tiempo total combinado de los pasos 1, 2, 3 y 4.


Paso 1

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Ingredientes sugeridos | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|--|---|
| Nivel de velocidad | 4 | N/a | Cuchilla multifunción y colador | 300g de arroz con 900 - 1000g (ml) de agua | Ajuste el tiempo y el agua para hacer diferentes estilos de arroz |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | | |
| Tiempo - Minutos | 9 | N/a | | | |


Paso 2

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|--|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | N/a | Cuchilla multifunción y Colador  | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 4 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 11 | N/a | | |

Paso 3


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|--|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | N/a | Cuchilla multifunción y Colador  | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 6 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 10 | N/a | | |

Paso 4

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|--|-------------|
| Nivel de velocidad | 0 | N/a | Cuchilla multifunción y Colador  | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 10 | N/a | | |

17. Gachas: Para preparar alimentos más blandos, como judías o gachas, utilice este ajuste. Es ideal para alimentos que necesitan cocinarse con leche o agua.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añade los ingredientes al tarro
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 2 | 1 - 2 |  | |
| Temperatura (°C) | 90 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 12 | 10 - 30 | | |

18. Congee: Este programa puede hacer las gachas de arroz/congee perfectas.

- Montar la cuchilla multifuncional.
- Añade los ingredientes al tarro
- Coloca la tapa del tarro y el vaso medidor, asegurándote de que están bien sujetos y encajados.
- Pulse el botón de inicio para comenzar.


Note: Este programa está dividido en dos partes. Una vez completado el paso 1, la unidad pasará automáticamente al paso 2.

Paso 1

| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|-----|-----------|---|-------------|
| Nivel de velocidad | 1 | N/a |  | |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 10 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 6.5 | N/a | | |

Nota: El programa mostrará 46 minutos y 30 segundos cuando se ajuste, pero cambiará al paso 2 automáticamente después de aproximadamente 6,5 minutos. Los 46 minutos y 30 segundos indicados corresponden al tiempo total combinado de los pasos 1 y 2.

Paso 2










| Ajustes de fábrica | | Ajustable | Accesorios | Observación |
|--------------------|----|-----------|-----------------------|---|
| Nivel de velocidad | 1 | N/a | Cuchilla multifunción |  |
| Temperatura (°C) | 98 | N/a | | |
| Nivel de potencia | 5 | N/a | | |
| Tiempo - Minutos | 40 | N/a | | |

9. Limpieza:

Limpie la base del motor con un paño húmedo y un detergente suave, y luego séquela completamente, asegurándose de que la zona de contacto eléctrico esté seca.

Secar con un paño suave y seco.

La limpieza de las piezas tan pronto como se utilicen le ahorrará tiempo de limpieza, lo que prolongará la vida útil de su electrodoméstico y de sus accesorios, a la vez que reducirá las manchas en las piezas de plástico.

| Artículo | Imagen | A prueba de lavavajillas | |
|--------------------------------|---|--|----|
| | | Si Modo de calor bajo (45° - 60°) Sólo | No |
| Cuchilla multifunción |  | ✓ | - |
| Cuchilla de amasar |  | ✓ | - |
| Batidora en forma de mariposa |  | ✓ | - |
| Canasta de la Vaporera |  | ✓ | - |
| Tarro |  | ✓ | - |
| Tapa de tarro |  | ✓ | - |
| Vaso medidor |  | ✓ | - |
| Espátula |  | ✓ | - |
| Colador/Canasta de la Vaporera |  | ✓ | - |

10. Eliminación:

·Utilice una instalación de eliminación de residuos autorizada para deshacerse de su aparato.

·Para más información, póngase en contacto con su administración local.

11. Solución de problemas:

| Código | Descripción | Posibles causas | Solución |
|--------|---|---|---|
| E01 | Interruptor de seguridad no activado | La tapa del tarro no está bien colocada en el tarro o está bloqueada en su posición. El tarro no está correctamente asentado en la base. | Asegúrese de que la tapa del tarro está correctamente instalada y asegurada. Asegúrese de que el tarro está bien colocado en la base. |
| E02 | Sensor de temperatura No se detecta | Tarro no colocado, no asentado correctamente o la conexión del sensor de temperatura en la base del tarro está dañada. | Asegúrese de que la jarra esté bien colocada en la base. Compruebe si las clavijas de conexión bajo la Jarra están dobladas o rotas. |
| E03 | El motor y/o las cuchillas están atascados | Se han añadido demasiados ingredientes al tarro. Los ingredientes son demasiado grandes. | Reduzca la cantidad de comida en la jarra. Reinicie la máquina después de cortar la comida en trozos más pequeños. |
| E04 | Temperatura demasiado alta | No hay ingredientes en la jarra, o no hay suficiente comida cuando se selecciona el ajuste de alta temperatura durante demasiado tiempo | Añade comida en el tarro, o añada más comida. |
| E05 | Temperatura del motor demasiado alta | El aparato ha estado funcionando con una carga elevada (como amasar una masa) o a alta velocidad durante un periodo de tiempo prolongado sin que se haya dejado enfriar. | Antes de volver a poner en marcha el aparato, apáguelo y deje que se enfríe. Para conocer los tiempos de uso y los periodos de enfriamiento, consulte la sección "Velocidad" de este manual. |
| E07 | Fallo de la caja de cambios de velocidad | La caja de cambios cambia de marcha cuando se pasa del grupo de velocidad 1 a 5 al grupo de velocidad 6-10. Si la marcha no cambia por alguna razón, se mostrará el error | Detenga el aparato y reinicielo. |
| E08 | Fallo del sensor de temperatura del motor | El error aparecerá si el sensor de temperatura del motor no se identifica en el arranque. | Detenga el aparato y reinicielo. |
| E11 | Utilizar la alta velocidad a alta temperatura | La temperatura en la jarra es superior a 90°C, mientras se utiliza el nivel de velocidad 4 o superior al mismo tiempo. | Enfríe los alimentos a 90°C o menos, o utilice una velocidad inferior al nivel 4 |
| E12 | Sobrecarga de peso | El peso añadido supera el máximo de 4999 gramos. | Reduzca el peso total a 4.999 gramos o menos eliminando componentes. |

Política de Garantía

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta.

Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

Declaración UE de Conformidad Simplificada

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

| MARCA | MODELO | DESCRIPCIÓN | CATEGORÍA |
|---------|-----------|-----------------|-----------|
| Prixton | My Foodie | Robot de cocina | Hogar |

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, these basic safety precautions should always be followed:

1. Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Before using this appliance, read and follow all warnings and instructions in this manual, even if you are familiar with this product.
- Keep appliance out of reach of young children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure children and babies do not play with plastic bags or any packaging materials.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it. Turn off and unplug before moving.
- Do not attempt to modify this product in any way.
- This appliance must be Earthed.
- Do not plug into the power socket before set up is completed.
- Keep Power Cord away from traffic areas and wet areas.

·VERY IMPORTANT:

Ensure the outside of the appliance does not get wet (water splashes etc.). Do not use appliance with wet hands.

Do not immerse appliance in water or other liquids or use near sinks, baths or showers.

- Always operate the appliance from a power source of the same voltage, frequency and rating as indicated on the product identification plate.
- Position the power supply lead properly so that it will not be walked on, pinched by items placed on or against it or have the appliance resting on it.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farmhouses and by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments
 - catering and similar non-retail applications

WARNING: Keep ventilation openings clear of obstruction.

- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always unplug the appliance from the power supply if it is left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- For cleaning, please refer to "10 Cleaning" section.
- For the operating times and speed settings for accessories, please refer to "7 Suggested Speed and Capacity for each Accessory" section.



Caution, hot surface. Care must be taken. The surfaces are liable to get hot during use.

- Operate on a flat level surface only. Operating on sinks, draining boards or uneven surfaces must be avoided.
- Keep hands and utensils out of the jar while in use. A rubber scraper may be used when the appliance is turned off and unplugged.
- Always operate the appliance with the Lid in place.
- Never bypass the safety interlocking devices.
- Do Not attempt to open the lid or remove the jar when in use.
- Pay attention to the high-temperature food when you open the jar lid.
- Always insert the measuring cup / Lid Plug correctly in the hole in the top of the jar lid when processing food.
- Do not exceed 2 minutes of use when set to the highest speed levels 8, 9 or 10 as the motor can overheat. Switch off and allow the unit to cool down for at least 1 minute, then continue again.



CAUTION: When blending / stirring hot liquids, (Never blend hot oil or fat), pour through the special removable cap on the Lid of the jar. Begin processing at a lower speed. Keep hands and other exposed skin away from the cover to prevent possible burns.

- Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
 - Do not leave the appliance unattended when running.
 - Do not use the jar for storing foods or beverages.
 - Do not use appliance for mixing paints or other flammable liquids or in a location contaminated with flammable gases or vapours.
 - Avoid spillage of food or liquids onto the power connector in the jar recess. If there is a spill, immediately turn off and unplug, allow the spillage to cool, then clean.
 - Make sure that the blade sealing ring is fitted correctly and the blade assembly is assembled securely in the jar base before use.
- The failure of correct assembly will cause the food leakage which will damage the appliance.
- Take care after using the heating function as the surfaces of components will stay hot for some time after use.
 - Ensure the jar, jar lid and steamer tray are assembled correctly when using the steamer accessories.
 - When I use, do not touch any part of the steamer accessory except its handles.
 - Do not use the steamer without the jar lid in place.
 - When opening the steamer lid, be careful not to be scalded by escaping hot steam.
 - When using any other the heating functions, take care to avoid any injury by escaping hot steam.
 - Ensure that the vent hole in the steamer lid is unblocked during use.
 - Take care not to knock the steamer tray off the top of the jar either during or after use.
 - Do not reach for an appliance that has fallen into water. Switch 'OFF' at the power point and unplug immediately.
 - Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
 - Do not use appliance if it has been dropped or any part of appliance (including cord or plug) has been damaged.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - The use of accessories not intended for use with this appliance may cause injuries to the user or damage to the appliance.
 - Do not install the unit on other appliances, on uneven surfaces or where it could be subject to: heat sources (e.g., radiators or stoves), direct sunlight, excessive dust or mechanical vibrations.
 - Appliance should not be used outdoors, placed near a hot gas or electrical burner or placed in a heated oven.

- Do not install near any heat sources such as radiators, heat registers, stoves, or other apparatus that produce heat.
- Do not operate appliance underneath or near flammable or combustible materials (e.g., curtains).
- Any type of servicing, apart from ordinary cleaning, must be carried out by qualified electrical person only. There are no user serviceable parts in this appliance.
- If this appliance is used by a third party, please supply the instruction manual with it.
- Do not misuse the power cord. Never carry or pull the appliance by the power cord or pull to disconnect it from the outlet. Instead, grasp the plug body and pull to disconnect.
- Do not use the unit in very hot or humid places, or under direct sunlight.
- It is not recommended to use this appliance with an extension cord or power board.
- Do not place any other appliances on top of the appliance.
- This appliance is designed for domestic use only.
- This product has not been designed for any uses other than those specified in this instruction manual.
- Contact your local council for proper instructions for disposing of the unused appliance.
- No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling of appliance.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

IMPORTANT:

Care is needed when handling the Chopping Blade, emptying the Jar and especially during cleaning.

Do Not touch the sharp edge of the blades. Only handle the top part when you assemble, remove and clean the blade.

Misuse of this appliance may result in serious injury. Only use your appliance for its intended domestic use.

CAUTION:

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

Read and Save These Instructions

2. Components

- 1. Steamer Lid
- 2. Steamer Tray
- 3. Steamer Base
- 4. Strainer / Steamer Basket
- 5. Butterfly Whisk
- 6. Spatula

- 7. Kneading Blade
- 8. Multifunction Blade
- 9. Measuring Cup
- 10. Jar Lid
- 11. Jar
- 12. Main Body



3. Methods of Safe Installation

Place the appliance on a strong, flat and level surface.

Place your appliance where there is no heat source nearby or direct sunlight. Splashing water on the appliance may cause a short circuit.

For good ventilation keep enough space between the side walls and your appliance. Leave at least a 100mm gap between the back and sides of the Appliance and any wall. Leave ample space above to access the jar lid and steamer.

4. Before First Use

4.1 Unpacking

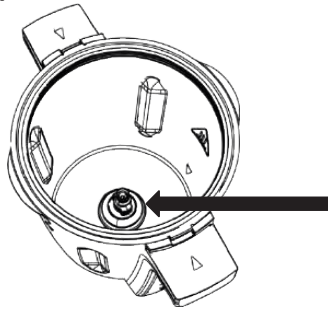
- Remove all packaging materials and dispose of properly and thoughtfully.
- Before using your appliance and accessories, it is strongly advisable to clean them thoroughly. Refer to “Cleaning” section for instructions.

5. Assembling Components and Use of Accessories

With the Appliance fully unpacked and placed in a suitable position as described previously, you are now ready to use your appliance.

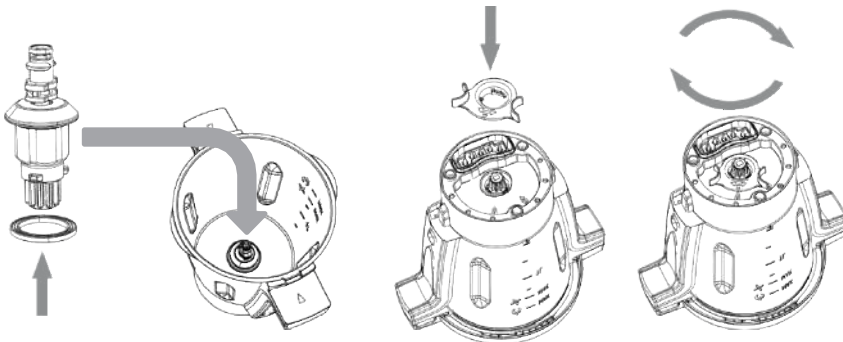
5.1 Drive Coupling

If not already fitted to the bottom of the jar, the drive coupling and rubber sealing gasket must be fitted and secured properly.



To do this, take the drive coupling and ensure the rubber gasket is fitted over the bottom of the coupling as shown below.

Failure to fit the rubber sealing gasket will allow liquids to escape out the bottom of the jar.



From the top of the jar, lower the drive coupling down and through the hexagonal hole in the bottom of the jar.

NOTE: The drive coupling can only be fully inserted into the hexagonal hole in three positions. Not six positions of the hexagonal hole. So, if the drive coupling cannot be inserted all the way into the hole, rotate the drive coupling one notch and push in.

Whilst holding the drive coupling in place, flip the jar upside down.

Take the locking collet with your other hand and with the arrow on the collet aligned with the Unlocked Padlock symbol on the base of the jar, push the locking collet down, then with some force, rotate clockwise until the arrow is aligned with the Locked Padlock symbol to seal and lock the Drive Coupling in place.

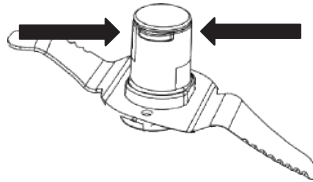
5.2. Multifunction Blade

The Multifunction Blade is used primarily for chopping food items.

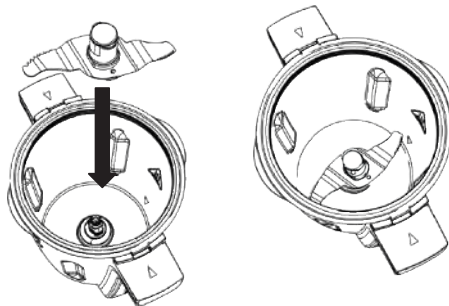
IMPORTANT: Take extra care when handling this accessory as the blades are very sharp and may cause injury if mishandled.

To install the Multifunction Blade, grasp the top of the blade post.

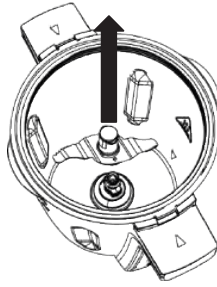
DO NOT grasp or touch the sharp blade edges.



Lower the Multifunction Blade over the top of the Drive Coupling in the bottom of the jar, ensuring to align the tabs on the drive coupling with the slots in the bottom of the blade, then push down firmly until it seats and clicks in place.



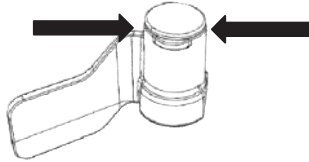
To remove the Multifunction Blade, grasp the top of the blade post and pull it straight up and out



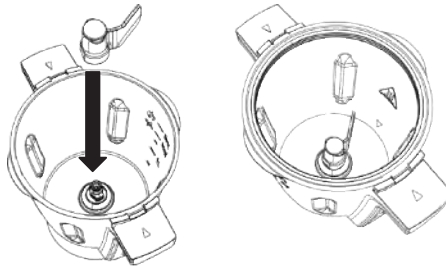
5.3 Kneading Blade

The Kneading Blade is used primarily for kneading dough.

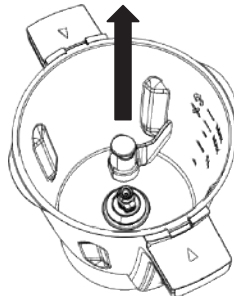
IMPORTANT: Do not use the Kneading Blade above speed setting 3. To install the Kneading Blade, grasp the top of the blade post.



Lower the Kneading Blade over the top of the Drive Coupling in the bottom of the jar, ensuring to align the tabs on the drive coupling with the slots in the bottom of the blade, then push down firmly until it seats and clicks in place.



To remove the Kneading Blade, grasp the top of the blade post and pull it straight up and out.



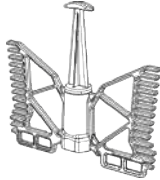
5.4 Butterfly Whisk

The Butterfly Whisk is used primarily for stirring and whisking food items.

IMPORTANT: Do not use the Butterfly Whisk above speed setting 4.

Do Not add ingredients into the jar when the appliance is working with the butterfly whisk, as the butterfly whisk may get jammed and damaged.

Fit or remove the Butterfly Whisk to the Drive Coupling inside the jar by the same instructions as for the Multifunction and Kneading Blades.



5.5 Jar and Lid Assembly

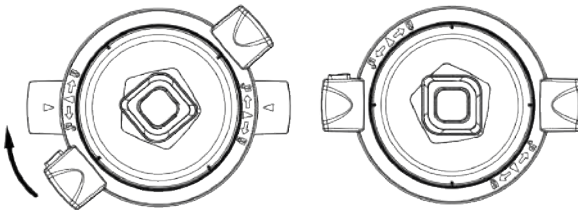
There are jar capacity marks on one side, inside the jar.

The Max capacity for blending is 2L as indicated by the symbol: ✖ -- MAX

MAX The Max capacity for heating without blending is 2.3L as indicated by the symbol: 🔥 -- MAX

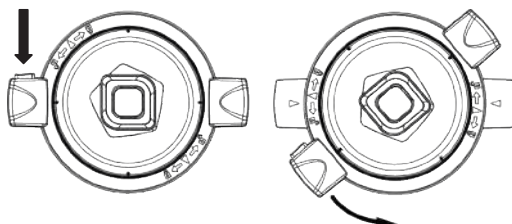
To attach the lid, position the lid on the top of the jar, press the lid down firmly so that it sits flat on the jar edge, then rotate the lid clockwise to lock the lid onto the jar.

NOTE: Unless the lid is fitted and locked correctly, the appliance cannot be started.



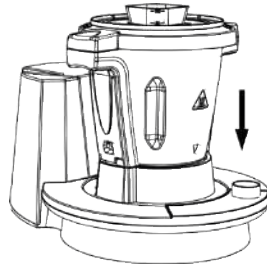
To remove the Lid, press the lock release button in and rotate the lid anticlockwise, then lift the lid straight up and off.

NOTE: The lid cannot be removed without pressing the Lock Release Button so do not try and force the lid to rotate.



Place the jar onto the main body in the correct orientation and seat it properly.

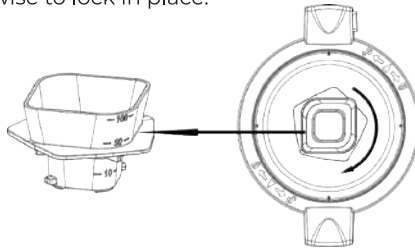
NOTE: Unless the Jar is fitted and seated correctly, the appliance cannot be started.



5.6 Measuring Cup

Measuring Cup not only prevents food and liquids from being ejected from the hole in the lid, it is also a convenient measuring cup.

To assemble the Measuring Cup to the lid, place the measuring cup into the hole, push down and rotate clockwise to lock in place.



To remove, rotate anticlockwise and lift straight up and out.

CAUTION: Never remove the measuring cup from the Jar lid whilst the appliance is turned on and in use.

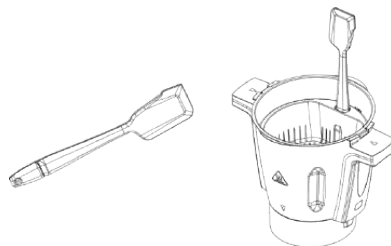
IMPORTANT: The measuring cup is the only component / item which must be used to cover / block off the round hole in the Jar lid

Do Not cover / block the hole in the Jar lid by any other items such as a towel, paper, cups, dishes, etc. as it could lead to injury or damage to the appliance.

5.7 Spatula

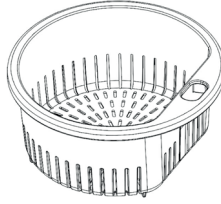
The spatula is used to scrape the food and liquids from inside the jar.

Do Not use any other utensil as they may cause damage to the inside surface of the jar. Only use the spatula when the appliance is turned off and the Jar Lid removed. The Handle end of the spatula can be used to hook and lift out the Strainer.



5.8 Strainer / Steamer Basket

The Strainer / Steamer Basket can be used to strain out the fruit / vegetable juice after processing.



Insert the Strainer into the jar and hold in place while you pour out the juice.

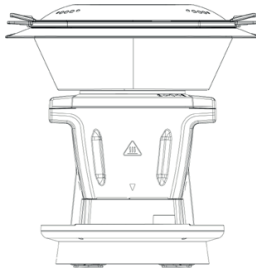
It can also be used to hold soft food such as pasta or noodles while cooking, and can be used to cook side dishes, such as rice and potatoes.

5.9 Steamer Assembly

The Steamer accessory is used for steaming vegetables, fish, and any other food items that you prefer to be steamed.

To set up the Steamer, the Jar Lid needs to be fitted to the Jar and lock on, then the Measuring Cup needs to be removed.

The Steamer is then placed on top of the Jar Lid ensuring it seats properly.



Please make sure that the steamer is covered properly with the Steamer Lid before heating and steaming.

NOTE:

The steamer components cannot be used in a microwave oven or in / on any other electrical appliance.

Do Not touch any part of the steamer, other than the handles, when in use as you may be burnt.

Keep well clear of the steam vent holes in the steamer lid to avoid injury by hot steam.

Do Not cover or block the holes in the steamer lid as the steam will find another escape path and may cause serious injury or damage to surrounding items.

6. Instruction For Use

NOTE: When first using the appliance, you may notice an electrical smell from the motor which is quite normal.

After a period of uses, this smell will gradually disappear.

IMPORTANT:

Before use, READ ALL the notes under the headings “Important Safeguards” and “Methods of Safe Installation”.

Failure to read and understand the safe operation and installation of this appliance may cause serious Injury.

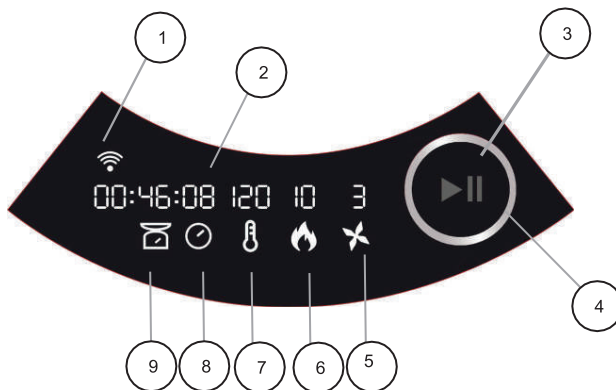
After setting up the appliance for use, plug it into a power point and switch on. A “Beep” sound will be heard and the display will illuminate and reset.



Note: No functions will work unless the Jar is installed and the lid fitted and locked. Except for the Scale Function and Heating Function

When the jar lid is not fitted, heating can be started, but the motor cannot start working until the jar lid is fitted and locked in position.

6.1 Controls



1. Wifi Touch Button

2. Digital Read-out

3. Rotary Knob

4. Start / Pause button

5. Speed Function Touch Button

6. Heat Function Touch Button

7. Temperature Setup Touch Button

8. Timer Function Touch Button

9. Scale Function Touch Button *

Note: * The Scale Function Button will not show if the Jar with the lid fitted and locked has been placed in the appliance.

6.2 Start / Pause

Press this button to Start or Pause the appliance when in operation.

Note: The Jar and Lid must be fitted and locked in position for the appliance to operate, except for the scale function and heating function.

If the appliance has been paused, it will automatically enter standby mode after approximately 10 minutes and the display will turn off.

6.3 Rotary Knob


Depending on which function has been selected, rotate this knob clockwise to adjust the timer setting, speed setting, temperature setting and heating power.

6.4 Auto Off Timer



This part of the Digital Display shows hour: minute: second. To set the desired operation time, touch the Timer Touch Button to enter the Minute Setting and the Minute Digits will blink.

Rotate the knob to adjust the minutes required.

Touch the Timer Touch Button  again to enter the Seconds Setting and the Seconds Digits will blink.

Rotate the knob to adjust the seconds required.

Touch the Timer Touch Button again to enter the Hours Setting and the Hour Digits will blink. Rotate the knob to adjust the Hours required from 1 to 12 Hours.

NOTE: After setting the timer, wait for 5 seconds for the timer to stop blinking and then start the appliance working.

If you start the appliance without setting the timer, the timer will start to count up. Touch the Timer Touch Button whilst working and the timer will start to count down and the appliance will turn off when the auto off time has been reached.

For example: You have started the appliance and the timer has counted up to 15 seconds. At the same time, it reached 15 seconds, touch the Timer Touch Button and the timer will then start to count down from 15 seconds and when the timer reaches 0, the appliance will turn off and display “End” and will beep.

To clear the word “End”, press the Start / Pause button.

6.5. Speed



This part of the Digital Display shows the Speed

To set the desired speed, touch the Speed Touch Button  to enter the Speed Setting, and the Speed Digit will blink.

NOTE: You will have approximately 5 seconds to set the speed required before the display returns to normal.

Within 5 seconds, rotate the knob to adjust the Speed required. Speed ranges from level: 1 - 10. (10 is the Highest Speed)

Note: If in blending & heating mode, and if the temperature setting, or the actual temperature is over 90°C, the maximum speed settings that can be selected are speeds 1 to 4.

If the appliance is working, or set at higher speed (5 to 10), and the temperature reaches or is set to 91°C or above, the speed will automatically drop to speed setting 4.

Important: If using the appliance at speed settings 8, 9 or 10, do not run for more than 2 minutes at a time without a 5-minute cool down period in-between uses.

6.5.1. Turbo Mode

Touch and keep touching the Speed Touch Button and the appliance will start in Turbo mode.

This function starts the appliance at the highest speed.

Stop touching the Speed Touch Button, and the appliance will stop immediately.

NOTE: This function will only operate for a maximum of 1 minute each time.

WARNING: Ensure you have the correct ingredients and accessory fitted suitable for full speed use before using this function; otherwise, you will damage the product.

6.6 Heating Power



This part of the Digital Display shows the Heating Power from level 0 to 10. (10 is the highest setting which means it will heat quicker).

To set the desired Heating Power, touch the Heat Function Touch Button  to enter the Heating Power Setting, and the Heating Power Digits will blink.

NOTE: You will have approximately 5 seconds to set the Heating Power required before the display returns to normal.

Within 5 seconds, rotate the knob to adjust the Heating Power required.

Note: as you adjust the Heating Power, the Temperature Digit will automatically show 100°C by default.

You need to select a setting from 1 to 10 for this function to work. If you leave the setting as 0, it will not work.

6.7. Temperature



This part of the Digital Display shows the Temperature in Degrees Celsius (°C)
To set the desired temperature, touch the Temperature Setup Touch Button  to enter the Temperature Setting, and the Temperature Digits will blink.

NOTE: You will have approximately 5 seconds to set the Temperature required before the display returns to normal.

Within 5 seconds, rotate the knob to adjust the temperature required.

Note: as you adjust the Temperature, you will notice the digits above the Heating Power Touch Button will also increment depending on the temperature selected.


It is advisable to use these default heating settings based on the temperature selected.
The Temperature setting can be set from 37°C up to a maximum of 120°C.


Note: The Thermometer Symbol will change from White colour to Red colour when the temperature reaches or exceeds 60°C +/-5°C.

6.8. Scales

This appliance has inbuilt weighing scales and can weight from 1 to 4,999 grams in 1-gram increments.

NOTE: The Scale Function will only function when the jar lid is not fitted to the jar and locked in place.

The Scale Touch Button Icon  **will not be displayed if the jar lid is fitted and locked.**
If the Jar lid is fitted to the Jar, remove the lid.

The appliance must be paused or in standby mode to use the scale function. Touch the Scale Touch Button  to enter the Scale function.

The Timer digits will disappear and the Scale digits will show approximately 5 seconds later and blink "0 00 0" by default, indicating the scale function has been activated.

The ingredients will be weighed as they are added in the jar, and the display shows the value in grams.

Note: If there are ingredients already inside the jar and new ones are added, the scale will add both values and the display will show the total weight in the jar.





Note: Adding ingredients after exiting the scale function and re-entering will not display the combined weight. It will only show the weight of the newly added ingredients and only whilst in the Scale Mode.

Therefore: the display might show negative values when food is removed from the inside of the jar

Note: as soon as the jar lid is fitted and locked onto the jar, and the jar is fitted to the

7. Suggested Speed and Capacity for each Accessory

****Warning: Do not assemble or use the kneading blade and the Strainer / Steamer Basket at the same time**

| Accessory | Image | Function | Speed | Capacity | Operation time |
|--|---|---------------------------------------|-------|---|-----------------|
| Multi-function blade |  | Chop (+) | 5 | 2 L max, Food Items 1 - 2cm in size before Chopping | 1 Minute |
| | | Chop (++) | 10 | 2 L max, Food Items 1 - 2cm in size before Chopping | 1 Minute |
| ** Kneading Blade <i>Do not assemble or use the kneading blade and the Strainer / Steamer Basket at the same time</i> |  | Kneading dough for bread, pizza, etc. | 2 - 3 | Max 800g dough | 5 - 20 Minutes |
| | | Kneading dough for noodles | 3 | Max 600g dough | 3 Minutes |
| Butterfly Whisk |  | Stir | 1 - 3 | 2 Litre Max | 30 Minutes |
| | | Whisk egg whites or cream | 4 | 2 Litre Max | 10 Minutes |
| Steamer |  | Steam vegetables | N/a | 2.3 Litre Max | 15 Minutes |
| | | Steam meat | N/a | 2.3 Litre Max | 20 - 30 Minutes |

8. Wifi Connection Steps for My Foodie

Install App

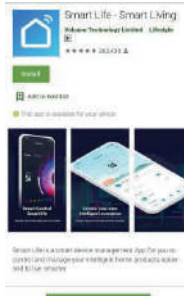
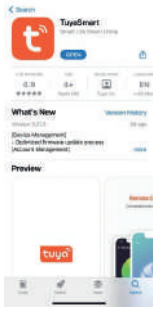
Download the "Tuya Smart" App or " Smart Life" App

Register

If you do have a Tuya account, register or sign in with a verification code sent by SMS.

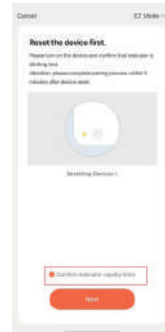
To register

1. Tap to enter registration page. The system automatically recognizes your country/area. You can also select your country manually.
2. Enter your email or mobile number and tap "Get Verification Code".
3. A verification code will be sent to you by email or SMS. Enter the code to continue.



Add device through network

4. Once registered, tap “+” in the upper right corner of the app’s home page to add a new device through the network.
5. Select the produce type from the list of options in the app (Kitchen Appliances > Cooker)
6. Long Press Wi-Fi button on the machine around , Wi-Fi indicator will rapidly blink
7. Select “ Confirm indicator rapidly blink”, then press “Next”.



8. The device will commence the pairing process and connect to the app.Ensure your Wi-Fi router, mobile phone, and device are kept close until connection is complete.
9. After successfully being added, you will have the option to rename the device and assign it to a location. It will now be listed on the app’s home page. Tap the device listing to enter its control page.

NOTE:

1. The device and app have to use the same Wi-Fi network.
2. The device in only compatible with 2.4Ghz networks.

Press the app from phone , You will see the app like this.

My Favorite
Collect cloud recipes that you interested. And only can collect cloud recipes.

Cloud Recipes
Collecting delicious recipes from worldwide



History
Record these cloud recipes you ever made, it only can record the cloud recipe, not for DIY and simple chef function.


DIY
Skilled user to setup everything

Simple Chef
Useful pre-installed instant programs

There are 18 pre-set programs in Simple Chef:

1. Clean: This is a cleaning program for the inside of the jug.

- Assemble the butterfly whisk.
- Add 500ml of clean water and 1 - 2 drops of dishwashing liquid.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

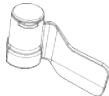
| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|---|--|
| Speed Level | 4 | N/a | Butterfly Whisk | Add a few drops of dishwashing liquid. |
| Temperature (°C) | 70 | N/a |  | |
| Power Level | 7 | 1 - 10 | | |
| Time - Minutes | 5 | 1 - 15 | | |

2. Knead: For preparing bread dough.

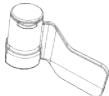
- Assemble the Kneading Blade.
- Add your ingredients.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are two steps to this program. The unit will automatically change to Step 2 after Step 1 has completed.

Step 1


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|---|------------|---|-------------------------------|--------|
| Speed Level | 3 | 2 - 3 |  | 500g flour + 300g (Max) water | |
| Temperature (°C) | 0 | 0 or 37 | | | |
| Power Level | 0 | N/a | | | |
| Time - Minutes | 3 | N/a | | | |

Step 2

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|---|------------|---|--------|
| Speed Level | 2 | 2 - 3 |  | |
| Temperature (°C) | 0 | 0 or 37 | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Minutes | 8 | 3 - 20 | | |


3. Smoothie: Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Prepare milk shakes, sauces, dips, creams with smooth and silky texture.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|---|---|
| Speed Level | 10 | N/a |  | At speed level 10 it will crush almost anything. Try more time with 5 second bursts if required. |
| Temperature (°C) | 0 | N/a | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Minutes | 0.5 | 0.5 - 2 | | |


4.Chop : Chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|---|------------|----------------|---|
| Speed Level | 5 | 3 - 7 | Chopping Blade |  Try more time with 5 second bursts if required. |
| Temperature (°C) | 0 | N/a | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Minutes | 1 | 1 - 5 | | |

5.Sauté: Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|----------------|---|
| Speed Level | 1 | 1 - 2 | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 120 | 100 -120 | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 5 | 1 - 30 | | |

6.Stew: The traditional stews that require long cooking processes can be achieved with this appliance. Slow cooking + long hours = the best flavours.

- Add your ingredients.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are two steps to this program. The unit will automatically change to Step 2 after Step 1 has completed.

Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----------------------|--------------|-------------|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | N/a | |
| Temperature (°C) | 100 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Hours | Refer note following | 1 – 12 Hours | | |

Note: The program will show 3 hours when set.

This is for the total combined time for Steps 1 and 2.

This time is adjustable between 1 and 12 hours during Step 1 or Step 2.


The program will change to Step 2 automatically, approximately 5 minutes after the ingredients have started to boil and not from when the program was started.

Step 2

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----------|--------------|-------------|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | N/a | |
| Temperature (°C) | 95 | N/a | | |
| Power Level | 2 | N/a | | |
| Time - Hours | No Limit | 1 – 12 Hours | | |

7.Steam: This function is ideal for steaming the healthiest recipes. It allows saving time thanks to its 2-level steamer, as you can cook more than 1 dish at once.

- Assemble the Steamer.
- Add your ingredients.
- Add no more than 1.5 Litres of cool (not hot and not fridge cold) water to the Jar
- Attach and ensure the jar lid is secure and locked in place.
- Remove the Measuring cup from the Jar lid if fitted.
- Place Steamer on top of Jar lid, and ensure the Steamer lid is also fitted.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|---|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | Steamer | |
| Temperature (°C) | 120 | N/a |  | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 20 | 15 - 60 | | |

8.Boil: Pour enough water into the jar so as to cover all the ingredients.

- Add your ingredients to the jar
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|--|------------|-------------|---|
| Speed Level | 0 | N/a | N/a | If you need to continue boiling to cook food, set this manually |
| Temperature (°C) | 100 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | Will turn off after approximately a minute or two after boil has been reached. | N/a | | |

9.Yoghurt: Prepare homemade yoghurts easily. The appliance will keep the mixture at fermenting temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients to the jar.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are two steps to this program. The unit will automatically change to Step 2 after Step 1 has completed.


Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----------------------|------------|---|---|
| Speed Level | 1 | N/a | Chopping Blade | Mix yoghurt or starter into milk then stir for half an Hour |
| Temperature (°C) | 37 | N/a |  | |
| Power Level | 2 | N/a | | |
| Time - Hours | Refer note following | N/a | | |

Note: The program will show 8 hours when set but will change to Step 2 automatically after approximately 30 minutes.

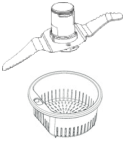
The 8 hours shown is for the total combined time for Steps 1 and 2. This time is adjustable between 3 and 12 hours during Step 2.

Step 2

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----------|--------------|---|---|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade | Although the chopping blade is not needed for Step 2, it is left inside so that the program does not need to be paused. |
| Temperature (°C) | 37 | N/a |  | |
| Power Level | 1 | N/a | | |
| Time - Hours | 7.5 Hours | 3 – 12 Hours | | |

10. Fresh Recovery (Washing): Scientific refresh cleaning method at 50°C can clean away meat blood foam and vegetable / fruit pesticide residue, etc.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add 1.5 Litres of cool (not hot and not fridge cold) water to the Jar.
- Insert the Strainer Basket.
- Put the ingredients into the basket.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|---------------------------|---|
| Speed Level | 6 | 4 - 7 | Chopping Blade and Basket |  |
| Temperature (°C) | 50 | N/a | | |
| Power Level | 5 | 1 - 10 | | |
| Time - Minutes | 5 | 1 - 5 | | |

11. Thick soup: Slow cooking for absolute control over temperature and time for perfectly cooked and tender results.


- Assemble the Chopping Blade.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are four steps to this program. The unit will automatically change to the next Step after the previous step has completed.


Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|--|------------|----------------|---|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 100 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | Will turn to Step 2, 1 – 2 minutes after boiling | N/a | | |

Step 2


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|----------------|---|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 110 | N/a | | |
| Power Level | 4 | N/a | | |
| Time - Minutes | 20 | N/a | | |

Step 3

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----------------------|------------|----------------|---|
| Speed Level | 3 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 0 | N/a | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Minutes | Refer note following | N/a | | |

Note: Step 3 will continue to run until the ingredients have reduce temperature to 90C or less and will then change automatically to Step 4. There is no set time for Step 3 as it depends on the ambient temperature, the type of ingredients and how much ingredients, as they will cool down at different rates.

Step 4

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|----------------|---|
| Speed Level | 10 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 0 | N/a | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Minutes | 1 | N/a | | |


Note: the speed will increment every few seconds up to the maximum speed 10 for 1 minute.

12.Quick Soup: Suitable for vegetable soup. Chop ingredients by hand, then add and cook.

- Assemble the Chopping Blade.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are three steps to this program. The unit will automatically change to the next Step after the previous step has completed.


Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|---------|------------|---|--------|
| Speed Level | 10 | N/a | Chopping Blade  | |
| Temperature (°C) | 0 | N/a | | |
| Power Level | 0 | N/a | | |
| Time - Seconds | 30 Secs | N/a | | |


Note: The program will show 32 minutes and 30 seconds when set but will change to Step 2 automatically after approximately 30 seconds.

The 32 minutes and 30 seconds shown is for the total combined time for Steps 1, 2 and 3.

Step 2


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|--|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade  | |
| Temperature (°C) | 120 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 2 | N/a | | |

Step 3

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|---|--------|
| Speed Level | 2 | N/a | Chopping Blade  | |
| Temperature (°C) | 100 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 30 | N/a | | |

13: Stir: Stirs food stuffs as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.


- Assemble the Butterfly Whisk.
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|---|--------|
| Speed Level | 2 | 0 - 3 | Butterfly Whisk | |
| Temperature (°C) | 100 | 90 - 120 |  | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 30 | 5 - 60 | | |

14.Warm: Keeps your food warm until they are served.

After cooking your food, just set the appliance cooking temperature to 65°C (default) for solid foods or 80°C for liquid foods (i.e., Soups) for the desired amount of time.

- Assemble the Chopping Blade.
- Ensure the jar lid and measuring cup (in the Jar Lid) are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|--------|--------------|--|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade | |
| Temperature (°C) | 80 | N/a |  | |
| Power Level | 2 | N/a | | |
| Time - Hours | 1 Hour | 1 – 12 Hours | | |

15.Reheat: Allows you to reheat cooked food.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your pre-cooked ingredients to the jar.

Note: Only add thawed foods and not frozen foods.

- Ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|---|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade | |
| Temperature (°C) | 95 | N/a |  | |
| Power Level | 5 | N/a | | |
| Time - Minutes | 30 | 1 – 60 | | |


16.Rice: Cook rice. Adjust the water to make different styles of rice.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add the suggested amounts of rice to the Steamer Basket and add the suggested amount of water to the jar.
- Place the Steamer Basket into the jar.
- Ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.


Note: There are four steps to this program. The unit will automatically change to the next Step after the previous step has completed.

The program will show 40 minutes when set. This is for the total combined time for Steps 1, 2, 3 and 4.


Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|---------------------------------------|--|
| Speed Level | 4 | N/a | Chopping Blade and Basket | 300g rice with 900 - 1000g (ml) water | Adjust the time and water to make different styles of rice |
| Temperature (°C) | 110 | N/a |  | | |
| Power Level | 10 | N/a | | | |
| Time - Minutes | 9 | N/a | | | |

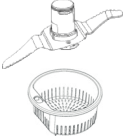
Step 2

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|---|--------|
| Speed Level | 2 | N/a | Chopping Blade and Basket | |
| Temperature (°C) | 110 | N/a |  | |
| Power Level | 4 | N/a | | |
| Time - Minutes | 11 | N/a | | |

Step 3


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|--|--------|
| Speed Level | 2 | N/a | Chopping Blade and Basket  | |
| Temperature (°C) | 110 | N/a | | |
| Power Level | 6 | N/a | | |
| Time - Minutes | 10 | N/a | | |

Step 4

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|--|--------|
| Speed Level | 0 | N/a | Chopping Blade and Basket  | |
| Temperature (°C) | 110 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 10 | N/a | | |

17.Porridge: Use this setting to make softer foods such as beans or porridge. This is ideal for foods that require milk or water to be cooked

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients to the jar
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.


| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|---|--------|
| Speed Level | 2 | 1 - 2 | Chopping Blade  | |
| Temperature (°C) | 90 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 12 | 10 - 30 | | |

18.Congee: This program can make the perfect rice porridge / congee.

- Assemble the Chopping Blade.
- Add your ingredients to the jar
- Attach and ensure the jar lid and measuring cup are secure and locked in place.
- Press the Start Button to begin.

Note: There are two steps to this program. The unit will automatically change to Step 2 after Step 1 has completed.


Step 1

| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|-----|------------|----------------|---|
| Speed Level | 1 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 120 | N/a | | |
| Power Level | 10 | N/a | | |
| Time - Minutes | 6.5 | N/a | | |

Note: The program will show 46 minutes and 30 seconds when set but will change to Step 2 automatically after approximately 6.5 minutes.

The 46 minutes and 30 seconds shown is for the total combined time for Steps 1 and 2.

Step 2










| Default Settings | | Adjustable | Accessories | Remark |
|------------------|----|------------|----------------|---|
| Speed Level | 1 | N/a | Chopping Blade |  |
| Temperature (°C) | 98 | N/a | | |
| Power Level | 5 | N/a | | |
| Time - Minutes | 40 | N/a | | |

8. Clean:

Wipe the Motor Base over with a slightly damp cloth and mild detergent and then dry off, ensuring the electrical contact area is perfectly dry.

Dry with a dry soft cloth.

Cleaning the parts immediately after use ensures a faster clean up time, and this will prolong the life of your appliance & accessories and reduce staining on the plastic parts.

| Item | Image | Dishwasher Proof | |
|-------------------------|---|---|----|
| | | Yes Low heat setting (45° – 60°) Only | No |
| Multi-function blade |  | ✓ | - |
| Kneading Blade |  | ✓ | - |
| Butterfly Whisk |  | ✓ | - |
| Steamer |  | ✓ | - |
| Jar |  | ✓ | - |
| Jar Lid |  | ✓ | - |
| Measuring Cup / Lid Cap |  | ✓ | - |
| Spatula |  | ✓ | - |
| Small Steaming Basket |  | ✓ | - |

9. Disposal:

- When disposing of your appliance, use an authorised disposal site.
- Contact your local council for further advice.

11. Troubleshooting:

| Error code | Description | Possible reasons | Solution |
|-------------------|---|---|---|
| E01 | Safety switch not activated | Jar lid is not fitted correctly to the Jar or Locked in position. Jar is not seated correctly into the base. | Ensure the Jar Lid is fitted correctly and locked in place. Ensure the Jar is seated correctly into the base. |
| E02 | Temperature sensor Not detected | The jar is not in place, not seated correctly or the connection of the temperature sensor at the jar base is damaged. | Ensure the Jar is seated correctly into the base. Ensure the connection pins under the Jar are not bent or broken |
| E03 | The motor and / or blades are jammed | Too many ingredients have been added to the jar. Ingredients are too large. | Decrease the volume of the food in the jar. Cut the food into smaller pieces and re-start the machine. |
| E04 | Temperature too high | No food in the jar, or not enough food when high temperature setting is selected for a long period. | Add food in the jar, or add more food. |
| E05 | Motor temperature too high | The appliance has been working at a high loading (such as kneading dough) or high speed for too long without cool down period. | Stop and let the appliance cool down before restarting. Refer to the "Speed" heading in this manual for usage times and cool down periods. |
| E07 | Speed Gear Box Failure | The Gearbox changes to a different gear when changing from the speed group 1 to 5 to speed group 6-10. If the gear should not change for any reason, the error will be shown, | Stop machine, then restart. |
| E08 | Motor Temperature Sensor failure | If the Motor Temperature sensor is not detected on start-up, the error will be shown. | Stop machine, then restart |
| E11 | Using high speed while at high temperature at the same time | The temperature in the jar is over 90°C, while using speed level 4 or higher at the same time. | Cool the food to 90°C or below, or use a lower speed than speed level 4 |
| E12 | Weight overload | Weight added is heavier than the maximum 4,999grams | Remove ingredients to reduce the total weight to 4,999grams or less. |

Warranty Policy

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form.

These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

Simplified EU Declaration of Conformity

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

| BRAND | MODEL | DESCRIPTION | CATEGORY |
|--------------|--------------|--------------------|-----------------|
| Prixton | My Foodie | Thermo Cooker | Home |

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, ces précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure:

1. Garanties importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, ces précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure :

Avant d'utiliser cet appareil, vous devez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions de ce manuel, même si vous êtes familier avec ce produit.

- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les gens (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les enfants et les bébés ne jouent pas avec des sacs en plastique ou tout autre matériau d'emballage.
- Cet appareil est lourd. Il faut faire attention en le déplaçant. Éteignez et débranchez-le avant de le déplacer.
- N'essayez pas de modifier ce produit de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Ne pas brancher la prise de courant avant la mise en place.
- Gardez le cordon à l'écart de la circulation et de l'humidité.

• **TRÈS IMPORTANT :** Veillez à ce que l'extérieur de l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau, etc.).

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ou utiliser à proximité des lavabos, des bains ou des douches.

- Toujours utiliser l'appareil à partir d'une source d'énergie de même tension, fréquence et puissance que celles indiquées sur la plaque d'identification du produit.
- Positionnez correctement le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas piétiné, pincé par des objets posés dessus ou contre lui ou que l'appareil ne repose dessus.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - Fermes ainsi que clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - environnements de type «bed and breakfast»
 - la restauration et les applications non commerciales similaires

AVERTISSEMENT : Veillez à ce que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage à l'appareil.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage à l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le robot ou le mixeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.

- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support .
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Pour le nettoyage, veuillez vous référer à la section «10 Nettoyage».
- Pour les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse des accessoires, veuillez vous référer à la section «Vitesses et capacités recommandées pour les 7 accessoires».



Attention, surface chaude. Il faut faire attention. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane et horizontale. Il faut éviter de travailler sur des évier, des égouttoirs ou des surfaces inégales.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du bocal pendant l'utilisation. Un grattoir en caoutchouc peut être utilisé lorsque l'appareil est éteint et débranché.
- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le couvercle en place.
- Ne contournez jamais les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle ou de retirer le pot lorsqu'il est utilisé.
- Faites attention aux aliments à haute température lorsque vous ouvrez le couvercle du bocal.
- Insérez toujours le gobelet doseur / le bouchon du couvercle correctement dans le trou situé sur le dessus du couvercle du bocal lorsque vous transformez des aliments.
- Ne dépassez pas 2 minutes d'utilisation lorsque vous êtes réglé sur les niveaux de vitesse les plus élevés (8, 9 ou 10), car le moteur peut surchauffer. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins une minute, puis recommencez.



ATTENTION : Lorsque vous mélangez / remuez des liquides chauds (ne jamais mélanger de l'huile ou de la graisse chaude), versez-les à travers le bouchon amovible spécial situé sur le couvercle du pot. Commencez le traitement à une vitesse plus faible. Gardez les mains et toute autre peau exposée loin du couvercle pour éviter toute brûlure.

- Des blessures peuvent survenir si les lames mobiles sont accidentellement exposées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas le bocal pour conserver des aliments ou des boissons.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger des peintures ou d'autres liquides inflammables ou dans un endroit contaminé par des gaz ou des vapeurs inflammables.
- Évitez de renverser des aliments ou des liquides sur le connecteur d'alimentation dans le logement du bocal. En cas de renversement, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil, laissez refroidir le liquide renversé, puis nettoyez.
- Assurez-vous que la bague d'étanchéité de la lame est correctement installée et que l'ensemble de la lame est bien monté dans la base du bocal avant de l'utiliser. Si l'assemblage n'est pas correct, il y aura des fuites d'aliments qui endommageront l'appareil.
- Faites attention après avoir utilisé la fonction de chauffage car les surfaces des composants resteront chaudes pendant un certain temps après l'utilisation.
- Veillez à ce que le bocal, le couvercle du bocal et le plateau du cuiseur vapeur soient assemblés correctement lorsque vous utilisez les accessoires du cuiseur vapeur.
- Lorsque je l'utilise, ne touchez aucune partie de l'accessoire du défroisseur, à l'exception de ses poignées.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur sans le couvercle du pot en place.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle du cuiseur à vapeur, veillez à ne pas être ébouillanté par la vapeur chaude qui s'échappe.
- Lorsque vous utilisez l'une des autres fonctions de chauffage, veillez à éviter toute blessure due à la vapeur chaude qui s'échappe.
- Veillez à ce que l'orifice de ventilation du couvercle du cuiseur à vapeur ne soit pas obstrué pendant l'utilisation.

- Veillez à ne pas faire tomber le plateau de l'autocuiseur sur le dessus du bocal, que ce soit pendant ou après l'utilisation.
- Ne tendez pas la main vers un appareil qui est tombé dans l'eau. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le immédiatement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou si une partie de l'appareil (y compris le cordon ou la fiche) a été endommagée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non prévus pour cet appareil peut entraîner des blessures pour l'utilisateur ou endommager l'appareil.
- N'installez pas l'appareil sur d'autres appareils, sur des surfaces inégales ou dans des endroits où il pourrait être soumis à : des sources de chaleur (par exemple, des radiateurs ou des poêles), la lumière directe du soleil, une poussière excessive ou des vibrations mécaniques.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur, ni placé près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que des radiateurs, des bouches de chaleur, des poêles ou d'autres appareils produisant de la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous ou près de matériaux inflammables ou combustibles (par exemple, des rideaux).
- Tout type d'entretien, à l'exception du nettoyage ordinaire, doit être effectué par une personne qualifiée en électricité uniquement. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
- Si cet appareil est utilisé par une tierce personne, veuillez lui fournir le manuel d'instructions.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation de manière abusive. Ne portez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas pour le débrancher de la prise. Saisissez plutôt le corps de la fiche et tirez pour la débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits très chauds ou humides, ou sous la lumière directe du soleil.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil avec une rallonge ou une carte d'alimentation.
- Ne placez pas d'autres appareils sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Ce produit n'a pas été conçu pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel d'instructions.
- Contactez votre mairie pour obtenir les instructions appropriées pour la mise au rebut de l'appareil non utilisé.
- Aucune responsabilité ne peut être acceptée pour tout dommage causé par le non-respect de ces instructions ou toute autre utilisation inappropriée ou mauvaise manipulation de l'appareil.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits alcalins pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et un détergent doux.

IMPORTANT :

Il faut faire attention en manipulant la planche à découper, en vidant le bocal et surtout en le nettoyant.

Ne touchez pas le bord tranchant des lames. Ne manipulez que la partie supérieure lorsque vous assemblez, retirez et nettoyez la lame.

Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures graves. N'utilisez votre appareil que pour l'usage domestique auquel il est destiné.

ATTENTION :

Afin d'éviter tout risque de réenclenchement involontaire du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni raccordé à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le service public.

Lisez et enregistrez ces instructions

2. Composants

1. Couvercle du cuiseur à vapeur
2. Plateau à vapeur
3. Base du cuiseur à vapeur
4. Passoire / Panier à vapeur
5. Fouet papillon
6. Spatule
7. Lame de pétrissage
8. Lame multifonctionnelle
9. Tasse à mesurer
10. Couvercle de bocal
11. Bocal
12. Corps principal



3. Méthodes d'installation sûre

Placez l'appareil sur une surface solide, plane et de niveau.

Placez votre appareil dans un endroit où il n'y a pas de source de chaleur à proximité ou de lumière directe du soleil. Les éclaboussures d'eau sur l'appareil peuvent provoquer un court-circuit.

Pour une bonne ventilation, gardez un espace suffisant entre les murs latéraux et votre appareil. Laissez un espace d'au moins 100 mm entre l'arrière et les côtés de l'appareil et tout mur. Laissez suffisamment d'espace au-dessus pour accéder au couvercle du bocal et au cuiseur vapeur.

4. Avant la première utilisation

4.1 Déballage

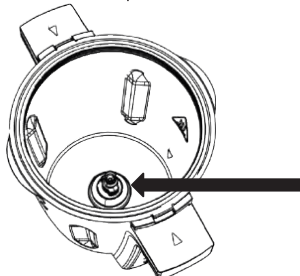
- Retirez tous les matériaux d'emballage et jetez-les de manière appropriée et réfléchie.
- Avant d'utiliser votre appareil et ses accessoires, il est vivement conseillé de les nettoyer soigneusement. Reportez-vous à la section «Nettoyage» pour obtenir des instructions.

5. Assemblage des composants et utilisation des accessoires

Une fois l'appareil déballé et placé dans une position appropriée comme décrit précédemment, vous êtes maintenant prêt à utiliser votre appareil.

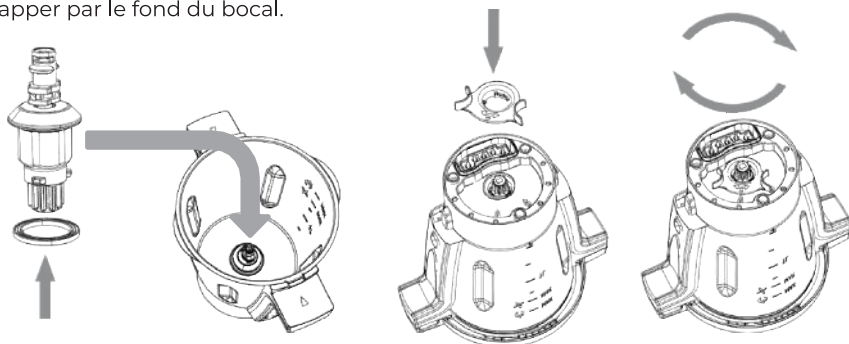
5.1 Accouplement d'entraînement

S'ils ne sont pas déjà fixés au fond du bocal, l'accouplement d'entraînement et le joint d'étanchéité en caoutchouc doivent être mis en place et fixés correctement.



Pour ce faire, prenez l'accouplement d'entraînement et assurez-vous que le joint en caoutchouc est placé sur la partie inférieure de l'accouplement comme indiqué ci-dessous.

Si le joint d'étanchéité en caoutchouc n'est pas mis en place, les liquides pourront s'échapper par le fond du bocal.



Depuis le haut de la jarre, abaissez l'accouplement d'entraînement et faites-le passer par le trou hexagonal situé au fond de la jarre.

REMARQUE : L'accouplement d'entraînement ne peut être entièrement inséré dans le trou hexagonal que dans trois positions. Pas dans six positions du trou hexagonal. Par conséquent, si l'accouplement d'entraînement ne peut pas être inséré à fond dans le trou, tournez l'accouplement d'entraînement d'un cran et enfoncez-le.

Tout en maintenant l'accouplement d'entraînement en place, retournez le pot à l'envers.

Prenez la pince de verrouillage de l'autre main et, la flèche de la pince étant alignée avec le symbole du cadenas déverrouillé à la base du bocal, poussez la pince de verrouillage vers le bas, puis, avec un peu de force, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec le symbole du cadenas verrouillé pour sceller et verrouiller le coupleur d'entraînement en place.

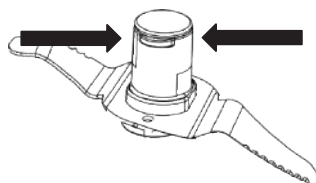
5.2 lame multifonctionnelle

La lame multifonction est utilisée principalement pour hacher les aliments.

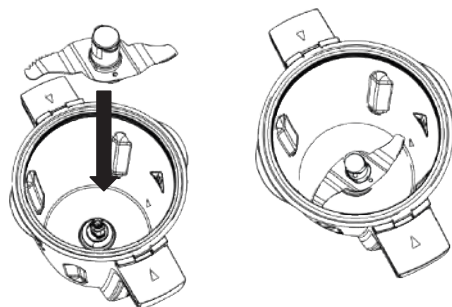
IMPORTANT: Faites très attention lorsque vous manipulez cet accessoire car les lames sont très tranchantes et peuvent causer des blessures si elles sont mal manipulées.

Pour installer la lame multifonctions, saisissez le haut du montant de la lame.

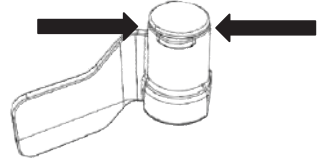
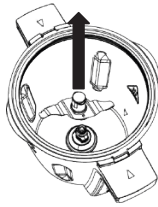
NE PAS saisir ou toucher les bords tranchants de la lame.



Abaissez la lame multifonction sur le haut de l'accouplement d'entraînement situé au fond du pot, en veillant à aligner les languettes de l'accouplement d'entraînement avec les fentes situées au bas de la lame, puis poussez fermement jusqu'à ce qu'elle se mette en place et s'enclenche.



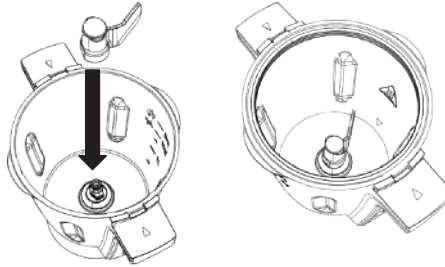
Pour retirer la lame multifonctions, saisissez le haut de la tige de la lame et tirez-la vers le haut et vers l'extérieur.



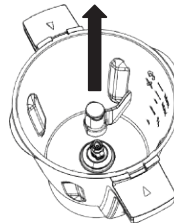
5.3 lame de pétrissage

La lame de pétrissage est utilisée principalement pour pétrir la pâte. **IMPORTANT :** Ne pas utiliser la lame de pétrissage au-delà du réglage de vitesse 3. Pour installer la lame de pétrissage, saisissez le haut du montant de la lame.

Abaissez la lame de pétrissage sur le haut de l'accouplement d'entraînement dans le fond du bocal, en veillant à aligner les languettes de l'accouplement d'entraînement avec les fentes du bas de la lame, puis poussez fermement jusqu'à ce qu'elle se mette en place et s'enclenche.



Pour retirer la lame de pétrissage, saisissez le haut du montant de la lame et tirez-la tout droit vers le haut et vers l'extérieur.



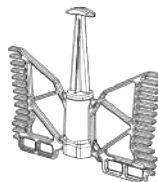
5.4 Fouet papillon

Le fouet papillon sert principalement à remuer et à fouetter les aliments.

IMPORTANT: N'utilisez pas le Fouet Papillon au-dessus de la vitesse 4.

N'ajoutez pas d'ingrédients dans le bocal lorsque l'appareil fonctionne avec le fouet papillon, car ce dernier pourrait se coincer et être endommagé.

Montez ou démontez le fouet papillon sur l'accouplement d'entraînement à l'intérieur du bocal en suivant les mêmes instructions que pour les lames multifonctions et de pétrissage.



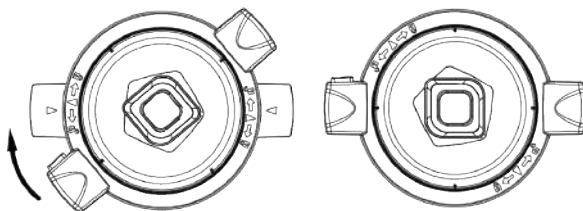
5.5 Ensemble pot et couvercle

Il y a des marques de capacité du bocal sur un côté, à l'intérieur du bocal.

La capacité maximale pour le mixage est de 2L comme indiqué par le symbole : ✕ -- MAX. La capacité maximale pour le chauffage sans mélange est de 2,3 litres, comme l'indique le symbole : 🔥 -- MAX.

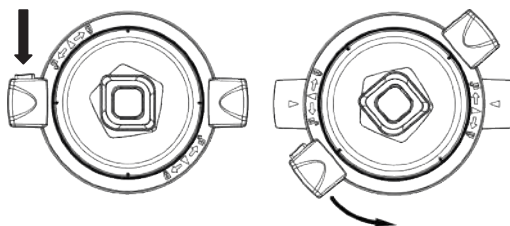
Pour fixer le couvercle, placez le couvercle sur le haut du bocal, appuyez fermement sur le couvercle pour qu'il repose à plat sur le bord du bocal, puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bocal.

REMARQUE : Si le couvercle n'est pas installé et verrouillé correctement, l'appareil ne peut pas être mis en marche.



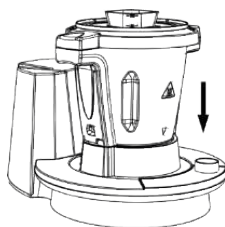
Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez le couvercle et retirez-le.

REMARQUE : Le couvercle ne peut pas être retiré sans appuyer sur le bouton de déverrouillage ; n'essayez donc pas de forcer le couvercle à pivoter.



Placez le pot sur le corps principal dans la bonne orientation et placez-le correctement.

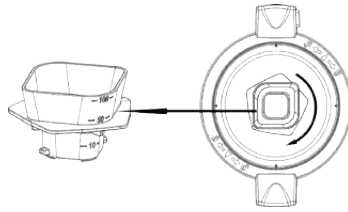
REMARQUE : L'appareil ne peut pas être mis en marche si le bocal n'est pas installé et mis en place correctement.



5.6 Tasse à mesurer

La tasse à mesurer n'empêche pas seulement les aliments et les liquides d'être éjectés par le trou du couvercle, elle est aussi une tasse à mesurer pratique.

Pour assembler la tasse à mesurer au couvercle, placez la tasse à mesurer dans le trou, poussez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place.



Pour le retirer, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le et sortez-le.

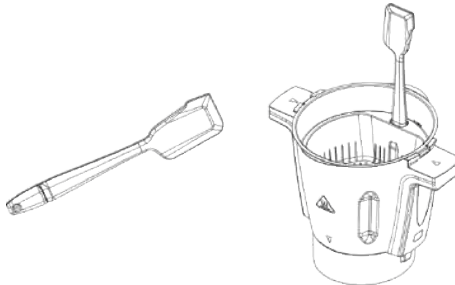
ATTENTION : Ne retirez jamais le gobelet doseur du couvercle de la jarre lorsque l'appareil est allumé et en cours d'utilisation.

IMPORTANT : Le gobelet doseur est le seul composant/élément qui doit être utilisé pour couvrir/bloquer le trou rond du couvercle du pot.

Ne couvrez pas / ne bloquez pas le trou du couvercle de la jarre avec d'autres objets tels qu'une serviette, du papier, des tasses, de la vaisselle, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

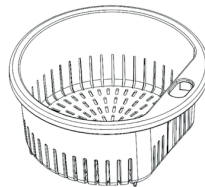
5.7 Spatule:

N'utilisez pas d'autres ustensiles car ils pourraient endommager la surface intérieure du bocal. N'utilisez la spatule que lorsque l'appareil est éteint et le couvercle du bocal retiré. L'extrémité du manche de la spatule peut être utilisée pour accrocher et soulever la crêpe.



5.8 Passoire / Panier à vapeur

L'égouttoir / le panier à vapeur peut être utilisé pour égoutter le jus de fruits ou de légumes après le traitement.



Insérez la passoire dans le bocal et maintenez-la en place pendant que vous versez le jus.

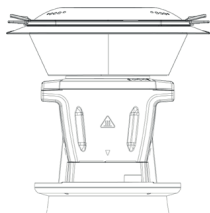
Il peut également être utilisé pour maintenir des aliments mous comme les pâtes ou les nouilles pendant la cuisson, et peut être utilisé pour cuire des plats d'accompagnement, comme le riz et les pommes de terre.

5.9 Assemblage de l'appareil à vapeur

L'accessoire Vapeur est utilisé pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et tout autre aliment que vous préférez cuire à la vapeur.

Pour installer le cuiseur vapeur, il faut mettre le couvercle du bocal et le verrouiller, puis retirer la tasse à mesurer.

Le Steamer est ensuite placé sur le couvercle du bocal en veillant à ce qu'il soit bien positionné.



Veillez à ce que le cuiseur vapeur soit correctement recouvert du couvercle avant de le chauffer et de le cuire à la vapeur.

Note :

Les composants du cuiseur vapeur ne peuvent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ou dans / sur tout autre appareil électrique.

Ne touchez aucune partie du cuiseur à vapeur, à l'exception des poignées, pendant son utilisation, car vous pourriez vous brûler.

Ne vous approchez pas des orifices d'évacuation de la vapeur situés dans le couvercle du défroisseur pour éviter de vous blesser avec la vapeur chaude.

Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les orifices du couvercle du défroisseur, car la vapeur trouverait un autre chemin d'évacuation et pourrait provoquer des blessures graves ou endommager les objets environnants.

6. Mode d'emploi

REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'appareil, vous pouvez remarquer une odeur d'électricité provenant du moteur, ce qui est tout à fait normal.

Après une période d'utilisation, cette odeur disparaîtra progressivement.

IMPORTANT :

Avant l'utilisation, LISEZ TOUTES les notes sous les rubriques «Mesures de sécurité importantes» et «Méthodes d'installation sûre».

Si vous ne lisez pas et ne comprenez pas le fonctionnement et l'installation sûrs de cet appareil, vous risquez de vous blesser gravement.

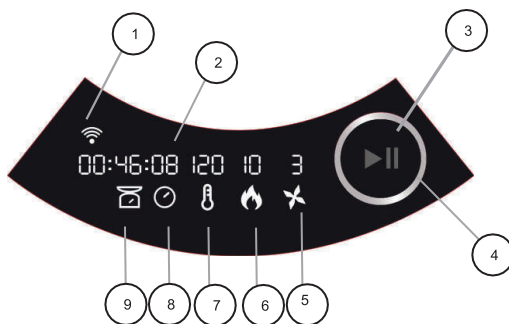
Après avoir réglé l'appareil pour son utilisation, branchez-le sur une prise de courant et mettez-le en marche. Un «bip» sonore se fait entendre et l'écran s'allume et se remet à zéro.



Remarque : aucune fonction ne fonctionne si le bocal n'est pas installé et le couvercle mis en place et verrouillé. Sauf pour la fonction balance et la fonction chauffage

Lorsque le couvercle du bocal n'est pas en place, le chauffage peut être lancé, mais le moteur ne peut pas commencer à fonctionner tant que le couvercle du bocal n'est pas en place et verrouillé en position.

6.1 Contrôles



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Bouton tactile Wifi | 6. Bouton tactile de la fonction de chauffage |
| 2. Lecture numérique | 7. Bouton tactile de réglage de la température |
| 3. Bouton rotatif | 8. Fonction de minuterie Bouton tactile |
| 4. Bouton Start / Pause | 9. Fonction de la balance Bouton tactile * |
| 5. Fonction de vitesse Touche tactile | |

Remarque : * Le bouton de fonction de la balance ne s'affichera pas si le pot avec son couvercle fixé et verrouillé a été placé dans l'appareil.

6.2 Départ / Pause

Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou mettre en pause l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Remarque : Le pot et le couvercle doivent être installés et verrouillés en position pour que l'appareil puisse fonctionner, à l'exception de la fonction de pesée et de la fonction de chauffage.

Si l'appareil a été mis en pause, il passe automatiquement en mode veille après environ 10 minutes et l'écran s'éteint.

6.3 Bouton rotatif

Selon la fonction sélectionnée, tournez ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la minuterie, la vitesse, la température et la puissance de chauffage.

6.4 Minuterie d'arrêt automatique



Cette partie de l'affichage numérique indique les heures, les minutes et les secondes. Pour régler la durée de fonctionnement souhaitée, effleurez le bouton tactile de la  minuterie pour accéder au réglage des minutes et les chiffres des minutes clignoteront.

Tournez le bouton pour régler les minutes nécessaires.

Effleurez à nouveau le bouton tactile de la minuterie pour passer au réglage des secondes et les chiffres des secondes clignoteront.

Tournez le bouton pour régler les secondes requises.

Effleurez à nouveau le bouton tactile de la minuterie pour accéder au réglage des heures et les chiffres des heures clignoteront. Tournez le bouton pour régler les heures requises de 1 à 12 heures.

REMARQUE : Après avoir réglé la minuterie, attendez 5 secondes pour que la minuterie cesse de clignoter, puis faites fonctionner l'appareil.

Si vous mettez l'appareil en marche sans régler la minuterie, celle-ci commencera à compter. Si vous appuyez sur le bouton tactile de la minuterie pendant que vous travaillez, la minuterie commencera à décompter et l'appareil s'éteindra lorsque l'heure d'arrêt automatique sera atteinte.

Par exemple : Vous avez mis l'appareil en marche et la minuterie a compté jusqu'à 15 secondes. Au moment où elle atteint 15 secondes, appuyez sur le bouton tactile de la minuterie et le compte à rebours commence à partir de 15 secondes. Lorsque la minuterie atteint 0, l'appareil s'éteint et affiche «End» et émet un bip.

Pour effacer le mot «End», appuyez sur le bouton Start / Pause.

6.5 Vitesse



Cette partie de l'affichage numérique indique la vitesse

Pour régler la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton tactile de vitesse  pour accéder au réglage de la vitesse, et le chiffre de la vitesse clignote.

REMARQUE : Vous aurez environ 5 secondes pour régler la vitesse requise avant que l'affichage ne revienne à la normale.

Dans les 5 secondes, tournez le bouton pour régler la vitesse requise. Les vitesses vont du niveau 1 au niveau 10. (10 est la vitesse la plus élevée)

Remarque : en mode de mélange et de chauffage, si la température réglée ou la température réelle est supérieure à 90 °C, les vitesses maximales pouvant être sélectionnées sont les vitesses 1 à 4.

Si l'appareil fonctionne ou est réglé à une vitesse plus élevée (5 à 10) et que la température atteint ou est réglée à 91°C ou plus, la vitesse baissera automatiquement au réglage 4.

Important : Si vous utilisez l'appareil à des vitesses de 8, 9 ou 10, ne le faites pas fonctionner pendant plus de 2 minutes à la fois sans laisser passer une période de refroidissement de 5 minutes entre les utilisations.

6.5.1 Mode Turbo

Touchez et continuez à toucher le bouton tactile de vitesse et l'appareil démarrera en mode Turbo.

Cette fonction permet de démarrer l'appareil à la vitesse la plus élevée.

Arrêtez de toucher le bouton Speed Touch, et l'appareil s'arrêtera immédiatement.


REMARQUE : cette fonction ne fonctionne que pendant une minute maximum à chaque fois.

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser cette fonction, assurez-vous que vous disposez des ingrédients et des accessoires adaptés à une utilisation à pleine vitesse, sinon vous risquez d'endommager le produit.

6.6 Puissance de chauffage



Cette partie de l'affichage numérique indique la puissance de chauffage du niveau 0 à 10. (10 est le réglage le plus élevé, ce qui signifie que le chauffage sera plus rapide).

Pour régler la puissance de chauffage souhaitée, appuyez sur le bouton tactile de la fonction de chauffage  pour accéder au réglage de la puissance de chauffage, et les chiffres de la puissance de chauffage clignoteront.

REMARQUE : Vous aurez environ 5 secondes pour régler la puissance de chauffage requise avant que l'affichage ne revienne à la normale.

Dans les 5 secondes, tournez le bouton pour régler la puissance de chauffage requise.


Remarque : lorsque vous réglez la puissance de chauffage, le chiffre de la température affiche automatiquement 100°C par défaut.

Vous devez sélectionner un réglage de 1 à 10 pour que cette fonction fonctionne. Si vous laissez le réglage sur 0, elle ne fonctionnera pas.

6.7 Température



Cette partie de l'affichage numérique indique la température en degrés Celsius (°C).

Pour régler la température souhaitée, appuyez sur le bouton tactile de réglage de la température  pour accéder au réglage de la température, et les chiffres de la température clignoteront.

REMARQUE : Vous aurez environ 5 secondes pour régler la température requise avant que l'affichage ne revienne à la normale.

Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton pour régler la température souhaitée.

Remarque : lorsque vous réglez la température, vous remarquerez que les chiffres situés au-dessus du bouton tactile de puissance de chauffage s'incrémentent également en fonction de la température sélectionnée.

Il est conseillé d'utiliser ces paramètres de chauffage par défaut en fonction de la température sélectionnée. La température peut être réglée de 37°C à un maximum de 120°C.

Remarque : Le symbole du thermomètre passe de la couleur blanche à la couleur rouge lorsque la température atteint ou dépasse 60°C +/-5°C.

6.8 Balances

Cet appareil est équipé d'une balance intégrée et peut peser de 1 à 4 999 grammes par incréments de 1 gramme.

REMARQUE : la fonction de pesée ne fonctionne que si le couvercle du bocal n'est pas fixé et verrouillé en place.

L'icône du bouton tactile de la balance  ne s'affiche pas si le couvercle du bocal est en place et verrouillé.

Si le couvercle de la jarre est fixé à la jarre, retirez le couvercle.

L'appareil doit être en pause ou en mode veille pour utiliser la fonction de balance.

Effleurez le bouton tactile Balance  pour accéder à la fonction Balance.

Les chiffres de la minuterie disparaissent et les chiffres de la balance s'affichent environ 5 secondes plus tard.

et clignotent «0 00 0» par défaut, indiquant que la fonction d'échelle a été activée.

Les ingrédients sont pesés au fur et à mesure qu'ils sont ajoutés dans le bocal, et l'écran affiche la valeur en grammes.

Remarque : si des ingrédients se trouvent déjà dans le pot et que de nouveaux sont ajoutés, la balance additionne les deux valeurs et l'écran affiche le poids total du pot.





Remarque : L'ajout d'ingrédients après avoir quitté la fonction balance et l'avoir réintégré n'affichera pas le poids combiné. Il n'affichera que le poids des ingrédients nouvellement ajoutés et uniquement en mode Balance.

Par conséquent, l'écran peut afficher des valeurs négatives lorsque des aliments sont retirés de l'intérieur du bocal.

Remarque : dès que le couvercle du bocal est mis en place et verrouillé sur le bocal, et que le bocal est fixé à l'appareil, la fonction balance disparaît et les chiffres de la minuterie réapparaissent.

7. Vitesse et capacité suggérées pour chaque accessoire

****Avertissement : Ne pas assembler ou utiliser la lame de pétrissage et le tamis / panier vapeur en même temps.**

| Accessoire | Image | Fonction | Vitesse | Capacité | Temps de fonctionnement |
|--|---|---|---------|--|-------------------------|
| Lame multifonctionnelle |  | Chop (+) | 5 | 2 L max, Articles alimentaires 1 - 2cm de taille avant d'être haché | 1 minute |
| | | Chop (++) | 10 | 2 L max, Articles alimentaires 1 - 2cm de taille avant d'être haché | 1 minute |
| **Lame de pétrissage <i>N'assemblez pas et n'utilisez pas la lame de pétrissage et le tamis / panier vapeur en même temps. même temps</i> |  | Pétrir la pâte à pain, à pizza, etc. | 2 - 3 | Max 800g de pâte | 5 - 20 Procès-verbal |
| | | Pétrissage de la pâte pour les nouilles | 3 | Max 600g de pâte | 3 minutes |
| Fouet papillon |  | Remuer | 1 - 3 | 2 Litre Max | 30 minutes |
| | | | 4 | 2 Litre Max | 10 minutes |
| Vapeur |  | Légumes à la vapeur | N/a | 2.3 Litre Max | 15 minutes |
| | | Viande à la vapeur | N/a | 2.3 Litre Max | 20 - 30 Procès-verbal |

8. Étapes de connexion Wifi pour

Installer l'application

Téléchargez l'application «Tuya Smart» ou «Smart Life».

Registre

Si vous avez un compte Tuya, enregistrez-vous ou connectez-vous avec un code de vérification envoyé par SMS.

Pour s'inscrire

1. Appuyez sur pour accéder à la page d'enregistrement. Le système reconnaît automatiquement votre pays/région. Vous pouvez également sélectionner votre pays manuellement.
2. Saisissez votre adresse électronique ou votre numéro de téléphone portable et appuyez sur «Obtenir le code de vérification».
3. Un code de vérification vous sera envoyé par e-mail ou par SMS. Saisissez le code pour continuer.



Ajouter un appareil via le réseau

4. Une fois enregistré, appuyez sur «+» dans le coin supérieur droit de la page d'accueil de l'application pour ajouter un nouvel appareil via le réseau.
5. Sélectionnez le type de produit dans la liste des options de l'application (Appareils de cuisine > Cuisinière).
6. Appuyez longuement sur le bouton Wi-Fi de la machine autour de vous, le voyant Wi-Fi clignote rapidement.
7. Sélectionnez «Le témoin de confirmation clignote rapidement», puis appuyez sur «Suivant».



8. L'appareil commencera le processus de couplage et se connectera à l'application. Assurez-vous que le routeur Wi-Fi, le téléphone mobile et l'appareil restent à proximité jusqu'à ce que la connexion soit terminée.
9. Après avoir été ajouté avec succès, vous aurez la possibilité de renommer l'appareil et de l'affecter à un emplacement. Il sera désormais répertorié sur la page d'accueil de l'application. Appuyez sur la liste des appareils pour accéder à sa page de contrôle.

NOTE :

1. L'appareil et l'application doivent utiliser le même réseau Wi-Fi.
2. L'appareil est uniquement compatible avec les réseaux 2.4Ghz.

Appuyez sur l'application du téléphone, vous verrez l'application comme ceci.

Mes préférés
Rassemblez les recettes de nuages qui vous intéressent.
Et seulement peut recueillir des recettes de nuage.

Recettes de nuages
Recueil de délicieuses recettes du monde entier

Histoire
Enregistrez ces recettes en nuage que vous avez déjà faites, il ne peut enregistrer que la recette en nuage, pas pour le bricolage et la fonction de chef simple.

BRICOLAGE
Un utilisateur qualifié pour tout configurer

Simple Chef
Programmes instantanés préinstallés utiles

Il existe 18 programmes préétablis dans Simple Chef :

1. Nettoyer : Il s'agit d'un programme de nettoyage de l'intérieur du pichet.

- Assemblez le fouet papillon.
- Ajoutez 500ml d'eau propre et 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle.

Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

- Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|----------------|--|
| Niveau de vitesse | 4 | N/a | Fouet papillon | Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. |
| Température (°C) | 70 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 7 | 1 - 10 | | |
| Temps - Minutes | 5 | 1 - 15 | | |

2. Pétrir:

Pour préparer une pâte à pain.

·Assemblez la lame de pétrissage.

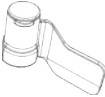
·Ajoutez vos ingrédients.

Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.


·Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.

Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Suggestion d'ingrédients | Remarque |
|-----------------------|---|----------|---|---|----------|
| Niveau de vitesse | 3 | 2 - 3 | Lame de pétrissage | 500g de farine + 300g (Max) d'eau | |
| Température (°C) | 0 | 0 ou 37 |  | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | | |
| Temps - Minutes | 3 | N/a | | | |

Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 2 | 2 - 3 | Lame de pétrissage | |
| Température (°C) | 0 | 0 ou 37 |  | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 8 | 3 - 20 | | |


3. Smoothie: Hachez les légumes, la viande, les épices et écrasez la glace facilement en quelques secondes seulement. Préparez des milk-shakes, des sauces, des dips, des crèmes avec une texture lisse et soyeuse.

·Assemblez la planche à découper.

·Ajoutez vos ingrédients.

·Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|--|--|
| Niveau de vitesse | 10 | N/a | Planche à dé couper  | Au niveau de vitesse 10, il écrasera presque tout. Essayez plus longtemps avec des rafales de 5 secondes si nécessaire. |
| Température (°C) | 0 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 0.5 | 0.5 - 2 | | |


4. Hacher: Hache toutes sortes d'ingrédients, de la viande ou du poisson aux fruits et légumes.

·Assemblez la planche à découper.

·Ajoutez vos ingrédients.

·Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---|----------|--|--|
| Niveau de vitesse | 5 | 3 - 7 | Planche à dé couper  | Essayez plus longtemps avec des rafales de 5 secondes si nécessaire. |
| Température (°C) | 0 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 1 | 1 - 5 | | |


5. Faire sauter: Cuisinez tous les types de plats, comme les ragoûts, le poulet aux amandes ou la ratatouille.

·Assemblez la planche à découper.

·Ajoutez vos ingrédients.

·Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|--|----------|
| Niveau de vitesse | 1 | 1 - 2 | Planche à dé couper  | |
| Température (°C) | 120 | 100 -120 | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 5 | 1 - 30 | | |

6. Ragoût : Les ragoûts traditionnels qui nécessitent de longs processus de cuisson peuvent être réalisés avec cet appareil. Une cuisson lente + de longues heures = les meilleures saveurs.

- Ajoutez vos ingrédients.
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.

Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----------------------|---------------|-------------|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | N/a | |
| Température (°C) | 100 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Heures | Voir la note suivante | 1 - 12 heures | | |

Remarque : le programme affiche 3 heures lorsqu'il est réglé.

Il s'agit du temps total combiné des étapes 1 et 2.

Cette durée est réglable entre 1 et 12 heures pendant l'étape 1 ou l'étape 2.




Le programme passe automatiquement à l'étape 2, environ 5 minutes après que les ingrédients ont commencé à bouillir et non à partir du moment où le programme a été lancé.

Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---------------|---------------|-------------|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | N/a | |
| Température (°C) | 95 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 2 | N/a | | |
| Temps - Heures | Aucune limite | 1 - 12 heures | | |

7. Vapeur : Cette fonction est idéale pour cuire à la vapeur les recettes les plus saines. Elle permet de gagner du temps grâce à son cuit-vapeur à 2 niveaux, puisque vous pouvez cuire plus d'un plat à la fois.

- Assemblez le cuiseur à vapeur.
- Ajoutez vos ingrédients.
- N'ajoutez pas plus de 1,5 litre d'eau fraîche (ni chaude, ni froide comme le réfrigérateur) dans le pot.
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal est bien fixé et verrouillé en place.
- Retirez le gobelet doseur du couvercle du pot, s'il y en a un.
- Placez le cuiseur à vapeur sur le couvercle du pot et assurez-vous que le couvercle du cuiseur à vapeur est également en place.
- Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Vapeur | |
| Température (°C) | 120 | N/a |  | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a |  | |
| Temps - Minutes | 20 | 15 - 60 |  | |

8. Faire bouillir : Versez suffisamment d'eau dans le bocal pour couvrir tous les ingrédients.

- Ajoutez vos ingrédients dans le bocal
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---|----------|-------------|---|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | N/a | Si vous devez continuer à bouillir pour cuire les aliments, réglez cette option manuellement. |
| Température (°C) | 100 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | S'éteint après environ une ou deux minutes après que l'ébullition ait été atteinte. | N/a | | |


9. Yaourt : Préparez facilement des yaourts faits maison. L'appareil maintiendra le mélange à la température de fermentation de sorte que le lendemain matin, le yaourt soit prêt à être refroidi et consommé.

- Assemblez la planche à découper.
- Ajoutez vos ingrédients dans le bocal.
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.


Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----------------------|----------|---|---|
| Niveau de vitesse | 1 | N/a |  | Mélangez le yaourt ou le starter au lait, puis remuez pendant une demi-heure. |
| Température (°C) | 37 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 2 | N/a | | |
| Temps - Heures | Voir la note suivante | N/a | | |

Remarque : le programme affiche 8 heures lorsqu'il est réglé mais passe automatiquement à l'étape 2 après environ 30 minutes.

Les 8 heures indiquées correspondent à la durée totale combinée des étapes 1 et 2. Cette durée est réglable entre 3 et 12 heures pendant l'étape 2.



Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|------------|---------------|---|--|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a |  | Bien que la planche à découper ne soit pas nécessaire pour l'étape 2, elle est laissée à l'intérieur pour que le programme n'ait pas besoin d'être mis en pause. |
| Température (°C) | 37 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 1 | N/a | | |
| Temps - Heures | 7,5 heures | 3 - 12 heures | | |

10. Récupération fraîche (lavage) : La méthode scientifique de nettoyage par rafraîchissement à 50°C peut éliminer la mousse de sang de la viande et les résidus de pesticides des légumes/fruits, etc.

- Assemblez la planche à découper.
- Ajoutez 1,5 litre d'eau fraîche (pas chaude ni froide comme le réfrigérateur) dans la jarre.
- Insérez le panier de la crêpine.
- Mettez les ingrédients dans le panier.
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 6 | 4 - 7 | Lame et panier à hacher | |
| Température (°C) | 50 | N/a |  | |
| Niveau de puissance | 5 | 1 - 10 | | |
| Temps - Minutes | 5 | 1 - 5 |  | |

11. Soupe épaisse : Cuisson lente pour un contrôle absolu de la température et du temps pour des résultats parfaitement cuits et tendres.


·Assemblez la planche à découper.

·Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.


Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte quatre étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante une fois l'étape précédente terminée.


Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|--|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Planche à dé couper | |
| Température (°C) | 100 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a |  | |
| Temps - Minutes | Passera à l'étape 2, 1 - 2 minutes après l'ébullition | N/a | | |

Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Planche à dé couper | |
| Température (°C) | 110 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 4 | N/a |  | |
| Temps - Minutes | 20 | N/a | | |


Étape 3

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----------------------|----------|--|----------|
| Niveau de vitesse | 3 | N/a | Planche à dé couper  | |
| Température (°C) | 0 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Minutes | Voir la note suivante | N/a | | |

Remarque : L'étape 3 continuera à fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients aient réduit leur température à 90°C ou moins, puis passera automatiquement à l'étape 4.

Il n'y a pas de temps fixe pour l'étape 3 car cela dépend de la température ambiante, du type d'ingrédients et de la quantité d'ingrédients, car ils refroidissent à des vitesses différentes.

Étape 4

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|--|---|
| Niveau de vitesse | 10 | N/a | Planche à dé couper  | Remarque : la vitesse augmentera toutes les quelques secondes jusqu'à la vitesse maximale de 10 pendant 1 minute. |
| Température (°C) | 0 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 1 | N/a | | |


12. Soupe rapide : Convient pour la soupe de légumes. Hachez les ingrédients à la main, puis ajoutez-les et faites-les cuire.

- Assemblez la planche à découper.
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte trois étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante une fois l'étape précédente terminée.


Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---------|----------|--|----------|
| Niveau de vitesse | 10 | N/a | Planche à dé couper  | |
| Température (°C) | 0 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 0 | N/a | | |
| Temps - Secondes | 30 Secs | N/a | | |


Remarque : le programme affiche 32 minutes et 30 secondes lorsqu'il est réglé, mais il passe automatiquement à l'étape 2 après environ 30 secondes.

Les 32 minutes et 30 secondes indiquées correspondent au temps total combiné des étapes 1, 2 et 3.

Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|--|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Planche à dé couper  | |
| Température (°C) | 120 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 2 | N/a | | |

Étape 3


| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|--|----------|
| Niveau de vitesse | 2 | N/a | Planche à dé couper  | |
| Température (°C) | 100 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 30 | N/a | | |

13. Remuer : Remue les aliments pendant la cuisson pour assurer un chauffage uniforme et obtenir des textures professionnelles. Cuisinez de délicieux risottos, des salades de pâtes, des crèmes pâtisseries ou préparez du chocolat chaud.

-Assemblez le fouet papillon.

-Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 2 | 0 - 3 | Fouet papillon | |
| Température (°C) | 100 | 90 - 120 |  | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 30 | 5 - 60 | | |


14. Chaud : Maintient vos aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Après la cuisson de vos aliments, il suffit de régler la température de cuisson de l'appareil à 65°C (par défaut) pour les aliments solides ou à 80°C pour les aliments liquides (c'est-à-dire les soupes) pendant la durée souhaitée.

-Assemblez la Planche à découper.

-Assurez-vous que le couvercle du bocal et la tasse à mesurer (dans le couvercle du bocal) sont bien fixés et verrouillés en place.

-Appuyez sur le bouton Start pour commencer.


| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|---------|---------------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a |  | |
| Température (°C) | 80 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 2 | N/a | | |
| Temps - Heures | 1 heure | 1 - 12 heures | | |

15. Réchauffer : Permet de réchauffer les aliments cuits.

- Assemblez la planche à découper.
- Ajoutez vos ingrédients précuits dans le bocal.

Remarque : n'ajoutez que des aliments décongelés et non des aliments congelés.

- Assurez-vous que le couvercle du bocal et la tasse à mesurer sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur le bouton «Start» pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Planche à découper | |
| Température (°C) | 95 | N/a |  | |
| Niveau de puissance | 5 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 30 | 1 - 60 | | |



16. Riz: Faites cuire du riz. Ajustez l'eau pour obtenir différents styles de riz.

- Assemblez la planche à découper.
- Ajoutez les quantités suggérées de riz dans le panier vapeur et ajoutez la quantité d'eau suggérée dans le bocal.
- Placez le panier vapeur dans le bocal.
- Assurez-vous que le couvercle du bocal et la tasse à mesurer sont bien fixés et verrouillés en place.
- Appuyez sur le bouton Start pour commencer.


Remarque : Ce programme comporte quatre étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape suivante une fois l'étape précédente terminée.

Le programme affichera 40 minutes une fois réglé. Il s'agit du temps total combiné des étapes 1, 2, 3 et 4.

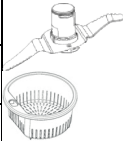
Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Suggestion d'ingrédients | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|---|---|---|
| Niveau de vitesse | 4 | N/a | Hachage Lame et Panier | 300g de riz avec 900 - 1000g (ml) d'eau | Ajustez le temps et l'eau pour obtenir différents styles de riz. |
| Température (°C) | 110 | N/a |  | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | | |
| Temps - Minutes | 9 | N/a |  | | |


Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|-------------------------|---|
| Niveau de vitesse | 2 | N/a | Lame et panier à hacher |  |
| Température (°C) | 110 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 4 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 11 | N/a | | |

Étape 3

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|-------------------------|---|
| Niveau de vitesse | 2 | N/a | Lame et panier à hacher |  |
| Température (°C) | 110 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 6 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 10 | N/a | | |

Étape 4

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|-------------------------|---|
| Niveau de vitesse | 0 | N/a | Lame et panier à hacher |  |
| Température (°C) | 110 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 10 | N/a | | |


17. Porridge (bouillie) : Utilisez ce réglage pour préparer des aliments plus mous comme des haricots ou du porridge. C'est idéal pour les aliments qui nécessitent du lait ou de l'eau pour être cuits.

·Assemblez la planche à découper.

·Ajoutez vos ingrédients dans le bocal

·Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 2 | 1 - 2 | Planche à découper  | |
| Température (° C) | 90 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 12 | 10 - 30 | | |


18. Congee: Ce programme peut préparer un porridge de riz / congee parfait.

- Assemblez la planche à découper.
- Ajoutez vos ingrédients dans le bocal
- Fixez et assurez-vous que le couvercle du bocal et le gobelet doseur sont bien fixés et verrouillés en place.

Appuyez sur le bouton Start pour commencer.

Remarque : Ce programme comporte deux étapes. L'appareil passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.


Étape 1

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|-----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 1 | N/a | Planche à découper  | |
| Température (° C) | 120 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 10 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 6.5 | N/a | | |

Remarque : le programme affiche 46 minutes et 30 secondes lorsqu'il est réglé, mais il passe automatiquement à l'étape 2 après environ 6,5 minutes.

Les 46 minutes et 30 secondes indiquées correspondent au temps total combiné des étapes 1 et 2.










Étape 2

| Paramètres par défaut | | Réglable | Accessoires | Remarque |
|-----------------------|----|----------|---|----------|
| Niveau de vitesse | 1 | N/a | Planche à découper  | |
| Température (° C) | 98 | N/a | | |
| Niveau de puissance | 5 | N/a | | |
| Temps - Minutes | 40 | N/a | | |

9. Propreté:

Essayez le socle du moteur avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux, puis séchez-le en vous assurant que la zone de contact électrique est parfaitement sèche. Sécher avec un chiffon doux et sec.

Le nettoyage des pièces immédiatement après utilisation permet un nettoyage plus rapide, ce qui prolonge la durée de vie de votre appareil et de ses accessoires et réduit les taches sur les pièces en plastique.

| Article | Image | Passe au lave-vaisselle | |
|--|---|---|-----|
| | | Oui Réglage de la chaleur basse (45° - 60°) uniquement | Non |
| Lame multifonctionnelle |  | ✓ | - |
| Lame de pétrissage |  | ✓ | - |
| Fouet papillon |  | ✓ | - |
| Vapeur |  | ✓ | - |
| Bocal |  | ✓ | - |
| Couvercle de bocal |  | ✓ | - |
| Tasse à mesurer / Bouchon de couvercle |  | ✓ | - |
| Spatule |  | ✓ | - |
| Petit panier à vapeur |  | ✓ | - |

10. Élimination:

- Pour vous débarrasser de votre appareil, utilisez un site d'élimination autorisé.
- Contactez votre Conseil local pour plus de conseils.

11. Résolution des problèmes

| Code d'erreur | Description | Raisons possibles | Solution |
|---------------|--|---|---|
| E01 | L'interrupteur de sécurité non activé | Le couvercle du bocal n'est pas correctement ajusté au bocal ou verrouillé en position. La jarre n'est pas correctement installée dans la base. | Assurez-vous que le couvercle de la jarre est correctement installé et verrouillé en place. Assurez-vous que le bocal est correctement installé dans la base. |
| E02 | Capteur de température non détecté | Le bocal n'est pas en place, n'est pas correctement installé ou la connexion du capteur de température à la base du bocal est endommagée. | Assurez-vous que le bocal est correctement installé dans la base. Assurez-vous que les broches de connexion sous la jarre ne sont pas pliées ou cassées. |
| E03 | Le moteur et / ou les lames sont bloqués | Trop d'ingrédients ont été ajoutés au bocal. Les ingrédients sont trop gros. | Diminuez le volume de la nourriture dans le bocal. Coupez l'aliment en plus petits morceaux et redémarrez la machine. |
| E04 | Température trop élevée | Pas d'aliments dans le bocal, ou pas assez d'aliments lorsque le réglage de la température élevée est sélectionné pendant une longue période. | Ajoutez de la nourriture dans le bocal, ou ajoutez-en plus. |
| E05 | Température du moteur trop élevée | L'appareil a fonctionné à une charge élevée (telle que le pétrissage de la pâte) ou à grande vitesse pendant trop longtemps sans période de refroidissement. | Arrêtez et laissez refroidir l'appareil avant de le remettre en marche. Reportez-vous à la rubrique «Vitesse» de ce manuel pour connaître les durées d'utilisation et les périodes de refroidissement. |
| E07 | Défaillance de la boîte de vitesse | La boîte de vitesses passe à un rapport différent lorsqu'on passe du groupe de vitesse 1 à 5 au groupe de vitesse 6-10. Si le rapport ne change pour une raison quelconque, l'erreur sera affichée, | Arrêtez la machine, puis redémarrez-la. |
| E08 | Défaillance du capteur de température du moteur | Si le capteur de température du moteur n'est pas détecté au démarrage, l'erreur s'affiche. | Arrêtez la machine, puis redémarrez-la |
| E11 | Utilisation d'une vitesse élevée et d'une température élevée en même temps | La température dans le pot est supérieure à 90° C, tout en utilisant le niveau de vitesse 4 ou plus en même temps | Refroidissez l' aliment à 90° C ou moins, ou utiliser une vitesse inférieure au niveau 4 |
| E12 | Surcharge de poids | Le poids ajouté est plus lourd que le maximum de 4,999 grammes | Enlevez les ingrédients pour réduire le poids total à 4 999 grammes ou moins. |

Politique de Garantie

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d`achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l`option de contact pour nous envoyer votre formulaire d`assistance.

Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d`améliorer le matériel.

Déclaration de Conformité Simplifiée

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant:

| MARQUE | MODÈLE | DESCRIPTION | CATÉGORIE |
|---------|-----------|---------------|-----------|
| Prixton | My Foodie | Thermo Cooker | Home |

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, al fine di ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni, queste precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguite:

1. Salvaguardie importanti:

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

- Prima di usare questo apparecchio, leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni di questo manuale, anche se si ha familiarità con questo prodotto.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini e i neonati non giochino con i sacchetti di plastica o con qualsiasi materiale di imballaggio.
- Questo apparecchio è pesante. Prestare attenzione quando lo si sposta. Spegnerlo e staccare la spina prima di spostarlo.
- Non tentare di modificare questo prodotto in alcun modo.
- Questo apparecchio deve essere messo a terra.
- Non inserire la spina nella presa di corrente prima di aver completato l'installazione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle aree di traffico e dalle zone umide.

·MOLTO IMPORTANTE:

Assicurarsi che la parte esterna dell'apparecchio non si bagni (spruzzi d'acqua, ecc.). Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi o utilizzarlo vicino a lavandini, vasche da bagno o docce.

- Far funzionare sempre l'apparecchio con una fonte di alimentazione della stessa tensione, frequenza e potenza indicata sulla targhetta di identificazione del prodotto.
- Posizionare correttamente il cavo di alimentazione in modo che non venga calpestato, schiacciato da oggetti posti sopra o contro di esso o che l'apparecchio vi poggi sopra.
- Questo apparecchio è destinato ad essere usato in applicazioni domestiche e simili, come:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - case coloniche e dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale
 - ambienti di tipo bed and breakfast
 - catering e simili applicazioni non commerciali

ATTENZIONE: Mantenere le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere lontano mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per evitare lesioni e/o danni all'apparecchio.
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
- Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, perché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
- L'apparecchio deve essere usato solo con il supporto in dotazione.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Per la pulizia, consultare la sezione "10 Pulizia".
- Per i tempi di funzionamento e le impostazioni di velocità degli accessori, consultare la sezione "7 Velocità e capacità consigliate per ogni accessorio".



Attenzione, superficie calda. Bisogna fare attenzione. Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

- Operare solo su una superficie piana. Evitare di operare su lavandini, assi di scolo o superfici irregolari.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dal vaso durante l'uso. Un raschietto di gomma può essere usato quando l'apparecchio è spento e scollegato.
- Far funzionare sempre l'apparecchio con il coperchio in posizione.
- Non scavalcare mai i dispositivi di interblocco di sicurezza.
- Non tentare di aprire il coperchio o di rimuovere il barattolo durante l'uso.
- Fare attenzione agli alimenti ad alta temperatura quando si apre il coperchio del barattolo.
- Inserire sempre il misurino/spina del coperchio correttamente nel foro nella parte superiore del coperchio del barattolo quando si lavora il cibo.
- Non superare i 2 minuti di utilizzo quando è impostato sui livelli di velocità più alti 8, 9 o 10 perché il motore può surriscaldarsi. Spegnerne e lasciare raffreddare l'unità per almeno 1 minuto, poi continuare di nuovo.



ATTENZIONE: Quando si frullano/mescolano liquidi caldi, (non frullare mai olio o grasso caldi), versare attraverso lo speciale tappo rimovibile sul coperchio del barattolo. Iniziare la lavorazione ad una velocità inferiore. Tenere le mani e altra pelle esposta lontano dal coperchio per evitare possibili ustioni.

- Se le lame in movimento vengono accidentalmente esposte, si possono verificare delle lesioni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non usare il barattolo per conservare cibi o bevande.
- Non usare l'apparecchio per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in un luogo contaminato da gas o vapori infiammabili.
- Evitare la fuoriuscita di cibo o liquidi sul connettore di alimentazione nell'incavo del vaso. In caso di fuoriuscita, spegnere immediatamente e staccare la spina, lasciare raffreddare la fuoriuscita, quindi pulire.
- Assicurarsi che l'anello di tenuta della lama sia montato correttamente e che il gruppo lama sia assemblato saldamente nella base del vaso prima dell'uso. Il fallimento del montaggio corretto causerà la perdita di cibo che danneggerà l'apparecchio.
- Fare attenzione dopo l'uso della funzione di riscaldamento perché le superfici dei componenti rimarranno calde per un po' di tempo dopo l'uso.
- Assicurarsi che il vaso, il coperchio del vaso e il vassoio del vaporizzatore siano assemblati correttamente quando si utilizzano gli accessori del vaporizzatore.
- Quando uso, non toccare nessuna parte dell'accessorio del forno a vapore, tranne le maniglie.
- Non utilizzare il forno a vapore senza il coperchio del vaso.
- Quando si apre il coperchio del forno a vapore, fare attenzione a non scottarsi con il vapore caldo che fuoriesce.
- Quando si utilizza qualsiasi altra funzione di riscaldamento, fare attenzione ad evitare qualsiasi lesione dovuta alla fuoriuscita di vapore caldo.
- Assicurarsi che il foro di sfiato nel coperchio del forno a vapore non sia bloccato durante l'uso.
- Fare attenzione a non urtare il vassoio del vaporizzatore durante o dopo l'uso.
- Non afferrare un apparecchio caduto in acqua. Spegnerne la presa di corrente e staccare immediatamente la spina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone e non toccare le superfici calde.

- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se qualsiasi parte dell'apparecchio (compresi il cavo o la spina) è stata danneggiata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate in modo analogo per evitare un pericolo.
- L'uso di accessori non destinati all'uso con questo apparecchio può causare lesioni all'utente o danni all'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio su altri apparecchi, su superfici irregolari o dove potrebbe essere soggetto a: fonti di calore (ad esempio, radiatori o stufe), luce solare diretta, polvere eccessiva o vibrazioni meccaniche.
- L'apparecchio non deve essere usato all'aperto, posizionato vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o collocato in un forno riscaldato.
- Non installare vicino a fonti di calore come radiatori, registri di calore, stufe o altri apparecchi che producono calore.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto o vicino a materiali infiammabili o combustibili (per esempio, tende).
- Qualsiasi tipo di manutenzione, a parte la pulizia ordinaria, deve essere effettuata solo da personale elettrico qualificato. In questo apparecchio non ci sono parti riparabili dall'utente.
- Se questo apparecchio viene utilizzato da terzi, si prega di fornire il manuale di istruzioni con esso.
- Non usare impropriamente il cavo di alimentazione. Non trasportare o tirare mai l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non tirare per scollegarlo dalla presa. Invece, afferrare il corpo della spina e tirare per scollegarla.
- Non usare l'apparecchio in luoghi molto caldi o umidi, o sotto la luce diretta del sole.
- Si raccomanda di non usare questo apparecchio con una prolunga o una scheda di alimentazione.
- Non mettere altri apparecchi sopra l'apparecchio.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico.
- Questo prodotto non è stato progettato per usi diversi da quelli specificati in questo manuale di istruzioni.
- Contattate il vostro comune per le istruzioni corrette per lo smaltimento dell'apparecchio inutilizzato.
- Nessuna responsabilità può essere accettata per eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni o da qualsiasi altro uso improprio o cattiva gestione dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini per la pulizia, ma un panno morbido e un detergente delicato.

IMPORTANTE:

Bisogna fare attenzione quando si maneggia la lama tritatutto, quando si svuota il barattolo e soprattutto durante la pulizia.

Non toccare il bordo tagliente delle lame. Maneggiare solo la parte superiore quando si monta, si toglie e si pulisce la lama.

L'uso improprio di questo apparecchio può provocare gravi lesioni. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico previsto.

ATTENZIONE:

Al fine di evitare un pericolo dovuto al ripristino involontario del taglio termico, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utilità.

Leggere e conservare queste istruzioni

2. Componenti

1. Coperchio per il vapore
2. Vassoio del vapore
3. Base del Vaporetto
4. Colino / Cestello per la cottura a vapore
5. Frullino a farfalla
6. Spatola
7. Lama per impastare
8. Lama multifunzione
9. Tazza di misurazione
10. Coperchio del barattolo
11. Vaso
12. Corpo principale



3. Metodi di installazione sicura

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piatta e livellata.

Posizionare l'apparecchio dove non ci siano fonti di calore nelle vicinanze o luce solare diretta. Spruzzi d'acqua sull'apparecchio possono causare un corto circuito.

Per una buona ventilazione, mantenere uno spazio sufficiente tra le pareti laterali e l'apparecchio. Lasciare almeno 100 mm di spazio tra la parte posteriore e i lati dell'apparecchio e qualsiasi parete. Lasciare un ampio spazio sopra per accedere al coperchio del vaso e al vaporizzatore.

4. Prima del primo utilizzo

4.1 Disimballaggio

·Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e smaltirli in modo adeguato e premuroso.

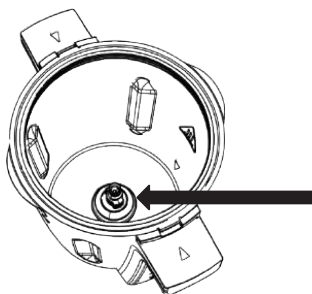
·Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori, si consiglia vivamente di pulirli accuratamente. Fare riferimento alla sezione "Pulizia" per le istruzioni.

5. Montaggio dei componenti e uso degli accessori

Con l'apparecchio completamente disimballato e collocato in una posizione adatta come descritto in precedenza, siete ora pronti per utilizzare l'apparecchio.

5.1 Accoppiamento dell'unità

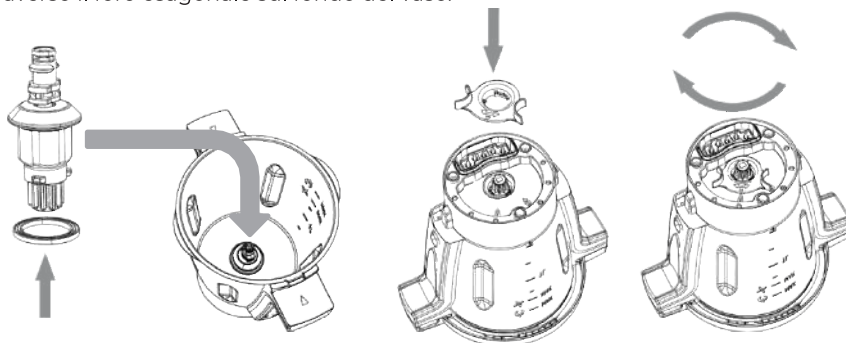
Se non è già montato sul fondo del vaso, il giunto di trasmissione e la guarnizione di gomma devono essere montati e fissati correttamente.



Per fare questo, prendete il giunto di trasmissione e assicuratevi che la guarnizione di gomma sia montata sul fondo del giunto come mostrato di seguito.

Il mancato montaggio della guarnizione di gomma permetterà ai liquidi di fuoriuscire dal fondo del vaso.

Dalla parte superiore del vaso, abbassare il giunto di trasmissione verso il basso e attraverso il foro esagonale sul fondo del vaso.



NOTA: Il giunto di trasmissione può essere inserito completamente nel foro esagonale solo in tre posizioni. Non in sei posizioni del foro esagonale. Quindi, se il giunto di trasmissione non può essere inserito completamente nel foro, ruotare il giunto di trasmissione di una tacca e spingerlo dentro.

Tenendo il giunto di trasmissione in posizione, capovolgere il barattolo.

Prendere la pinza di bloccaggio con l'altra mano e con la freccia sulla pinza allineata con il simbolo del lucchetto sbloccato sulla base del barattolo, spingere la pinza di bloccaggio verso il basso, poi con una certa forza, ruotare in senso orario fino a quando la freccia è allineata con il simbolo del lucchetto bloccato per sigillare e bloccare il giunto di trasmissione in posizione.

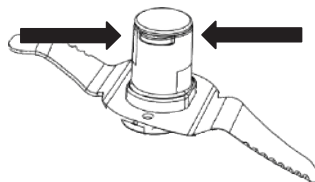
5.2 Lama multifunzione

La lama multifunzione è usata principalmente per tritare gli alimenti.

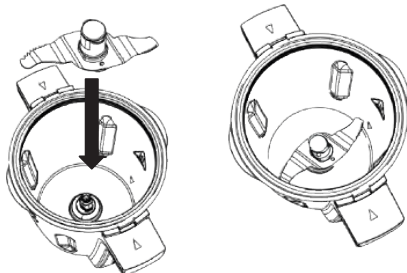
IMPORTANTE: Fare molta attenzione quando si maneggia questo accessorio perché le lame sono molto affilate e possono causare lesioni se maneggiate in modo scorretto.

Per installare la lama multifunzione, afferrare la parte superiore del supporto della lama.

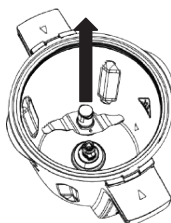
NON afferrare o toccare i bordi affilati della lama.



Abbassare la lama multifunzione sopra la parte superiore dell'accoppiamento di trasmissione sul fondo del vaso, assicurandosi di allineare le linguette sull'accoppiamento di trasmissione con le fessure sul fondo della lama, quindi spingere con fermezza verso il basso fino a quando non si posiziona e scatta in posizione.

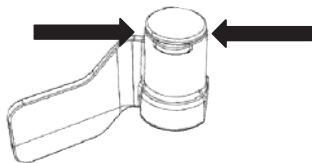


Per rimuovere la lama multifunzione, afferrare la parte superiore del montante della lama e tirarla verso l'alto e verso l'esterno

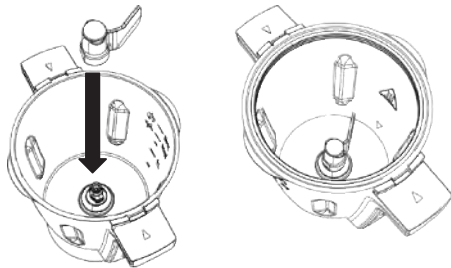


5.3 Lama per impastare

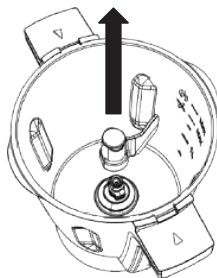
La lama per impastare è usata principalmente per impastare la pasta. **IMPORTANTE:** Non usare la lama per impastare al di sopra della velocità 3. Per installare la lama impastatrice, afferrare la parte superiore del palo della lama.



Abbassare la lama per impastare sopra la parte superiore dell'accoppiamento di trasmissione sul fondo del vaso, assicurandosi di allineare le linguette sull'accoppiamento di trasmissione con le fessure sul fondo della lama, quindi spingere con fermezza verso il basso fino a quando non si posiziona e scatta in posizione.



Per rimuovere la lama impastatrice, afferrare la parte superiore del montante della lama e tirarla verso l'alto e verso l'esterno.



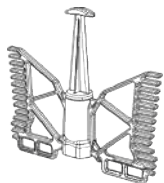
5.4 Frullino a farfalla

La frusta a farfalla è usata principalmente per mescolare e sbattere gli alimenti.

IMPORTANTE: Non usare la frusta a farfalla al di sopra della velocità 4.

Non aggiungere ingredienti nel barattolo quando l'apparecchio sta lavorando con la frusta a farfalla, perché la frusta a farfalla potrebbe bloccarsi e danneggiarsi.

Montare o rimuovere la frusta a farfalla dall'accoppiatore all'interno del barattolo seguendo le stesse istruzioni delle lame multifunzione e per impastare.



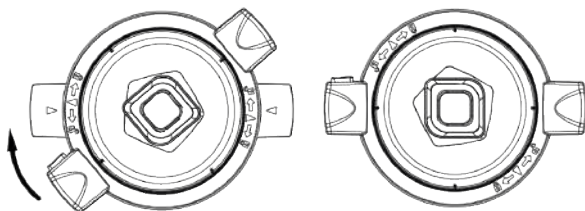
5.5 Montaggio del barattolo e del coperchio

Ci sono segni di capacità del barattolo su un lato, all'interno del barattolo.

La capacità massima per la miscelazione è di 2L come indicato dal simbolo: ✖ -- MAX La capacità massima per il riscaldamento senza miscelazione è di 2,3L come indicato dal simbolo 🔥 -- MAX

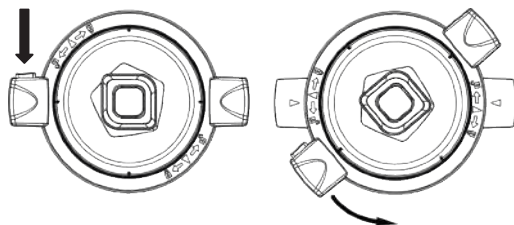
Per attaccare il coperchio, posizionare il coperchio sulla parte superiore del barattolo, premere il coperchio con decisione in modo che si appoggi sul bordo del barattolo, quindi ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo sul barattolo.

NOTA: Se il coperchio non è montato e bloccato correttamente, l'apparecchio non può essere avviato.



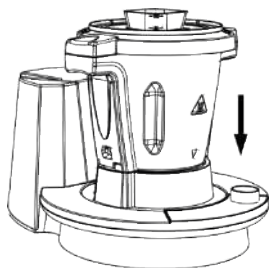
Per rimuovere il coperchio, premere il pulsante di rilascio del blocco e ruotare il coperchio in senso antiorario, quindi sollevare il coperchio e toglierlo.

NOTA: Il coperchio non può essere rimosso senza premere il pulsante di rilascio del blocco, quindi non cercare di forzare la rotazione del coperchio.



Posizionare il barattolo sul corpo principale nell'orientamento corretto e posizionarlo correttamente.

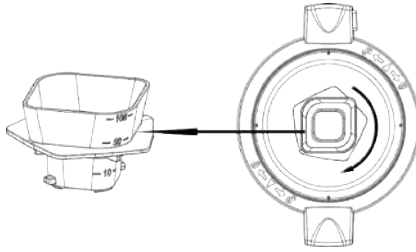
NOTA: Se il barattolo non è montato e posizionato correttamente, l'apparecchio non può essere avviato.



5.6 Tazza dosatrice

La tazza graduata non solo evita che il cibo e i liquidi vengano espulsi dal foro del coperchio, ma è anche un comodo misurino.

Per montare il misurino sul coperchio, inserire il misurino nel foro, spingere verso il basso e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.



Per rimuovere, ruotare in senso antiorario e sollevare in alto e fuori.

ATTENZIONE: Non rimuovere mai il misurino dal coperchio della giara mentre l'apparecchio è acceso e in uso.

IMPORTANTE: Il misurino è l'unico componente / elemento che deve essere utilizzato per coprire / bloccare il foro rotondo nel coperchio del vaso

Non coprire / bloccare il foro nel coperchio del barattolo con altri oggetti come un asciugamano, carta, tazze, piatti, ecc. perché potrebbe portare a lesioni o danni all'apparecchio.

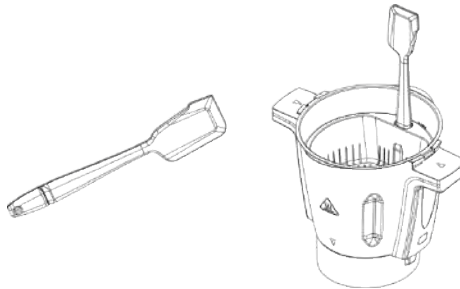
5.7 Spatola

La spatola è usata per raschiare il cibo e i liquidi dall'interno del barattolo.

Non usare altri utensili perché potrebbero danneggiare la superficie interna del vaso.

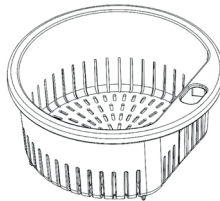
Usare la spatola solo quando l'apparecchio è spento e il coperchio del barattolo è stato rimosso.

L'estremità del manico della spatola può essere usata per agganciare e sollevare il colino.



5.8 Cestello del colino/vapore

Lo Strainer / Steamer Basket può essere usato per filtrare il succo di frutta/verdura dopo la lavorazione.



Inserire lo Strainer nel vaso e tenerlo in posizione mentre si versa il succo.

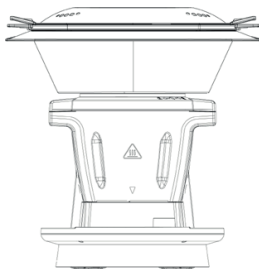
Può anche essere usato per contenere cibi morbidi come pasta o noodles durante la cottura, e può essere usato per cucinare contorni, come riso e patate.

5.9 Montaggio del Vaporetto

L'accessorio Vaporiera è usato per cuocere al vapore verdure, pesce e qualsiasi altro cibo che si preferisce cuocere al vapore.

Per impostare il Vaporetto, il Coperchio del Vaso deve essere montato sul Vaso e bloccato, poi il Misurino deve essere rimosso.

Il Vaporetto viene poi posizionato sopra il Coperchio del Vaso assicurandosi che sia posizionato correttamente.



Assicurarsi che il vaporizzatore sia coperto correttamente con il Coperchio del Vaporetto prima di riscaldare e cuocere a vapore.

NOTA:

I componenti del vaporizzatore non possono essere utilizzati in un forno a microonde o in / su qualsiasi altro apparecchio elettrico.

Non toccare nessuna parte del vaporizzatore, a parte le maniglie, quando è in uso, perché si potrebbe scottare.

Tenere ben lontano dai fori di sfiato del vapore nel coperchio del forno a vapore per evitare lesioni da vapore caldo.

Non coprire o bloccare i fori nel coperchio del forno a vapore, poiché il vapore troverà un'altra via di fuga e potrebbe causare gravi lesioni o danni agli oggetti circostanti.

6. Istruzioni per l'uso

NOTA: Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, si può notare un odore elettrico dal motore, che è abbastanza normale.

Dopo un periodo di utilizzo, questo odore scomparirà gradualmente.

IMPORTANTE:

Prima dell'uso, LEGGERE TUTTE le note sotto le voci "Salvaguardie importanti" e "Metodi di installazione sicura".

La mancata lettura e comprensione del funzionamento sicuro e dell'installazione di questo apparecchio può causare gravi lesioni.

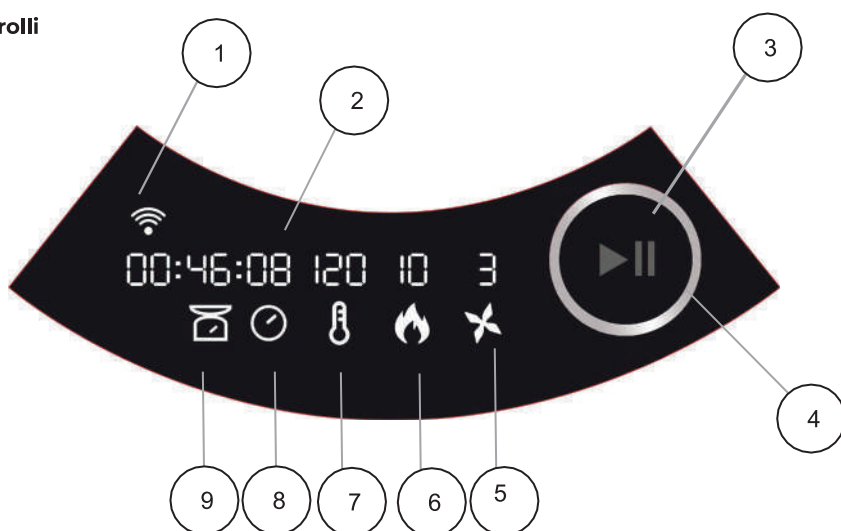
Dopo aver impostato l'apparecchio per l'uso, collegarlo a una presa di corrente e accenderlo. Si sentirà un "Beep" e il display si illuminerà e si resetterà.



Nota: Nessuna funzione funzionerà se il vaso non è installato e il coperchio non è montato e bloccato. Tranne la funzione bilancia e la funzione riscaldamento

Quando il coperchio del vaso non è montato, il riscaldamento può essere avviato, ma il motore non può entrare in funzione finché il coperchio del vaso non è montato e bloccato in posizione.

6.1 Controlli



- | | |
|---|--|
| 1. Pulsante Wifi Touch | 6. Pulsante funzione calore |
| 2. Lettura digitale | 7. Impostazione della temperatura Pulsante a sfioramento |
| 3. Manopola girevole | 8. Funzione Timer Pulsante a sfioramento |
| 4. Pulsante di avvio/pausa | 9. Funzione Scala Pulsante Touch * |
| 5. Pulsante a sfioramento della funzione velocità | |

Nota: * Il pulsante funzione della bilancia non viene visualizzato se il vaso con il coperchio montato e bloccato è stato inserito nell'apparecchio.

6.2 Avvio / Pausa

Premere questo pulsante per avviare o mettere in pausa l'apparecchio durante il funzionamento.

Nota: Il barattolo e il coperchio devono essere montati e bloccati in posizione perché l'apparecchio possa funzionare, tranne che per la funzione bilancia e la funzione riscaldamento.


Se l'apparecchio è stato messo in pausa, entrerà automaticamente in modalità standby dopo circa 10 minuti e il display si spegnerà

6.3 Manopola girevole

A seconda della funzione selezionata, ruotare questa manopola in senso orario per regolare l'impostazione del timer, la velocità, la temperatura e la potenza di riscaldamento.

6.4 Timer di spegnimento automatico



Questa parte del display digitale mostra ora: minuti: secondi. Per impostare il tempo di funzionamento desiderato, toccare il pulsante a sfioramento  del timer per entrare nell'impostazione dei minuti e le cifre dei minuti lampeggiano.

Ruotare la manopola per regolare i minuti necessari.

Toccare di nuovo il pulsante a sfioramento del timer per accedere all'impostazione dei secondi e le cifre dei secondi lampeggiano.

Ruotare la manopola per regolare i secondi richiesti.

Toccare di nuovo il pulsante a sfioramento del timer per entrare nell'impostazione delle ore e le cifre delle ore lampeggiano. Ruotare la manopola per regolare le ore richieste da 1 a 12 ore.

NOTA: Dopo aver impostato il timer, attendere 5 secondi che il timer smetta di lampeggiare e poi avviare il funzionamento dell'apparecchio.

Se si avvia l'apparecchio senza impostare il timer, il timer comincerà a contare. Toccando il pulsante Timer Touch durante il lavoro, il timer inizierà il conto alla rovescia e l'apparecchio si spegnerà quando il tempo di spegnimento automatico sarà stato raggiunto.


Per esempio: Avete avviato l'apparecchio e il timer ha contato fino a 15 secondi. Allo stesso tempo, ha raggiunto 15 secondi, toccare il pulsante Timer Touch e il timer inizierà a contare alla rovescia da 15 secondi e quando il timer raggiunge lo 0, l'apparecchio si spegnerà e visualizzerà "End" e suonerà.

Per cancellare la parola "Fine", premere il pulsante Start / Pause.

6.5 Velocità



Questa parte del display digitale mostra la velocità

Per impostare la velocità desiderata, toccare il pulsante a sfioramento  della velocità per entrare nell'impostazione della velocità, e la cifra della velocità lampeggerà.

NOTA: Avrete circa 5 secondi per impostare la velocità richiesta prima che il display ritorni normale.

Entro 5 secondi, ruotare la manopola per regolare la velocità richiesta. La velocità varia dal livello: 1 - 10. (10 è la velocità più alta)

Nota: Se in modalità di miscelazione e riscaldamento, e se l'impostazione della temperatura, o la temperatura effettiva è superiore a 90°C, le impostazioni massime di velocità che possono essere selezionate sono le velocità da 1 a 4.

Se l'apparecchio sta lavorando, o è impostato su una velocità più alta (da 5 a 10), e la temperatura raggiunge o è impostata su 91°C o superiore, la velocità scenderà automaticamente all'impostazione 4.

Importante: Se si usa l'apparecchio a velocità 8, 9 o 10, non farlo funzionare per più di 2 minuti alla volta senza un periodo di raffreddamento di 5 minuti tra un uso e l'altro.

6.5.1 Modalità Turbo

Toccando e continuando a toccare il pulsante Speed Touch, l'apparecchio entrerà in modalità Turbo.

Questa funzione avvia l'apparecchio alla massima velocità.

Smettere di toccare il pulsante Speed Touch e l'apparecchio si fermerà immediatamente.


NOTA: Questa funzione funziona solo per un massimo di 1 minuto ogni volta.

ATTENZIONE: Assicurarsi di avere gli ingredienti corretti e gli accessori montati adatti all'uso a piena velocità prima di usare questa funzione; altrimenti si danneggia il prodotto.

6.6 Potenza di riscaldamento



Questa parte del display digitale mostra la potenza di riscaldamento dal livello 0 al 10. (10 è l'impostazione più alta, il che significa che si riscalda più velocemente).

Per impostare la potenza di riscaldamento desiderata, toccare il pulsante a sfioramento della funzione  calore per accedere all'impostazione della potenza di riscaldamento e le cifre della potenza di riscaldamento lampeggiano.

NOTA: Si hanno circa 5 secondi per impostare la potenza di riscaldamento richiesta prima che il display torni normale.


Entro 5 secondi, ruotare la manopola per regolare la potenza di riscaldamento richiesta.

Nota: mentre si regola la potenza di riscaldamento, la cifra della temperatura mostrerà automaticamente 100°C per impostazione predefinita.

È necessario selezionare un'impostazione da 1 a 10 perché questa funzione funzioni. Se lasciate l'impostazione a 0, non funzionerà.

6.7 Temperatura



Questa parte del display digitale mostra la temperatura in gradi Celsius (°C)
Per impostare la temperatura desiderata, toccare il pulsante a sfioramento Impostazione della  temperatura per entrare nell'impostazione della temperatura, e le cifre della temperatura lampeggiano.

NOTA: Si avranno circa 5 secondi per impostare la temperatura richiesta prima che il display torni normale.

Entro 5 secondi, ruotare la manopola per regolare la temperatura richiesta.

Nota: mentre si regola la temperatura, si noterà che anche le cifre sopra il pulsante di accensione del riscaldamento aumentano a seconda della temperatura selezionata.

Si consiglia di utilizzare queste impostazioni di riscaldamento predefinite in base alla temperatura selezionata. L'impostazione della temperatura può essere impostata da 37°C fino a un massimo di 120°C.

Nota: Il simbolo del termometro passerà dal colore bianco al colore rosso quando la temperatura raggiunge o supera i 60°C +/-5°C.


6.8 Bilancia

Questo apparecchio ha una bilancia incorporata e può pesare da 1 a 4.999 grammi con incrementi di 1 grammo.

NOTA: La funzione bilancia funziona solo quando il coperchio del barattolo non è montato sul barattolo e bloccato in posizione.

L'icona del pulsante a sfioramento  della bilancia non sarà visualizzata se il coperchio del barattolo è montato e bloccato.

Se il coperchio del barattolo è montato sul barattolo, rimuovere il coperchio.

L'apparecchio deve essere in pausa o in modalità standby per usare la funzione bilancia. Toccare il pulsante a sfioramento della  bilancia per accedere alla funzione bilancia. Le cifre del timer scompariranno e le cifre della bilancia appariranno circa 5 secondi dopo e lampeggia "0 00 0" per impostazione predefinita, indicando che la funzione bilancia è stata attivata.

Gli ingredienti saranno pesati man mano che vengono aggiunti nel barattolo, e il display mostra il valore in grammi.

Nota: Se ci sono ingredienti già all'interno del barattolo e ne vengono aggiunti di nuovi, la bilancia aggungerà entrambi i valori e il display mostrerà il peso totale nel barattolo.



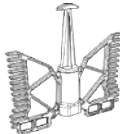

Nota: L'aggiunta di ingredienti dopo essere usciti dalla funzione della bilancia e rientrati non mostrerà il peso combinato. Mostrerà solo il peso dei nuovi ingredienti aggiunti e solo mentre si è in modalità bilancia.

Pertanto: il display potrebbe mostrare valori negativi quando il cibo viene rimosso dall'interno del barattolo

Nota: non appena il coperchio del barattolo è montato e bloccato sul barattolo, e il barattolo è montato sull'apparecchio, la funzione bilancia scomparirà e riappariranno le cifre del timer.

7. Velocità e capacità suggerite per ogni accessorio

****Attenzione: Non montare o utilizzare contemporaneamente la lama impastatrice e il cestello del colino/vapore**

| Accessorio | Immagine | Funzione | Velocità | Capacità | Tempo di funzionamento |
|--|--|--|----------|--|------------------------|
| Lama multifunzione |  | Tritare (+) | 5 | 2 L max, Alimenti 1 - 2 cm di dimensione prima di tritare | 1 minuto |
| | | Tritare (++) | 10 | 2 L max, alimenti 1 - 2 cm di dimensione prima di tritare | 1 minuto |
| ** Lama impastatrice <i>Non montare o usare la lama impastatrice e il cestello del colino/vapore allo stesso tempo stesso tempo</i> |  | Impastare la pasta per pane, pizza, ecc. | 2 - 3 | Max 800g di pasta | 5 - 20 Minuti |
| | | Impastare la pasta per le tagliatelle | 3 | Massimo 600g di pasta | 3 minuti |
| Frusta a farfalla |  | Mescolare | 1 - 3 | 2 Litri Max | 30 Minuti |
| | | Montare gli albumi o la panna | 4 | 2 Litri Max | 10 minuti |
| Vaporiera |  | Cuocere a vapore le verdure | N/a | 2,3 Litri Max | 15 Minuti |
| | | Carne al vapore | N/A | 2,3 litri Max | 20 - 30 Minuti |

8. Passi di connessione Wifi per My Foodie

Installare App

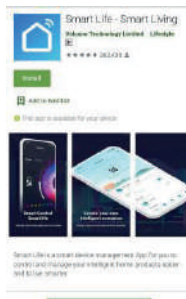
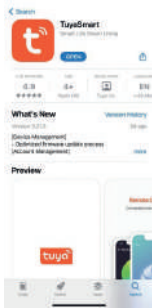
Scarica l'App "Tuya Smart" o "Smart Life" App

Registrati

Se hai un account Tuya, registrati o accedi con un codice di verifica inviato via SMS.

Per registrarsi:

1. Toccare per entrare nella pagina di registrazione. Il sistema riconosce automaticamente il tuo paese/area. Puoi anche selezionare il tuo paese manualmente.
2. Inserisci la tua email o il tuo numero di cellulare e tocca "Get Verification Code".
3. Ti verrà inviato un codice di verifica via e-mail o SMS. Inserisci il codice per continuare.



Aggiungere il dispositivo attraverso la rete

4. Una volta registrato, tocca "+" nell'angolo in alto a destra della pagina iniziale dell'app per aggiungere un nuovo dispositivo attraverso la rete.
5. Seleziona il tipo di prodotto dall'elenco di opzioni nell'app (Kitchen Appliances > Cooker)
6. Premi a lungo il pulsante Wi-Fi sulla macchina intorno, l'indicatore Wi-Fi lampeggerà rapidamente
7. Seleziona "Conferma l'indicatore che lampeggia rapidamente", poi premi "Avanti".



8. Il dispositivo inizierà il processo di accoppiamento e si conetterà all'app. Assicurati che il router Wi-Fi, il telefono cellulare e il dispositivo siano tenuti vicini fino al completamento della connessione.
9. Dopo essere stato aggiunto con successo, avrai la possibilità di rinominare il dispositivo e assegnarlo a una posizione. Ora sarà elencato nella pagina iniziale dell'app. Tocca l'elenco del dispositivo per entrare nella sua pagina di controllo.

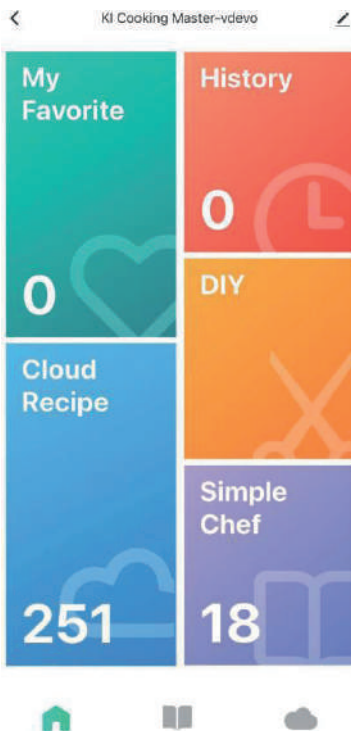
NOTA:

1. Il dispositivo e l'app devono utilizzare la stessa rete Wi-Fi.
2. Il dispositivo è compatibile solo con le reti a 2.4Ghz.

Premi l'app dal telefono, vedrai l'app in questo modo.

Il mio preferito
Raccogliere ricette nuvola
che ti interessa.
E solo può raccogliere
ricette cloud.

Ricette della nuvola
Raccogliendo deliziose
ricette da tutto il mondo



Storia
Registrare queste ricette
nuvola mai fatto, solo può
registrare la ricetta
nuvola, non per il fai da te
e la funzione semplice
chef.


DIY
Utente esperto per
impostare tutto

Cuoco semplice
Utili programmi
istantanei preinstallati

Ci sono 18 programmi preimpostati in Simple Chef:

1. Pulizia: Questo è un programma di pulizia per l'interno della brocca.

- Montare la frusta a farfalla.
- Aggiungere 500ml di acqua pulita e 1 - 2 gocce di detersivo per piatti.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio della brocca e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|----|------------|---|--|
| Livello di velocità | 4 | N/a | Frullino a farfalla | Aggiungere qualche goccia di detersivo per piatti. |
| Temperatura (°C) | 70 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 7 | 1 - 10 | | |
| Tempo - Minuti | 5 | 1 - 15 | | |


2. Impastare:

 Per preparare l'impasto del pane.

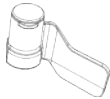
- Montare la lama per impastare.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono due fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase 2 dopo il completamento della fase 1.

Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Ingredienti Suggerimento | Osservazione |
|--------------------------|---|------------|---|--|--------------|
| Livello di velocità | 3 | 2 - 3 | Lama impastatrice | 500g di farina + 300g (Max) di acqua | |
| Temperatura (°C) | 0 | 0 o 37 |  | | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | | |
| Tempo - Minuti | 3 | N/D | | | |


Passo 2

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|---|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | 2 - 3 | Lama impastatrice | |
| Temperatura (°C) | 0 | 0 o 37 |  | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 8 | 3 - 20 | | |

3. Smoothie:


 Tritare verdure, carne, spezie e tritare facilmente il ghiaccio in pochi secondi. Preparare frullati, salse, salsine, creme con una consistenza liscia e setosa.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungete i vostri ingredienti.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--|
| Livello di velocità | 10 | N/a | Lama tagliente | Al livello di velocità 10 schiaccerà quasi tutto. Provare più tempo con raffiche di 5 secondi, se necessario. |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 0.5 | 0.5 - 2 | | |


4.Chop: Tritare tutti i tipi di ingredienti, da carne o pesce a frutta o verdura.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungi i tuoi ingredienti.
- Attacca e assicurati che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Nota |
|--------------------------|---|------------|----------------|---|
| Livello di velocità | 5 | 3 - 7 | Lama tagliente |  Provare più tempo con raffiche di 5 secondi, se necessario. |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Livello di potenza | 0 | N/D | | |
| Tempo - Minuti | 1 | 1 - 5 | | |

5.Sauté: Cuocere tutti i tipi di piatti, come stufati, pollo con mandorle o ratatouille.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungete i vostri ingredienti.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|----------------|--|
| Livello di velocità | 1 | 1 - 2 | Lama da taglio |  |
| Temperatura (°C) | 120 | 100 -120 | | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 5 | 1 - 30 | | |

6.Stufato: Gli stufati tradizionali che richiedono lunghe cotture possono essere realizzati con questo apparecchio. Cottura lenta + lunghe ore = i migliori sapori.

- Aggiungi i tuoi ingredienti.
- Attacca e assicurati che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premi il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono due fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase 2 dopo il completamento della fase 1.

Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-------------------------------------|------------|-----------|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | N/a | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a | | |
| Livello di potenza | 10 | N/D | | |
| Tempo - Ore | Fare riferimento alla nota seguente | 1 - 12 ore | | |

Nota: Il programma mostrerà 3 ore quando impostato.

Questo è il tempo totale combinato per i passi 1 e 2.

Questo tempo è regolabile tra 1 e 12 ore durante la Fase 1 o la Fase 2.


Il programma passerà automaticamente alla Fase 2, circa 5 minuti dopo che gli ingredienti hanno iniziato a bollire e non da quando il programma è stato avviato.

Fase 2

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|---------------|------------|-----------|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | N/a | |
| Temperatura (°C) | 95 | N/a | | |
| Livello di potenza | 2 | N/a | | |
| Tempo - Ore | Nessun limite | 1 - 12 ore | | |

7.Vapore: Questa funzione è ideale per cuocere a vapore le ricette più sane. Permette di risparmiare tempo grazie al suo vaporizzatore a 2 livelli, dato che si può cucinare più di 1 piatto alla volta.

- Assemblare il Vaporetto.
- Aggiungi i tuoi ingredienti.
- Aggiungere non più di 1,5 litri di acqua fresca (non calda e non fredda di frigorifero) nel barattolo
- Attacca e assicurati che il coperchio del barattolo sia sicuro e bloccato in posizione.
- Rimuovere il misurino dal coperchio del barattolo, se presente.
- Posizionare il Vaporetto sopra il coperchio del barattolo e assicurarsi che anche il coperchio del Vaporetto sia montato.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Vaporetto | |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/D | | |
| Tempo - Minuti | 20 | 15 - 60 | | |

8. Bollire: Versare abbastanza acqua nel barattolo in modo da coprire tutti gli ingredienti.

- Aggiungere gli ingredienti nel barattolo
- Attacca e assicurati che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|--|------------|-----------|---|
| Livello di velocità | 0 | N/a | N/D | Se avete bisogno di continuare a bollire per cuocere il cibo, impostatelo manualmente |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a | | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | Si spegne dopo circa un minuto o due dopo che l'ebollizione è stata raggiunta. | N/a | | |

9. Yogurt: Preparate facilmente lo yogurt fatto in casa. L'apparecchio manterrà la miscela a temperatura di fermentazione in modo che il mattino seguente lo yogurt sia pronto per essere raffreddato e mangiato.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungete i vostri ingredienti al barattolo.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono due fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase 2 dopo il completamento della fase 1.


Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-------------------------------------|------------|---|---|
| Livello di velocità | 1 | N/a | Lama per tritare | Mescolare lo yogurt o lo starter nel latte e poi mescolare per mezz'ora |
| Temperatura (°C) | 37 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 2 | N/a | | |
| Tempo - Ore | Fare riferimento alla nota seguente | N/D | | |

Nota: Il programma mostrerà 8 ore quando impostato, ma passerà automaticamente alla fase 2 dopo circa 30 minuti.



Le 8 ore mostrate sono per il tempo totale combinato per le fasi 1 e 2. Questo tempo è regolabile tra 3 e 12 ore durante la Fase 2.

Fase 2

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|---------|------------|---|---|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama per tritare | Anche se la lama per tritare non è necessaria per la fase 2, viene lasciata all'interno in modo che il programma non debba essere messo in pausa. |
| Temperatura (°C) | 37 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 1 | N/a | | |
| Tempo - Ore | 7,5 ore | 3 - 12 ore | | |

10. Recupero fresco (lavaggio): Il metodo scientifico di pulizia refresh a 50°C può pulire via la schiuma di sangue di carne e i residui di pesticidi di verdura/frutta, ecc.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungere 1,5 litri di acqua fredda (non calda e non fredda di frigorifero) nel vaso.
- Inserire il cestello del filtro.
- Mettere gli ingredienti nel cestello.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Nota |
|--------------------------|----|------------|--|--|
| Livello di velocità | 6 | 4 - 7 | Lama per tritare e cestello |  |
| Temperatura (°C) | 50 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 5 | 1 - 10 | | |
| Tempo - Minuti | 5 | 1 - 5 | | |

11. Zuppa densa: Cottura lenta per un controllo assoluto della temperatura e del tempo per risultati perfettamente cotti e teneri.


- Montare la lama tritatutto.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono quattro fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo il completamento della fase precedente.


Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|--|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama da taglio | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | Passerà alla fase 2, 1 - 2 minuti dopo l'ebollizione | N/a | | |

Passo 2

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama tritatutto | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 4 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 20 | N/a | | |


Passo 3

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-------------------------------------|------------|--|--------------|
| Livello di velocità | 3 | N/a | Lama da taglio | |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | Fare riferimento alla nota seguente | N/D | | |

Nota: La fase 3 continuerà a funzionare fino a quando gli ingredienti non avranno ridotto la temperatura a 90C o meno e poi passerà automaticamente alla fase 4.

Non c'è un tempo prestabilito per la fase 3 perché dipende dalla temperatura ambiente, dal tipo di ingredienti e dalla quantità di ingredienti, che si raffreddano a ritmi diversi.

Passo 4


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|----|------------|-----------------|---|
| Livello di velocità | 10 | N/a | Lama tritatutto |  <p>Nota: la velocità aumenterà ogni pochi secondi fino alla velocità massima 10 per 1 minuto.</p> |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 1 | N/a | | |

12.Zuppa veloce: Adatto per la zuppa di verdure. Tritare gli ingredienti a mano, poi aggiungere e cuocere.

- Montare la lama tritatutto.
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono tre fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente al passo successivo dopo il completamento del passo precedente.


Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|------------|------------|----------------|---|
| Livello di velocità | 10 | N/a | Lama da taglio |  |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a | | |
| Livello di potenza | 0 | N/a | | |
| Tempo - Secondi | 30 secondi | N/a | | |


Nota: Il programma mostrerà 32 minuti e 30 secondi quando impostato, ma passerà automaticamente alla fase 2 dopo circa 30 secondi.

I 32 minuti e 30 secondi indicati si riferiscono al tempo totale combinato dei passi 1, 2 e 3.

Passo 2


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|----------------|---|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama da taglio |  |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a | | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 2 | N/D | | |

Passo 3

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | N/a | Lama per tritare | |
| Temperatura (°C) | 100 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/D | | |
| Tempo - Minuti | 30 | N/D | | |

13: Mescolare: Mescola gli alimenti mentre li cuoce per assicurare un riscaldamento uniforme e per ottenere consistenze professionali. Cucina deliziosi risotti, insalate di pasta, crema pasticcera o prepara la cioccolata calda.


- Monta la frusta a farfalla.
- Attacca e assicurati che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premi il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | 0 - 3 | Frusta a farfalla | |
| Temperatura (°C) | 100 | 90 - 120 |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 30 | 5 - 60 | | |

14.Warm: Mantiene i vostri cibi caldi fino al momento di servirli.

Dopo aver cucinato il cibo, basta impostare la temperatura di cottura dell'apparecchio a 65°C (default) per i cibi solidi o 80°C per i cibi liquidi (es. Zuppe) per il tempo desiderato.

- Montare la lama tritatutto.
- Assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino (nel coperchio del barattolo) siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-------|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama da taglio | |
| Temperatura (°C) | 80 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 2 | N/a | | |
| Tempo - Ore | 1 ora | 1 - 12 Ore | | |

15.Riscaldare: Permette di riscaldare il cibo cotto.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungete i vostri ingredienti precotti nel barattolo.

Nota: Aggiungere solo cibi scongelati e non congelati.

- Assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|----|------------|----------------|---|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama da taglio |  |
| Temperatura (°C) | 95 | N/a | | |
| Livello di potenza | 5 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 30 | 1 - 60 | | |



16.Riso: Cuocere il riso. Regolare l'acqua per fare diversi stili di riso.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungere le quantità di riso suggerite nel cestello per il vapore e aggiungere la quantità di acqua suggerita nel barattolo.
- Posizionare il cestello per la cottura a vapore nel barattolo.
- Assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

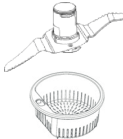
Nota: Ci sono quattro fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo il completamento della fase precedente.

Il programma mostrerà 40 minuti quando impostato. Questo è il tempo totale combinato per le fasi 1, 2, 3 e 4.


Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Ingredienti Suggerimento | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|---|--|
| Livello di velocità | 4 | N/a | Tritare Lama e Cestello | 300g di riso con 900 - 1000g (ml) acqua | Regolare il tempo e l'acqua per fare diversi stili di riso |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | | |
| Livello di potenza | 10 | N/a |  | | |
| Tempo - Minuti | 9 | N/a | | | |


Passo 2

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | N/a | Lama da taglio e cestello | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 4 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 11 | N/A | | |

Passo 3


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | N/a | Lama per tritare e cestello | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 6 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 10 | N/a | | |

Passo 4

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|--|--------------|
| Livello di velocità | 0 | N/a | Lama da taglio e cestello | |
| Temperatura (°C) | 110 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 10 | N/D | | |

17. Porridge: Utilizzare questa impostazione per preparare cibi più morbidi come fagioli o porridge. Questo è l'ideale per i cibi che richiedono latte o acqua per essere cucinati

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungere gli ingredienti al barattolo
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.


| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 2 | 1 - 2 | Lama da taglio | |
| Temperatura (°C) | 90 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 12 | 10 - 30 | | |

18.Congee: Questo programma può fare il perfetto porridge di riso / congee.

- Montare la lama tritatutto.
- Aggiungere gli ingredienti al barattolo
- Attaccare e assicurarsi che il coperchio del barattolo e il misurino siano sicuri e bloccati in posizione.
- Premere il pulsante Start per iniziare.

Nota: Ci sono due fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase 2 dopo il completamento della fase 1.


Passo 1

| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|-----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 1 | N/a | Lama per tritare | |
| Temperatura (°C) | 120 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 10 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 6.5 | N/D | | |

Nota: Il programma mostrerà 46 minuti e 30 secondi quando impostato, ma passerà automaticamente alla fase 2 dopo circa 6,5 minuti.

I 46 minuti e 30 secondi indicati si riferiscono al tempo totale combinato delle fasi 1 e 2.

Passo 2










| Impostazioni predefinite | | Regolabile | Accessori | Osservazione |
|--------------------------|----|------------|---|--------------|
| Livello di velocità | 1 | N/a | Lama da taglio | |
| Temperatura (°C) | 98 | N/a |  | |
| Livello di potenza | 5 | N/a | | |
| Tempo - Minuti | 40 | N/D | | |

9. Pulito:

Pulire la base del motore con un panno leggermente umido e un detergente delicato e poi asciugare, assicurandosi che l'area di contatto elettrico sia perfettamente asciutta.

Asciugare con un panno morbido e asciutto.

Pulire le parti subito dopo l'uso assicura un tempo di pulizia più veloce, e questo prolungherà la vita del tuo apparecchio & accessori e ridurrà le macchie sulle parti in plastica.

| Articolo | Immagine | A prova di lavastoviglie | |
|--|---|--|----|
| | | Sì Solo impostazione calore basso (45° - 60°) | No |
| Lama multifunzione |  | ✓ | - |
| Lama impastatrice |  | ✓ | - |
| Frusta a farfalla |  | ✓ | - |
| Vaporetto |  | ✓ | - |
| Vaso |  | ✓ | - |
| Coperchio per barattolo |  | ✓ | - |
| Measuring Cup / Lid Cap |  | ✓ | - |
| Spatola |  | ✓ | - |
| Piccolo cestello per la cottura a vapore |  | ✓ | - |

10. Smaltimento

- Quando si smaltisce l'apparecchio, utilizzare un sito di smaltimento autorizzato.
- Contattare il proprio comune per ulteriori consigli.

11. Risoluzione dei problemi

| Codice di errore | Descrizione | Possibili ragioni | Soluzione |
|------------------|--|--|---|
| E01 | Interruttore di sicurezza non attivato | Il coperchio del barattolo non è montato correttamente sul barattolo o è bloccato in posizione. Il barattolo non è inserito correttamente nella base. | Assicurarsi che il coperchio del barattolo sia montato correttamente e bloccato in posizione. Assicurarsi che il vaso sia posizionato correttamente nella base. |
| E02 | Sensore di temperatura non rilevato | Il barattolo non è in posizione, non è posizionato correttamente o la connessione del sensore di temperatura alla base del barattolo è danneggiata. | Assicurarsi che il vaso sia posizionato correttamente nella base. Assicurarsi che i perni di connessione sotto il vaso non siano piegati o rotti. |
| E03 | Il motore e/o le lame sono bloccate | Sono stati aggiunti troppi ingredienti nel barattolo. Gli ingredienti sono troppo grandi. | Diminuire il volume del cibo nel barattolo. Tagliare il cibo in pezzi più piccoli e riavviare la macchina. |
| E04 | Temperatura troppo alta | Non c'è cibo nel barattolo o non c'è abbastanza cibo quando si seleziona l'impostazione alta temperatura per un lungo periodo. | Aggiungere cibo nel barattolo o aggiungere altro cibo. |
| E05 | Temperatura del motore troppo alta | L'apparecchio ha lavorato ad un carico elevato (come impastare la pasta) o ad alta velocità per troppo tempo senza un periodo di raffreddamento. | Fermarsi e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviarlo. Consultare la rubrica "Velocità" in questo manuale per i tempi di utilizzo e i periodi di raffreddamento. |
| E07 | Guasto al cambio di velocità | Il cambio cambia in una marcia diversa quando si passa dal gruppo di velocità 1-5 al gruppo di velocità 6-10. Se la marcia non dovesse cambiare per qualsiasi motivo, verrà mostrato l'errore. | Fermare la macchina e poi riavviare. |
| E08 | Guasto del sensore di temperatura del motore | Se il sensore di temperatura del motore non viene rilevato all'avvio, verrà mostrato l'errore. | Fermare la macchina, poi riavviare |
| E11 | Usare l'alta velocità e allo stesso tempo l'alta temperatura | La temperatura nel barattolo è superiore a 90°C, mentre si utilizza contemporaneamente il livello di velocità 4 o superiore. | Raffreddare il cibo a 90°C o meno, o usare una velocità inferiore al livello 4 |
| E12 | Sovraccarico di peso | Il peso aggiunto è più pesante del massimo di 4,999 grammi | Rimuovere gli ingredienti per ridurre il peso totale a 4,999 grammi o meno. |

Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza.

Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

Dichiarazione di Conformità UE Semplificata

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

| MARCA | MODELLO | DESCRIZIONE | CATEGORIA |
|---------|-----------|---------------|-----------|
| Prixton | My Foodie | Thermo Cooker | Home |

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen zu verringern, sollten Sie bei der Verwendung elektrischer Geräte stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

1. Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lesen und befolgen Sie vor der Verwendung dieses Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen in dieser Anleitung, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder und Babys nicht mit Plastiktüten oder anderen Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie es transportieren. Schalten Sie das Gerät vor dem Transport aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie nicht, dieses Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, bevor die Einrichtung abgeschlossen ist.
- Halten Sie das Netzkabel von belebten und nassen Bereichen fern.

• **SEHR WICHTIG:**

Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Geräts nicht nass wird (Wasserspritzer usw.). Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie es nicht in der Nähe von Waschbecken, Bädern oder Duschen.

- Betreiben Sie das Gerät immer an einer Stromquelle mit der gleichen Spannung, Frequenz und Leistung wie auf dem Typenschild angegeben.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass Sie nicht darauf treten, es nicht durch darauf oder daneben abgestellte Gegenstände eingeklemmt wird und das Gerät nicht auf ihm ruht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäuser und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen
 - Gastronomie und ähnliche Nicht-Einzelhandelsanwendungen

WARNUNG: Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien fern, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Dampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.
- Für die Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt "10 Reinigung".

·Die Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen für Zubehörteile finden Sie im Abschnitt "7 Empfohlene Geschwindigkeit und Kapazität für jedes Zubehörteil".



Vorsicht, heiße Oberfläche. Vorsicht ist geboten. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Arbeiten Sie nur auf einer ebenen Fläche. Der Betrieb auf Waschbecken, Abtropfflächen oder unebenen Flächen muss vermieden werden.
- Halten Sie Hände und Utensilien während des Gebrauchs vom Glas fern. Ein Gummischaber kann verwendet werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.
- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel.
- Umgehen Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen oder das Gefäß zu entfernen, wenn es in Gebrauch ist.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf die hoch erhitzten Lebensmittel.
- Stecken Sie den Messbecher/Deckelstopfen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln immer korrekt in die Öffnung oben im Deckel des Glases.
- Bei Einstellung auf die höchsten Geschwindigkeitsstufen 8, 9 oder 10 nicht länger als 2 Minuten verwenden, da der Motor überhitzen kann. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 1 Minute abkühlen, bevor Sie weitermachen.



ACHTUNG: Wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen/rühren (niemals heißes Öl oder Fett mixen), gießen Sie sie durch die spezielle abnehmbare Kappe auf dem Deckel des Behälters. Beginnen Sie die Verarbeitung mit einer niedrigeren Geschwindigkeit. Halten Sie Hände und andere ungeschützte Hautpartien vom Deckel fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Es besteht Verletzungsgefahr, wenn bewegliche Klingen versehentlich freigelegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gefäß nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Getränken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mischen von Farben oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder an einem Ort, an dem brennbare Gase oder Dämpfe vorhanden sind.
- Vermeiden Sie das Verschütten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten auf den Stromanschluss in der Vertiefung des Gefäßes. Sollte etwas verschüttet werden, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Verschüttete abkühlen und reinigen Sie es dann.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Dichtungsring der Klinge korrekt angebracht ist und die Klingeneinheit fest in den Glasboden eingesetzt ist. Wenn Sie das Gerät nicht korrekt zusammenbauen, können Lebensmittel auslaufen und das Gerät beschädigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Heizfunktion verwenden, da die Oberflächen der Bauteile nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß sind.
- Achten Sie darauf, dass das Gefäß, der Gefäßdeckel und der Dampfgeareinsatz richtig zusammengesetzt sind, wenn Sie das Dampfgeareinsatz-Zubehör verwenden.
- Berühren Sie während des Gebrauchs keine Teile des Dampfgerärs, außer die Griffe.
- Verwenden Sie den Dampfgerärer nicht ohne den Deckel des Glases.
- Achten Sie beim Öffnen des Dampfgerärerdeckels darauf, dass Sie sich nicht am austretenden heißen Dampf verbrühen.
- Achten Sie bei allen anderen Heizfunktionen darauf, dass Sie sich nicht durch austretenden heißen Dampf verletzen.
- Achten Sie darauf, dass die Entlüftungsöffnung im Deckel des Dampfgerärs während des Gebrauchs nicht blockiert ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Dämpfeinsatz weder während noch nach dem Gebrauch von der Oberseite des Gefäßes stoßen.

- Greifen Sie nicht nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder ein Teil des Geräts (einschließlich Kabel oder Stecker) beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist, kann zu Verletzungen des Benutzers oder zu Schäden am Gerät führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf anderen Geräten, auf unebenen Flächen oder an Orten auf, an denen es folgenden Einflüssen ausgesetzt sein könnte: Wärmequellen (z. B. Heizkörper oder Öfen), direkte Sonneneinstrahlung, übermäßiger Staub oder mechanische Vibrationen.
- Das Gerät sollte nicht im Freien, in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern, Heizregistern, Öfen oder anderen Wärme erzeugenden Geräten auf.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von entflammbaren oder brennbaren Materialien (z. B. Gardinen).
- Jede Art von Wartung, abgesehen von der normalen Reinigung, darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teilen.
- Wenn dieses Gerät von Dritten benutzt wird, geben Sie ihnen bitte die Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht falsch. Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel und ziehen Sie nicht daran, um es von der Steckdose zu trennen. Fassen Sie stattdessen den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an sehr heißen oder feuchten Orten oder unter direkter Sonneneinstrahlung.
- Es wird nicht empfohlen, dieses Gerät mit einem Verlängerungskabel oder einem Netzteil zu verwenden.
- Stellen Sie keine anderen Geräte auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Produkt wurde nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Verwendungszwecke konzipiert.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die richtigen Anweisungen für die Entsorgung des unbenutzten Geräts zu erhalten.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung oder durch sonstige unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung des Gerätes entstehen, wird keine Haftung übernommen.

ACHTUNG: Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, sondern ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

WICHTIG!

Bei der Handhabung des Hackmessers, beim Entleeren des Behälters und insbesondere bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
 Berühren Sie nicht die scharfe Kante der Klingen. Fassen Sie nur den oberen Teil an, wenn Sie die Klinge montieren, entfernen und reinigen.
 Die falsche Verwendung dieses Geräts kann zu schweren Verletzungen führen.
 Verwenden Sie Ihr Gerät nur für den vorgesehenen Gebrauch im Haushalt.

VORSICHT!

Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Wärmeschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.

Lesen und speichern Sie diese Anleitung

2. Komponenten

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Dampfgarer-Deckel | 7. Knetschaufel |
| 2. Dampfgarer-Tablett | 8. Multifunktionsklinge |
| 3. Dampfer-Basis | 9. Messbecher |
| 4. Sieb / Dämpfkorb | 10. Deckel des Glases |
| 5. Schmetterlingsbesen | 11. Gefäß |
| 6. Spatel | 12. Hauptteil |



3. Methoden der sicheren Installation

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet und keine direkte Sonneneinstrahlung herrscht. Spritzwasser auf dem Gerät kann einen Kurzschluss verursachen.

Für eine gute Belüftung muss zwischen den Seitenwänden und dem Gerät genügend

Platz sein. Lassen Sie mindestens 100 mm Abstand zwischen der Rückseite und den Seitenwänden des Geräts und jeder Wand. Lassen Sie oberhalb des Geräts ausreichend Platz, um den Deckel und den Dampfgarer zu erreichen.

4. Vor der ersten Verwendung

4.1 Auspacken

·Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß und sorgfältig.

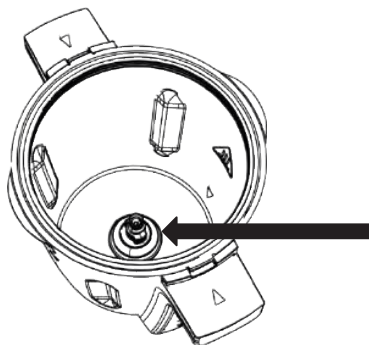
·Es wird dringend empfohlen, das Gerät und das Zubehör vor der Verwendung gründlich zu reinigen. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt "Reinigung".

5. Zusammenbau von Komponenten und Verwendung von Zubehör

Nachdem Sie das Gerät vollständig ausgepackt und wie zuvor beschrieben an einem geeigneten Ort aufgestellt haben, können Sie es nun in Betrieb nehmen.

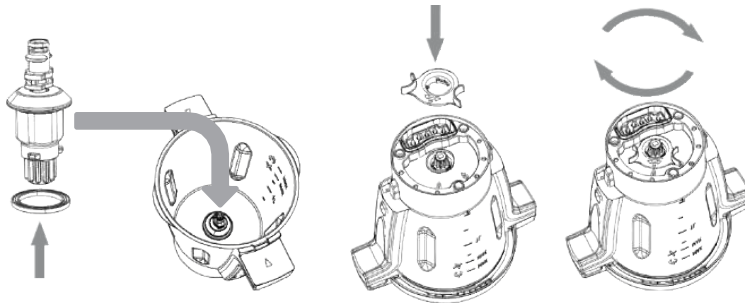
5.1 Antriebskupplung

Die Antriebskupplung und die Gummidichtung müssen, sofern sie nicht bereits am Boden des Gefäßes angebracht sind, ordnungsgemäß angebracht und befestigt werden.



Nehmen Sie dazu die Antriebskupplung und vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung über der Unterseite der Kupplung angebracht ist, wie unten gezeigt.

Wenn die Gummidichtung nicht angebracht ist, kann Flüssigkeit aus dem Boden des Gefäßes austreten.



Senken Sie die Antriebskupplung von der Oberseite des Gefäßes nach unten und durch das Sechskantloch im Boden des Gefäßes.

HINWEIS: Die Antriebskupplung kann nur in drei Positionen vollständig in das Sechskantloch eingeführt werden. Nicht in sechs Positionen des Sechskantlochs. Wenn sich die Antriebskupplung also nicht ganz in das Loch einführen lässt, drehen Sie die Antriebskupplung um eine Kerbe und schieben Sie sie ein.

Halten Sie die Antriebskupplung fest und drehen Sie das Gefäß auf den Kopf.

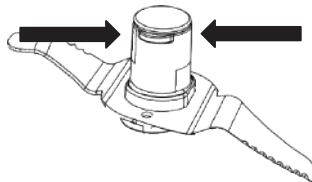
Nehmen Sie die Verriegelungshülse in die andere Hand und drücken Sie die Verriegelungshülse nach unten, wobei der Pfeil auf der Hülse mit dem Symbol für das entriegelte Vorhängeschloss auf dem Boden des Gefäßes ausgerichtet sein muss, und drehen Sie sie dann mit etwas Kraft im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil mit dem Symbol für das verriegelte Vorhängeschloss ausgerichtet ist, um die Antriebskupplung zu verschließen und zu verriegeln.

5.2 Multifunktionsklinge

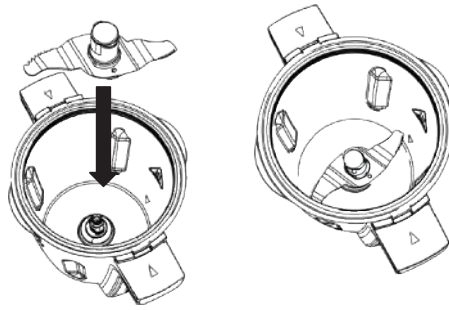
Die Multifunktionsklinge wird hauptsächlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln verwendet.

WICHTIG: Seien Sie beim Umgang mit diesem Zubehör besonders vorsichtig, da die Klingen sehr scharf sind und bei falscher Handhabung Verletzungen verursachen können. Um die Multifunktionsklinge zu installieren, fassen Sie sie oben am Klingenpfosten an.

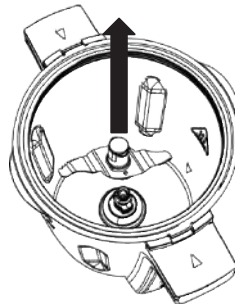
Fassen Sie NICHT in die scharfen Kanten der Klinge und berühren Sie sie nicht.



Senken Sie das Multifunktionsmesser über die Antriebskupplung im Boden des Behälters ab und achten Sie darauf, dass die Laschen der Antriebskupplung mit den Schlitzen im Boden des Messers übereinstimmen, und drücken Sie es dann fest nach unten, bis es einrastet.



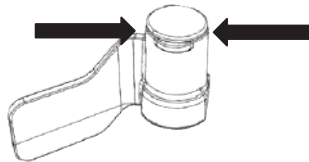
Um die Multifunktionsklinge zu entfernen, fassen Sie sie oben am Klingenpfosten an und ziehen Sie sie gerade nach oben und heraus.



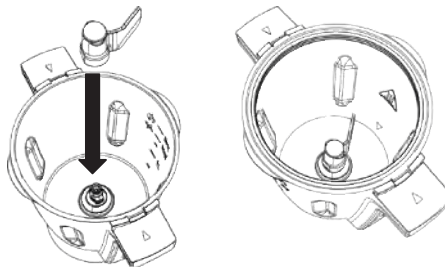
5.3 Knetschaufel

Das Knetmesser wird hauptsächlich zum Kneten von Teig verwendet.

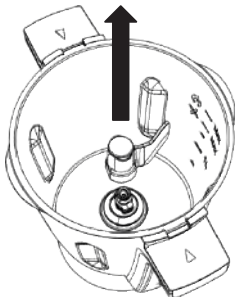
WICHTIG: Verwenden Sie das Knetmesser nicht über der Geschwindigkeitsstufe 3. Um das Knetmesser einzubauen, fassen Sie den oberen Teil des Messerpfostens an.



Senken Sie das Knetmesser über die Antriebskupplung im Boden des Gefäßes ab und achten Sie dabei darauf, dass die Laschen der Antriebskupplung mit den Schlitzen im Boden des Messers übereinstimmen, und drücken Sie es dann fest nach unten, bis es einrastet.



Um das Knetmesser zu entfernen, fassen Sie es am oberen Ende des Messers und ziehen es gerade nach oben heraus.

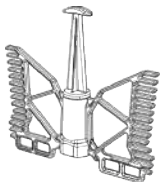


5.4 Schmetterlingsbesen



Der Butterfly Schneebesen wird hauptsächlich zum Rühren und Verquirlen von Lebensmitteln verwendet.

WICHTIG: Verwenden Sie den Butterfly-Schneebesen nicht über der Geschwindigkeitsstufe 4. Geben Sie keine Zutaten in das Gefäß, während das Gerät mit dem Butterfly-Schneebesen arbeitet, da der Butterfly-Schneebesen verklemmen und beschädigt werden kann.

Montieren oder entfernen Sie den Butterfly-Schneebesen an der Antriebskupplung im Inneren des Gefäßes nach denselben Anweisungen wie bei den Multifunktions- und Knetmessern.

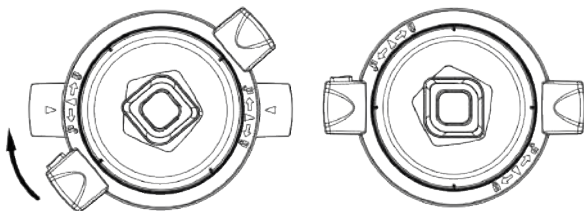


5.5 Tiegel und Deckel

Auf der Innenseite des Glases befinden sich auf einer Seite Füllstandsmarkierungen. Das maximale Fassungsvermögen für das Mischen beträgt 2 l, wie durch das Symbol  -- MAX Das maximale Fassungsvermögen für das Erhitzen ohne Mischen beträgt 2,3 l und ist durch das Symbol  -- MAX

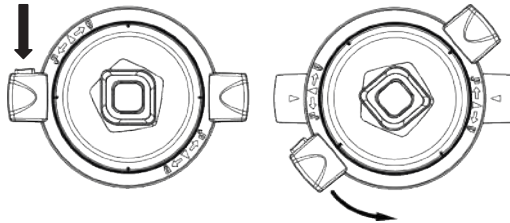
Zum Anbringen des Deckels setzen Sie den Deckel auf das Glas, drücken ihn fest nach unten, so dass er flach auf dem Glasrand aufliegt, und drehen dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Glas zu verriegeln.

HINWEIS: Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt und verriegelt ist, kann das Gerät nicht gestartet werden.



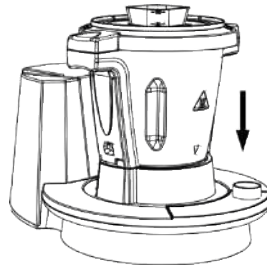
Zum Abnehmen des Deckels drücken Sie die Entriegelungstaste nach innen, drehen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn dann gerade nach oben und ab.

HINWEIS: Der Deckel kann nur durch Drücken der Entriegelungstaste abgenommen werden, versuchen Sie also nicht, den Deckel mit Gewalt zu drehen.



Setzen Sie das Gefäß in der richtigen Ausrichtung auf den Hauptkörper und setzen Sie es richtig ein.

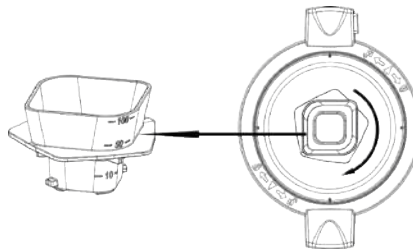
HINWEIS: Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Dose korrekt montiert und eingesetzt ist.



5.6 Messbecher

Der Messbecher verhindert nicht nur, dass Lebensmittel und Flüssigkeiten aus dem Loch im Deckel herausfließen, er ist auch ein praktischer Messbecher.

Um den Messbecher mit dem Deckel zu verbinden, setzen Sie den Messbecher in die Öffnung, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



Zum Abnehmen gegen den Uhrzeigersinn drehen und gerade nach oben und herausheben.

ACHTUNG: Nehmen Sie niemals den Messbecher vom Deckel des Gefäßes ab, während das Gerät eingeschaltet und in Gebrauch ist.

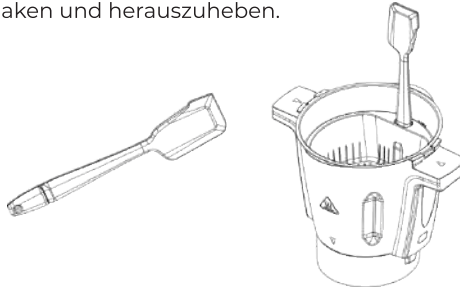
WICHTIG: Der Messbecher ist das einzige Bauteil, das verwendet werden muss, um das runde Loch im Deckel des Gefäßes abzudecken.

Decken Sie die Öffnung im Deckel des Behälters nicht mit anderen Gegenständen wie Handtüchern, Papier, Tassen, Geschirr usw. ab, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

5.7 Spatel

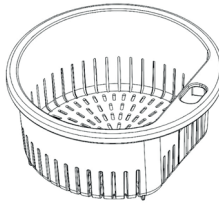
Der Spatel wird verwendet, um die Lebensmittel und Flüssigkeiten aus dem Inneren des Glases zu schaben.

Verwenden Sie keine anderen Utensilien, da diese die Innenfläche des Glases beschädigen können. Verwenden Sie den Spatel nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Deckel abgenommen wurde. Das Griffende des Spatels kann verwendet werden, um das Sieb einzuhaken und herauszuheben.



5.8 Sieb / Dämpfkorb

Der Sieb-/Dämpfkorb kann zum Abseihen des Obst-/Gemüsesaftes nach der Verarbeitung verwendet werden.



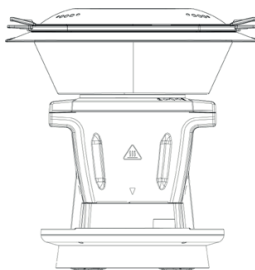
Setzen Sie das Sieb in das Glas ein und halten Sie es fest, während Sie den Saft ausgießen. Er kann auch verwendet werden, um weiche Lebensmittel wie Nudeln während des Kochens zu halten, und er kann zum Kochen von Beilagen wie Reis und Kartoffeln verwendet werden.

5.9 Dampfer Montage

Das Steamer-Zubehör wird zum Dämpfen von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln verwendet, die Sie lieber dämpfen möchten.

Um den Steamer in Betrieb zu nehmen, muss der Glasdeckel auf das Glas aufgesetzt und verriegelt werden, dann muss der Messbecher entfernt werden.

Der Steamer wird dann auf den Deckel des Gefäßes gesetzt, damit er richtig sitzt.



Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgarer vor dem Aufheizen und Dämpfen ordnungsgemäß mit dem Dampfgarerdeckel abgedeckt ist.

HINWEIS:

Die Komponenten des Dampfgarers können nicht in einem Mikrowellenherd oder in/an einem anderen Elektrogerät verwendet werden.

Berühren Sie während des Betriebs keine Teile des Dampfgarers, außer den Griffen, da Sie sich sonst verbrennen könnten.

Halten Sie einen ausreichenden Abstand zu den Dampfentlüftungsöffnungen im Deckel des Dampfgarers, um Verletzungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Decken Sie die Öffnungen im Deckel des Dampfgarers nicht ab, da der Dampf sonst einen anderen Weg zum Entweichen findet und schwere Verletzungen oder Schäden an umliegenden Gegenständen verursachen kann.

6. Gebrauchsanweisung

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, können Sie einen elektrischen Geruch aus dem Motor wahrnehmen, was ganz normal ist.

Nach einer gewissen Zeit der Anwendung wird dieser Geruch allmählich verschwinden.

WICHTIG!

Lesen Sie vor der Benutzung ALLE Hinweise unter den Überschriften "Wichtige Sicherheitsvorkehrungen" und "Methoden zur sicheren Installation".

Wenn Sie die Hinweise zum sicheren Betrieb und zur Installation dieses Geräts nicht lesen und verstehen, können Sie sich ernsthaft verletzen.

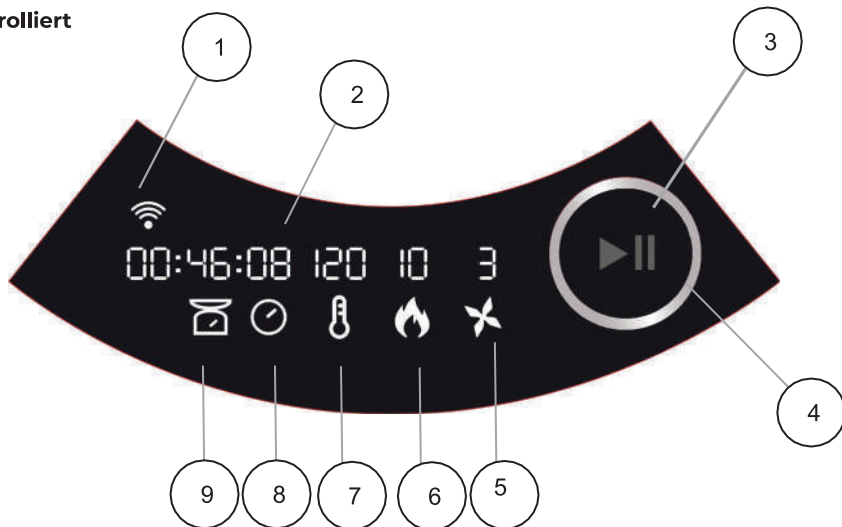
Nachdem Sie das Gerät für den Gebrauch eingerichtet haben, schließen Sie es an eine Steckdose an und schalten es ein. Es ertönt ein "Piepton", die Anzeige leuchtet auf und wird zurückgesetzt.



Hinweis: Alle Funktionen funktionieren nur, wenn der Behälter installiert und der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist. Mit Ausnahme der Waagenfunktion und der Heizfunktion

Wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist, kann der Heizvorgang gestartet werden, aber der Motor kann erst in Betrieb gehen, wenn der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist.

6.1 Kontrolliert



- 1. Wifi Touch-Taste
- 2. Digitale Ablesung
- 3. Drehknopf
- 4. Taste Start/Pause
- 5. Geschwindigkeitsfunktion Berührungstaste
- 6. Heizfunktion Berührungstaste
- 7. Temperatur-Einstellung Berührungstaste
- 8. Timer-Funktion Berührungstaste
- 9. Skalenfunktion Berührungstaste *

Hinweis: * Die Waagenfunktionstaste wird nicht angezeigt, wenn das Gefäß mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel in das Gerät gestellt wurde.

6.2 Start/Pause

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät während des Betriebs zu starten oder zu unterbrechen.

Hinweis: Glas und Deckel müssen aufgesetzt und verriegelt sein, damit das Gerät funktioniert, mit Ausnahme der Waagenfunktion und der Heizfunktion.


Wenn das Gerät auf Pause geschaltet wurde, schaltet es nach ca. 10 Minuten automatisch in den Standby-Modus und das Display schaltet sich aus.

6.3 Drehknopf

Drehen Sie diesen Knopf je nach gewählter Funktion im Uhrzeigersinn, um den Timer, die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Heizleistung einzustellen.

6.4 Auto-Aus-Timer



Dieser Teil der Digitalanzeige zeigt Stunde: Minute: Sekunde
Um die gewünschte Betriebszeit einzustellen, berühren Sie die Timer Um die gewünschte Betriebszeit einzustellen, berühren Sie die Timer-Touch-Taste , um die Minuteneinstellung aufzurufen; die Minutenziffern blinken.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschten Minuten einzustellen.

Berühren Sie den Timer-Touch-Taste erneut, um in die Sekundeneinstellung zu gelangen, und die Ziffern für die Sekunden blinken.

Drehen Sie den Drehknopf, um die erforderlichen Sekunden einzustellen. Berühren Sie den Timer-Touch-Taste erneut, um in die Stundeneinstellung zu gelangen; die Stundenziffern blinken. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Stundenzahl zwischen 1 und 12 Stunden einzustellen.

HINWEIS: Warten Sie nach der Einstellung des Timers 5 Sekunden, bis der Timer nicht mehr blinkt, und nehmen Sie dann das Gerät in Betrieb.

Wenn Sie das Gerät starten, ohne den Timer einzustellen, beginnt der Timer hochzuzählen. Wenn Sie während der Arbeit die Timer-Taste berühren, beginnt der Timer herunterzuzählen und das Gerät schaltet sich aus, wenn die automatische Abschaltzeit erreicht ist.


Zum Beispiel: Sie haben das Gerät eingeschaltet und der Timer hat bis zu 15 Sekunden gezählt. Wenn der Timer 15 Sekunden erreicht hat, berühren Sie die Timer-Touch-Taste. Der Timer beginnt dann, von 15 Sekunden herunterzuzählen, und wenn der Timer 0 erreicht, schaltet sich das Gerät aus, zeigt "End" an und piept.

Um das Wort "Ende" zu löschen, drücken Sie die Taste Start/Pause.

6.5 Geschwindigkeit



Dieser Teil der Digitalanzeige zeigt die Geschwindigkeit an

Um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, berühren Sie die Geschwindigkeitstaste , um die Geschwindigkeitseinstellung aufzurufen, und die Geschwindigkeitsziffer blinkt.

HINWEIS: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt. Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Drehknopf, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen. Der Geschwindigkeitsbereich reicht von Stufe 1 bis 10. (10 ist die höchste Geschwindigkeit)

Hinweis: Wenn sich das Gerät im Misch- und Heizmodus befindet und die Temperatureinstellung oder die tatsächliche Temperatur über 90°C liegt, können maximal die Geschwindigkeiten 1 bis 4 gewählt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist oder auf eine höhere Geschwindigkeit (5 bis 10) eingestellt ist und die Temperatur 91°C oder mehr erreicht oder eingestellt wird, wird die Geschwindigkeit automatisch auf die Geschwindigkeitsstufe 4 reduziert.

Wichtig: Wenn Sie das Gerät mit den Geschwindigkeitsstufen 8, 9 oder 10 betreiben, sollten Sie es nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen lassen, ohne eine 5-minütige Abkühlphase dazwischen einzulegen.

6.5.1 Turbo-Modus

Berühren Sie die Speed-Touch-Taste und halten Sie sie gedrückt, um das Gerät in den Turbomodus zu versetzen.

Mit dieser Funktion wird das Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit gestartet.

Hören Sie auf, die Speed Touch-Taste zu berühren, und das Gerät schaltet sich sofort ab.

HINWEIS: Diese Funktion ist jeweils nur für maximal 1 Minute aktiv.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Zutaten und das richtige Zubehör für den Einsatz bei voller Geschwindigkeit haben, bevor Sie diese Funktion verwenden.

6.6 Heizleistung



Dieser Teil der Digitalanzeige zeigt die Heizleistung von Stufe 0 bis 10 an. (10 ist die höchste Einstellung, was bedeutet, dass das Gerät schneller heizt).

Um die gewünschte Heizleistung einzustellen, berühren Sie die Heizfunktionstaste , um die Heizleistungseinstellung aufzurufen; die Ziffern der Heizleistung blinken.

HINWEIS: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Heizleistung einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt.

Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Drehknopf, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.

Hinweis: Wenn Sie die Heizleistung einstellen, zeigt die Temperaturanzeige standardmäßig 100°C an.


Sie müssen eine Einstellung von 1 bis 10 wählen, damit diese Funktion funktioniert. Wenn Sie die Einstellung auf 0 belassen, wird sie nicht funktionieren.

6.7 Temperatur



Dieser Teil der Digitalanzeige zeigt Temperatur

Dieser Teil der Digitalanzeige zeigt die Temperatur in Grad Celsius (°C) an.

Um die gewünschte Temperatur einzustellen, berühren Sie die Temperatur-Einstelltaste , um die Temperatureinstellung aufzurufen, und die Temperaturziffern blinken.

HINWEIS: Sie haben ca. 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Temperatur einzustellen, bevor die Anzeige wieder in den Normalzustand zurückkehrt.

Drehen Sie innerhalb von 5 Sekunden den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Hinweis: Wenn Sie die Temperatur einstellen, werden Sie feststellen, dass sich die Ziffern über der Heizleistungstaste je nach der gewählten Temperatur ebenfalls erhöhen.


Es ist ratsam, diese Standardheizungseinstellungen entsprechend der gewählten Temperatur zu verwenden. Die Temperatureinstellung kann von 37°C bis zu einem Maximum von 120°C eingestellt werden.

Hinweis: Das Thermometersymbol wechselt von weißer zu roter Farbe, wenn die Temperatur 60°C +/-5°C erreicht oder überschreitet.

6.8 Skalen

Dieses Gerät hat eine eingebaute Waage und kann von 1 bis 4.999 Gramm in 1-Gramm-Schritten wiegen.

HINWEIS: Die Waagenfunktion funktioniert nur, wenn der Deckel des Glases nicht aufgesetzt und verriegelt ist.

Das Waagentastensymbol  **wird nicht angezeigt, wenn der Behälterdeckel aufgesetzt und verriegelt ist.**

Wenn der Deckel des Jar auf dem Jar angebracht ist, entfernen Sie den Deckel.

Um die Waagenfunktion nutzen zu können, muss das Gerät pausieren oder sich im Standby-Modus befinden.

Berühren Sie die Waagen-Touch-Taste , um die Waagenfunktion aufzurufen.

Die Ziffern des Timers verschwinden und die Ziffern der Skala erscheinen etwa 5 Sekunden später und blinken standardmäßig "0 00 0", was anzeigt, dass die Skalenfunktion aktiviert wurde.

Die Zutaten werden gewogen, wenn sie in den Behälter gegeben werden, und das Display zeigt den Wert in Gramm an.

Hinweis: Wenn sich bereits Zutaten im Glas befinden und neue hinzugefügt werden, addiert die Waage beide Werte und das Display zeigt das Gesamtgewicht im Glas an.

Hinweis: Wenn Sie Zutaten hinzufügen, nachdem Sie die Waagenfunktion verlassen haben und wieder einsteigen, wird nicht das Gesamtgewicht angezeigt. Es wird nur das Gewicht der neu hinzugefügten Zutaten angezeigt, und das auch nur, wenn Sie sich im Waagenmodus befinden.

Deshalb: Das Display kann negative Werte anzeigen, wenn Lebensmittel aus dem Inneren des Behälters entfernt werden.

Hinweis: Sobald der Glasdeckel aufgesetzt und verriegelt und das Glas in das Gerät eingesetzt ist, verschwindet die Skalenfunktion und die Ziffern des Timers werden wieder angezeigt

7. Empfohlene Geschwindigkeit und Kapazität für jedes Zubehörteil

****Warnung: Knetmesser und Sieb/Dampfkorb nicht gleichzeitig montieren oder verwenden**

| Zubehör | Bild | Funktion | Geschwindigkeit | Kapazität | Betriebszeit |
|------------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|-------------------|
| Multi-Funktions-Klinge | | Hacken (+) | 5 | 2 L max. Lebensmittel 1 - 2 cm groß vor dem Zerkleinern | 1 Minute |
| | | Hacken (++) | 10 | 2 L max. Lebensmittel 1 - 2 cm groß vor dem Zerkleinern | 1 Minute |
| Kneterschäufel | Setzen Sie das Knetmesser und den Sieb-/Campklob nicht zusammen und verwenden Sie sie nicht gleichzeitig. | Kneten von Teig für Brot, Pizza usw. | 2 - 3 | Maximal 800g Teig | 5 - 20 Protokoll |
| | | Teig kneten für Nudeln | 3 | Maximal 600g Teig | 3 Minuten |
| Schmetterlingsbesen | | Rühren | 1 - 3 | 2 Liter Max | 30 Minuten |
| | | Eischnie oder Sahne schlagen | 4 | 2 Liter Max | 10 Minuten |
| Dampfer | | Gemüse dämpfen | k.A. | 2,3 Liter Max | 15 Minuten |
| | | Fleisch dämpfen | k.A. | 2,3 Liter Max | 20 - 30 Protokoll |

8. Schritte zur Wifi-Verbindung für My Foodie

App installieren

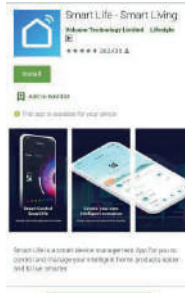
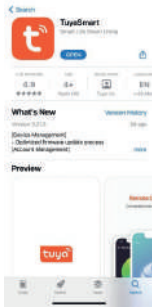
Laden Sie die "Tuya Smart"-App oder die "Smart Life"-App herunter

Register

Wenn Sie ein Tuya-Konto haben, registrieren Sie sich oder melden Sie sich mit einem per SMS zugesandten Verifizierungscode an.

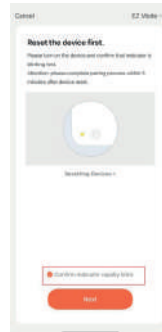
Zur Anmeldung:

1. Tippen Sie auf, um die Registrierungsseite aufzurufen. Das System erkennt automatisch Ihr Land/Gebiet. Sie können auch wählen Sie Ihr Land manuell aus.
2. Geben Sie Ihre E-Mail-Adresse oder Handynummer ein und tippen Sie auf "Verifizierungscode abrufen".
3. Ein Verifizierungscode wird Ihnen per E-Mail oder SMS zugesandt. Geben Sie den Code ein, um fortzufahren.



Gerät über das Netzwerk hinzufügen

4. Tippen Sie nach der Registrierung auf das "+" in der oberen rechten Ecke der Startseite der App, um ein neues Gerät über das Netzwerk hinzuzufügen.
5. Wählen Sie den Produkttyp aus der Liste der Optionen in der App (Küchengeräte > Herd)
6. Drücken Sie lange auf die Wi-Fi-Taste am Gerät, die Wi-Fi-Anzeige blinkt schnell.
7. Wählen Sie "Anzeige zur Bestätigung blinkt schnell" und drücken Sie dann "Weiter".



8. Stellen Sie sicher, dass sich Ihr WLAN-Router, Ihr Mobiltelefon und Ihr Gerät in der Nähe befinden, bis die Verbindung hergestellt ist.
9. Nach dem erfolgreichen Hinzufügen haben Sie die Möglichkeit, das Gerät umzubenennen und einem Standort zuzuweisen. Es wird nun auf der Startseite der App aufgeführt. Tippen Sie auf die Geräteliste, um die Steuerungsseite aufzurufen.

HINWEIS:

1. Das Gerät und die App müssen dasselbe Wi-Fi-Netz verwenden.
2. Das Gerät ist nur mit 2,4-GHz-Netzen kompatibel.

Drücken Sie auf dem Telefon auf die App. Sie sehen die App wie folgt.

Mein Favorit
Sammeln Sie
Cloud-Rezepte, die Sie
interessieren. Und kann
nur Cloud-Rezepte
sammeln.

Cloud-Rezepte
Köstliche Rezepte aus
aller Welt sammeln.



Geschichte
Zeichnen Sie diese
Cloud-Rezepte auf, die
Sie jemals gemacht
haben, es kann nur das
Cloud-Rezept
aufzeichnen, nicht für DIY
und einfache
Kochfunktion.


DIY
Geschulter Benutzer für
die Einrichtung von allem

Einfacher Koch
Nützliche vorinstallierte
Sofortprogramme

In Einfacher Koch gibt es 18 voreingestellte Programme:

1. Reinigen: Dies ist ein Reinigungsprogramm für das Innere der Kanne.

- Setzen Sie den Schmetterlingsbesen zusammen.
- Fügen Sie 500 ml sauberes Wasser und 1 - 2 Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|----|-------------|---|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 4 | k.A. | Schmetterli ngsbesen | Einige Tropfen Geschirrspülmittel hinzufügen. |
| Temperatur (°C) | 70 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 7 | 1 - 10 | | |
| Zeit - Minuten | 5 | 1 - 15 | | |

2. Kneten: Für die Zubereitung von Brotteig.

- Montieren Sie die Knetschaufel.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.

Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.

- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.

Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Zutaten Vorschlag | Bemerkung |
|---------------------------|---|-------------|---|--|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 3 | 2 - 3 |  | 500 g Mehl + 300 g (maximal) Wasser | |
| Temperatur (°C) | 0 | 0 oder 37 | | | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | | |
| Zeit - Minuten | 3 | k.A. | | | |


Schritt 2

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|---|-------------|--|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | 2 - 3 |  | |
| Temperatur (°C) | 0 | 0 oder 37 | | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 8 | 3 - 20 | | |

3. Smoothie: Zerkleinern Sie Gemüse, Fleisch, Gewürze und zerstoßen Sie Eis in nur wenigen Sekunden. Bereiten Sie Milchshakes, Soßen, Dips, Cremes mit glatter und seidiger Textur zu.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.


Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|------------|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 10 | k.A. | Hackklinge |  <p>Mit Geschwindigkeitsstufe 10 zermahlt er fast alles.</p> <p>Versuchen Sie bei Bedarf mehr Zeit mit 5-Sekunden-Serien.</p> |
| Temperatur (°C) | 0 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 0.5 | 0.5 - 2 | | |

4.Hacken: Hackt alle Arten von Zutaten, von Fleisch oder Fisch bis zu Obst oder Gemüse.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.


Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|---|-------------|------------|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 5 | 3 - 7 | Hackklinge |  <p>Versuchen Sie es bei Bedarf mit längeren 5-Sekunden-Serien.</p> |
| Temperatur (°C) | 0 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 1 | 1 - 5 | | |

5. anbraten: Kochen Sie alle Arten von Gerichten, wie Eintöpfe, Huhn mit Mandeln oder Ratatouille.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.

Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|------------|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 1 | 1 - 2 | Hackklinge |  |
| Temperatur (°C) | 120 | 100 -120 | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 5 | 1 - 30 | | |

6. Eintopf: Die traditionellen Eintöpfe, die lange Garzeiten erfordern, können mit diesem Gerät zubereitet werden. Langsames Garen + lange Stunden = die besten Aromen.

·Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.

·Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.

Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.

Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------|---------|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | k.A. | |
| Temperatur (°C) | 100 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Stunden | Siehe folgende Anmerku ng | 1 - 12 Stunden | | |

Hinweis: Das Programm zeigt 3 Stunden an, wenn es eingestellt ist. Dies ist die Gesamtzeit für die Schritte 1 und 2 zusammen.

Diese Zeit kann zwischen 1 und 12 Stunden während Schritt 1 oder Schritt 2 eingestellt werden.


Das Programm wechselt automatisch zu Schritt 2, etwa 5 Minuten nachdem die Zutaten zu kochen begonnen haben, und nicht erst, wenn das Programm gestartet wurde.

Schritt 2

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|---------------|-------------------|---------|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | k.A. | |
| Temperatur (°C) | 95 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 2 | k.A. | | |
| Zeit - Stunden | Kein Limit | 1 - 12 Stunden | | |

7. Dämpfen: Diese Funktion ist ideal, um die gesündesten Rezepte zu dämpfen. Dank des 2-stufigen Dampfgarers können Sie Zeit sparen, da Sie mehr als 1 Gericht auf einmal garen können.

- Bauen Sie den Steamer zusammen.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 Liter kühles (nicht heißes und nicht kühlstrankkaltes) Wasser in das Gefäß
- Bringen Sie den Deckel an und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt und eingerastet ist.
- Entfernen Sie den Messbecher vom Deckel des Gefäßes, falls vorhanden.
- Setzen Sie den Dampfgarer auf den Deckel des Gefäßes und vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Dampfgarers ebenfalls aufgesetzt ist.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Dampfer | |
| Temperatur (°C) | 120 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 20 | 15 - 60 | | |

8. kochen: Gießen Sie so viel Wasser in das Glas, dass alle Zutaten bedeckt sind.

- Füllen Sie die Zutaten in das Gefäß
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.



| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|---|-------------|---------|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | k.A. | Wenn Sie weiter kochen müssen, um das Essen zu garen, stellen Sie dies manuell ein |
| Temperatur (°C) | 100 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | Schaltet sich nach etwa ein bis zwei Minuten aus nachdem der Siedepunkt erreicht ist. | k.A. | | |

9. Joghurt: Bereiten Sie ganz einfach selbstgemachte Joghurts zu. Das Gerät hält die Mischung auf Gärtemperatur, so dass der Joghurt am nächsten Morgen zum Abkühlen und Essen bereit ist.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Geben Sie Ihre Zutaten in das Glas.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.



Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|--------------------------|-------------|---|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 1 | k.A. | Hackklinge |  <p>Joghurt oder Vorspeise in Milch einrühren und eine halbe Stunde lang rühren</p> |
| Temperatur (°C) | 37 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 2 | k.A. | | |
| Zeit - Stunden | Siehe folgende Anmerkung | k.A. | | |

Hinweis: Das Programm zeigt bei der Einstellung 8 Stunden an, wechselt aber nach etwa 30 Minuten automatisch zu Schritt 2.


Die angegebenen 8 Stunden beziehen sich auf die Gesamtzeit für Schritt 1 und 2. Diese Zeit ist während Schritt 2 zwischen 3 und 12 Stunden einstellbar.

Schritt 2

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-------------|----------------|---|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Hackklinge |  <p>Obwohl das Hackmesser für Schritt 2 nicht benötigt wird, bleibt es drin, damit das Programm nicht unterbrochen werden muss.</p> |
| Temperatur (°C) | 37 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 1 | k.A. | | |
| Zeit - Stunden | 7,5 Stunden | 3 - 12 Stunden | | |

10. frische Wiederherstellung (Waschen): Wissenschaftliche Refresh-Reinigungsmethode bei 50°C kann Fleisch-Blut-Schaum und Gemüse/Obst-Pestizid-Rückstände etc. entfernen.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Geben Sie 1,5 Liter kühles (nicht heißes und nicht kühl-schrankkaltes) Wasser in das Gefäß.
- Setzen Sie den Siebkorb ein.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 6 | 4 - 7 |  | |
| Temperatur (°C) | 50 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 5 | 1 - 10 | | |
| Zeit - Minuten | 5 | 1 - 5 | | |

11. Eine dicke Suppe: Langsames Kochen für absolute Kontrolle über Temperatur und Zeit für perfekt gekochte und zarte Ergebnisse.


- Montieren Sie das Hackmesser.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus vier Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.


Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|---|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. |  | |
| Temperatur (°C) | 100 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | Wendetsich Schritt 2 zu, 1 - 2 Minuten nach dem Aufkochen | k.A. | | |

Schritt 2


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. |  | |
| Temperatur (°C) | 110 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 4 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 20 | k.A. | | |

Schritt 3

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|------------------------------------|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 3 | k.A. | Hackklinge | |
| Temperatur (°C) | 0 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | Siehe folgende Anmerku ng | k.A. | | |

Hinweis: Schritt 3 läuft weiter, bis die Temperatur der Zutaten auf 90 °C oder weniger gesunken ist, und wechselt dann automatisch zu Schritt 4.
Für Schritt 3 gibt es keine feste Zeitangabe, da er von der Umgebungstemperatur, der Art der Zutaten und der Menge der Zutaten abhängt, da diese unterschiedlich schnell abkühlen.

Schritt 4


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|----|-------------|---|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 10 | k.A. | Hackklinge | <p>Hinweis: Die Geschwindigkeit wird alle paar Sekunden bis zur Höchstgeschwindigkeit 10 für 1 Minute erhöht.</p> |
| Temperatur (°C) | 0 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 1 | k.A. | | |

12. schnelle Suppe: Geeignet für Gemüsesuppe. Zutaten von Hand hacken, dann hinzufügen und kochen.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus drei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.


Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|---------|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 10 | k.A. | Hackklinge | |
| Temperatur (°C) | 0 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 0 | k.A. | | |
| Zeit - Sekunden | 30 Sek. | k.A. | | |


Hinweis: Das Programm zeigt bei der Einstellung 32 Minuten und 30 Sekunden an, wechselt aber nach etwa 30 Sekunden automatisch zu Schritt 2.

Die angegebenen 32 Minuten und 30 Sekunden beziehen sich auf die Gesamtzeit für die Schritte 1, 2 und 3.

Schritt 2


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Hackklinge | |
| Temperatur (°C) | 120 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 2 | k.A. | | |

Schritt 3

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | k.A. | Hackklinge | |
| Temperatur (°C) | 100 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 30 | k.A. | | |

13: Rühren: Rührt die Lebensmittel während des Kochens um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten und eine professionelle Textur zu erzielen. Kochen Sie köstliche Risottos, Nudelsalate, Pudding oder bereiten Sie heiße Schokolade zu.

- Bauen Sie den Butterfly-Schneebeesen zusammen.
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | 0 - 3 | Schmetterli ngsbeesen | |
| Temperatur (°C) | 100 | 90 - 120 |  | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 30 | 5 - 60 | | |


14. Warm: Hält Ihre Speisen warm, bis sie serviert werden.

Nach dem Garen Ihrer Speisen stellen Sie einfach die Gartemperatur des Geräts auf 65 °C (Standardeinstellung) für feste Speisen oder 80 °C für flüssige Speisen (z. B. Suppen) für die gewünschte Zeitdauer ein.

·Montieren Sie das Hackmesser.

·Vergewissern Sie sich, dass der Glasdeckel und der Messbecher (im Glasdeckel) fest sitzen und eingerastet sind.

·Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-------------|-------------------|------------|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Hackklinge |  |
| Temperatur (°C) | 80 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 2 | k.A. | | |
| Zeit - Stunden | 1 Stunde | 1 - 12 Stunden | | |

15. aufwärmen: Ermöglicht das Aufwärmen von gekochten Speisen.


·Montieren Sie das Hackmesser.

·Geben Sie die vorgekochten Zutaten in das Gefäß.

Hinweis: Fügen Sie nur aufgetaute und nicht gefrorene Lebensmittel hinzu.

·Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Glases und der Messbecher fest und sicher verschlossen sind.

·Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|----|-------------|------------|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Hackklinge |  |
| Temperatur (°C) | 95 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 5 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 30 | 1 - 60 | | |

16. Reis: Reis kochen. Passen Sie das Wasser an, um verschiedene Reissorten zuzubereiten.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Geben Sie die empfohlene Menge Reis in den Dämpfeinsatz und die empfohlene Menge Wasser in den Topf.
- Setzen Sie den Dämpfeinsatz in das Gefäß.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Glases und der Messbecher fest und sicher verschlossen sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.

Hinweis: Dieses Programm besteht aus vier Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zum nächsten Schritt, wenn der vorherige Schritt abgeschlossen ist.

Das Programm zeigt 40 Minuten an, wenn es eingestellt ist. Dies ist die kombinierte Gesamtzeit für die Schritte 1, 2, 3 und 4.


Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Zutaten Vorschlag | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|---|--|--|
| Geschwindigkeit sstufe | 4 | k.A. | Hacken Klinge und Korb | 300 g Reis mit 900 - 1000g (ml) Wasser | Passen Sie die Zeit und das Wasser an, um verschieden e Arten von Reis |
| Temperatur (°C) | 110 | k.A. |  | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | | |
| Zeit - Minuten | 9 | k.A. | | | zuzubereiten |


Schritt 2

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | k.A. | Schneide messer und Korb | |
| Temperatur (°C) | 110 | k.A. |  | |
| Leistungsstufe | 4 | k.A. |  | |
| Zeit - Minuten | 11 | k.A. | | |

Schritt 3


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | k.A. | Schneide messer und Korb  | |
| Temperatur (°C) | 110 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 6 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 10 | k.A. | | |

Schritt 4

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|-----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 0 | k.A. | Schneide messer und Korb  | |
| Temperatur (°C) | 110 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 10 | k.A. | | |

17. Brei: Verwenden Sie diese Einstellung, um weichere Speisen wie Bohnen oder Brei zuzubereiten. Dies ist ideal für Lebensmittel, die Milch oder Wasser zum Kochen benötigen.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Füllen Sie die Zutaten in das Gefäß
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|---------------------------|----|-------------|---|-----------|
| Geschwindigkeit sstufe | 2 | 1 - 2 | Hackklinge  | |
| Temperatur (°C) | 90 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 12 | 10 - 30 | | |

18. congee: Dieses Programm kann den perfekten Reisbrei / congee machen.

- Montieren Sie das Hackmesser.
- Füllen Sie die Zutaten in das Gefäß
- Bringen Sie den Deckel und den Messbecher an und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher eingerastet sind.
- Drücken Sie die Start-Taste, um zu beginnen.


Hinweis: Dieses Programm besteht aus zwei Schritten. Das Gerät wechselt automatisch zu Schritt 2, nachdem Schritt 1 abgeschlossen ist.

Schritt 1

| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|-----|-------------|------------|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 1 | k.A. | Hackklinge |  |
| Temperatur (°C) | 120 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 10 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 6.5 | k.A. | | |

Hinweis: Das Programm zeigt bei der Einstellung 46 Minuten und 30 Sekunden an, wechselt aber nach etwa 6,5 Minuten automatisch zu Schritt 2. Die angegebenen 46 Minuten und 30 Sekunden beziehen sich auf die Gesamtzeit für Schritt 1 und 2.

Schritt 2










| Standardeinstellungen | | Einstellbar | Zubehör | Bemerkung |
|------------------------|----|-------------|------------|---|
| Geschwindigkeit sstufe | 1 | k.A. | Hackklinge |  |
| Temperatur (°C) | 98 | k.A. | | |
| Leistungsstufe | 5 | k.A. | | |
| Zeit - Minuten | 40 | k.A. | | |

9. Reinigen:

Wischen Sie den Motorsockel mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie ihn anschließend ab, wobei Sie darauf achten müssen, dass der elektrische Kontaktbereich vollkommen trocken ist.

Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.

Die Reinigung der Teile unmittelbar nach dem Gebrauch sorgt für eine schnellere Reinigung, was die Lebensdauer Ihres Geräts und Zubehörs verlängert und die Verschmutzung der Kunststoffteile verringert.

| Artikel | Bild | Spülmaschinentauglich | |
|------------------------|---|--|------|
| | | Ja Nur niedrige Hitzeinstellung (45° - 60°) | Nein |
| Multifunktionsklinge |  | ✓ | - |
| Knetschaufel |  | ✓ | - |
| Schmetterlingsbesen |  | ✓ | - |
| Dampfer |  | ✓ | - |
| Gefäß |  | ✓ | - |
| Deckel des Glases |  | ✓ | - |
| Messbecher/Deckelkappe |  | ✓ | - |
| Spatel |  | ✓ | - |
| Dämpfkorb klein |  | ✓ | - |

10. Entsorgung

- Entsorgen Sie Ihr Gerät nur bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle.
- Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihre Gemeindeverwaltung.

11. Fehlersuche

| Fehlercode | Beschreibung | Mögliche Gründe | Lösung |
|------------|--|---|--|
| E01 | Sicherheitsschalter nicht aktiviert | <p>Der Deckel des Behälters ist nicht richtig auf den Behälter aufgesetzt oder in seiner Position verriegelt.</p> <p>Das Gefäß sitzt nicht richtig im Sockel.</p> | <p>Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Behälters richtig aufgesetzt und verriegelt ist.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß richtig in der Basis sitzt.</p> |
| E02 | Temperatursensor Nicht erkannt | Die Dose ist nicht aufgesetzt, sitzt nicht richtig oder der Anschluss des Temperatursensors am Dosenboden ist beschädigt. | <p>Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß richtig in der Basis sitzt.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass die Verbindungsstifte unter dem Jar nicht verbogen oder gebrochen sind.</p> |
| E03 | Der Motor und / oder die Messer sind blockiert | <p>Es wurden zu viele Zutaten in das Glas gegeben.</p> <p>Die Zutaten sind zu groß.</p> | <p>Verringern Sie das Volumen des Lebensmittels in dem Gefäß.</p> <p>Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und starten Sie das Gerät erneut.</p> |
| E04 | Temperatur zu hoch | Kein Futter im Glas oder zu wenig Futter, wenn die hohe Temperatur über einen längeren Zeitraum eingestellt ist. | Fügen Sie das Futter im Glas hinzu, oder fügen Sie mehr Futter hinzu. |
| E05 | Motortemperatur zu hoch | Das Gerät hat zu lange mit hoher Belastung (z. B. Kneten von Teig) oder hoher Geschwindigkeit gearbeitet, ohne dass eine Abkühlphase stattgefunden hat. | <p>Halten Sie an und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.</p> <p>Die Betriebs- und Abkühlzeiten entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Geschwindigkeit" in diesem Handbuch.</p> |
| E07 | Ausfall des Geschwindigkeit sgetriebes | Das Getriebe schaltet in einen anderen Gang, wenn von der Geschwindigkeitsgruppe 1 bis 5 in die Geschwindigkeitsgruppe 6-10 geschaltet wird. Sollte der Gang nicht aus irgendeinem Grund ändern, wird der Fehler angezeigt, | Maschine anhalten und neu starten. |

Garantiepolitik

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden.

Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

Vereinfachte EU-einverständniserklärung

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

| MARKE | MODEL | BESCHREIBUNG | KATEGORIE |
|--------------|--------------|---------------------|------------------|
| Prixton | My Foodie | Thermo Cooker | Home |

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europäischen Parlaments und –rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Ao usar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e / ou lesão, essas precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas:

1. Importantes salvaguardas

Ao usar dispositivos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

- Antes de usar este aparelho, leia e siga todos os avisos e instruções neste manual, mesmo que você esteja familiarizado com este produto.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças pequenas.
- Este aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que eles não joguem com o aparelho.
- Garantir que crianças e bebês não joguem com sacos de plástico ou quaisquer materiais de embalagem.
- Este aparelho é pesado. O cuidado deve ser tomado ao movê-lo. Desligue e desconecte antes de se mover.
- Não tente modificar este produto de qualquer forma.
- Este aparelho deve ser aterrado.
- Não conecte a tomada de energia antes de configurar é concluída.
- Mantenha o cabo de alimentação longe das áreas de tráfego e áreas molhadas.

• **MUITO IMPORTANTE:** Certifique-se de que a parte externa do aparelho não se molhe (salpicos de água etc.). Não use o aparelho com as mãos molhadas. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos ou use perto de pias, banhos ou chuveiros.

- Sempre opere o aparelho de uma fonte de energia da mesma tensão, frequência e avaliação conforme indicado na placa de identificação do produto.
- Posicione a fonte de alimentação leva adequadamente para que ele não seja percorrido, comprimido por itens colocados ou contra ele ou tenha o aparelho descansando nele.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - Farmhouses e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial
 - Ambientes do tipo de cama e café da manhã
 - Catering e similares a aplicações não de varejo

AVISO: Mantenha aberturas de ventilação claras de obstrução.

- Evite entrar em contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelo, roupas, bem como espátulas e outros utensílios durante a operação para evitar lesões e / ou danos ao aparelho.
- Desligue o aparelho e desconecte a partir da oferta antes de alterar os acessórios ou aproximar peças que se movem em uso.
- Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixada desacompanhada e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Tenha cuidado se o líquido quente é derramado no processador de alimentos ou no liquidificador, pois pode ser ejetado fora do aparelho devido a um súbito fumegante.
- O aparelho é apenas para ser usado com o suporte fornecido.



- Sempre opere o aparelho com a Tampa no lugar.
- Nunca contorne os dispositivos de travamento de segurança.
- Não tente abrir a tampa ou remova o frasco quando estiver em uso.
- Preste atenção aos alimentos de alta temperatura quando abrir a tampa do frasco.
- Insira sempre o copo de medição / Tampa Plug corretamente no orifício na parte superior da tampa do frasco ao processar alimentos.
- Não exceda 2 minutos de uso quando definido para os níveis de velocidade mais altos 8, 9 ou 10, pois o motor pode superaquecer. Desligue e deixe a unidade esfriar por pelo menos 1 minuto e continue novamente.



CUIDADO: Ao misturar / mexer líquidos quentes, (Nunca misture óleo quente ou gordura), despeje através da tampa removível especial na tampa do frasco. Comece a processar em uma velocidade mais baixa. Mantenha as mãos e outra pele exposta longe da capa para evitar possíveis queimaduras.

- Lesão pode resultar se lâminas em movimento forem acidentalmente expostas.
- Não deixe o aparelho desacompanhado ao funcionar.
- Não use o jarro para armazenar alimentos ou bebidas.
- Não use o aparelho para misturar tintas ou outros líquidos inflamáveis ou em um local contaminado com gases ou vapores inflamáveis.
- Evite derrames de alimentos ou líquidos no conector de potência no recesso frasco. Se houver um derramamento, desligue imediatamente e desconecte, permita que o derramamento esfrie e limpe.
- Certifique-se de que o anel de vedação de lâmina é instalado corretamente e o conjunto da lâmina é montado com segurança na base JAR antes de usar.

A falha da assembléia correta fará com que o vazamento de alimentos danifique o aparelho.

- Tome cuidado depois de usar a função de aquecimento à medida que as superfícies dos componentes permanecerão quentes por algum tempo após o uso.
- Certifique-se de que a bandeja JAR, JAR LID e Steamer sejam montadas corretamente ao usar os acessórios do vapor.
- Quando uso, não toque em nenhuma parte do acessório do vapor, exceto suas alças.
- Não use o vapor sem a tampa do jarro no lugar.
- Ao abrir a tampa do vapor, tenha cuidado para não ser escalado escapando a vapor quente.
- Ao usar qualquer outra as funções de aquecimento, tome cuidado para evitar qualquer ferimento escapando de vapor quente.
- Certifique-se de que o orifício de ventilação na tampa do vapor esteja desbloqueado durante o uso.
- Tome cuidado para não derrubar a bandeja do vapor da parte superior do frasco durante ou após o uso.
- Não alcance um aparelho que tenha caído na água. Alterne 'Off' no Power Point e desconecte imediatamente.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurar a borda de uma mesa ou contador, ou toque em superfícies quentes.
- Não use o appliance se tiver sido descartado ou qualquer parte do aparelho (incluindo cabo ou plugue) ter sido danificado.
- Se o cabo de fornecimento estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas de forma semelhante para evitar um perigo.
- O uso de acessórios não destinados a usar com este aparelho pode causar ferimentos ao usuário ou danos ao aparelho.

- Não instale a unidade em outros aparelhos, em superfícies desiguais ou onde possa estar sujeito a: fontes de calor (por exemplo, radiadores ou fogões), luz solar direta, poeira excessiva ou vibrações mecânicas.
- O aparelho não deve ser usado ao ar livre, colocado perto de um gás quente ou queimador elétrico ou colocado em forno aquecido.
- Não instale perto de quaisquer fontes de calor, como radiadores, registros de calor, fogões ou outros aparelhos que produzam calor.
- Não opere aparelho por baixo ou perto de materiais inflamáveis ou combustíveis (por exemplo, cortinas).
- Qualquer tipo de manutenção, além da limpeza comum, deve ser realizado apenas por pessoa elétrica qualificada. Não há peças reparáveis ao usuário neste aparelho.
- Se este aparelho for usado por terceiros, forneça o manual de instruções com ele.
- Não use mal o cabo de alimentação. Nunca carregue ou puxe o aparelho pelo cabo de alimentação ou puxe para desconecte-o da tomada. Em vez disso, segure o corpo do plugue e puxe para desconectar.
- Não use a unidade em lugares muito quentes ou úmidos, ou sob luz solar direta.
- Não é recomendado usar este aparelho com um cabo de extensão ou placa de energia.
- Não coloque outros eletrodomésticos no topo do aparelho.
- Este aparelho é projetado apenas para uso doméstico.
- Este produto não foi projetado para outros usos além dos especificados neste manual de instruções.
- Entre em contato com seu conselho local para obter instruções adequadas para descartar o aparelho não utilizado.
- Nenhum passivo pode ser aceito por qualquer dano causado pelo incumprimento dessas instruções ou qualquer outro uso indevido ou manutenção do aparelho.

CUIDADO: Para evitar danos ao aparelho não use agentes de limpeza alcalina ao limpar, use um pano macio e um detergente suave.

IMPORTANTE:

Cuidado é necessário ao manusear a lâmina de cortar, esvaziando o frasco e especialmente durante a limpeza.

Não toque na borda afiada das lâminas. Só lidar com a parte superior quando você montar, remover e limpar a lâmina.

O uso indevido deste aparelho pode resultar em ferimentos graves. Use apenas o seu aparelho para o uso doméstico pretendido.

CUIDADO:

Para evitar um risco devido à redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido por meio de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pelo utilitário.

Leia e salve estas instruções

2. Componentes

1. Tapa do vapor
2. Bandeja de vapor
3. Base de vapor
4. Cesta de filtro / vapor
5. Butterfly Whisk
6. Espátula
7. Lâmina de amassar
8. Lâmina multifuncional
9. Copo de medição
10. Tapa do frasco
11. Frasco
12. Corpo Principal



3. Métodos de instalação segura

Coloque o aparelho em uma superfície forte, plana e de nível.

Coloque seu aparelho onde não há fonte de calor próxima ou luz solar direta. Espirrando a água no aparelho pode causar um curto-circuito.

Para uma boa ventilação, mantenha espaço suficiente entre as paredes laterais e seu aparelho. Deixe pelo menos uma lacuna de 100mm entre as costas e os lados do aparelho e qualquer parede. Deixe amplo espaço acima para acessar a tampa e vapor.

4. Antes do primeiro uso

4.1 Desembalagem

·Remova todos os materiais de embalagem e descarte de forma adequada e pensativa.

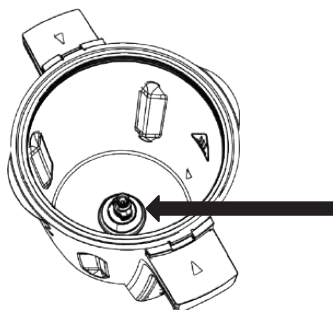
·Antes de usar seu aparelho e acessórios, é fortemente aconselhável limpá-los completamente. Consulte a seção "Limpeza" para obter instruções.

5. Montando componentes e uso de acessórios

Com o aparelho totalmente descompactado e colocado em uma posição adequada como descrito anteriormente, agora você está pronto para usar seu aparelho.

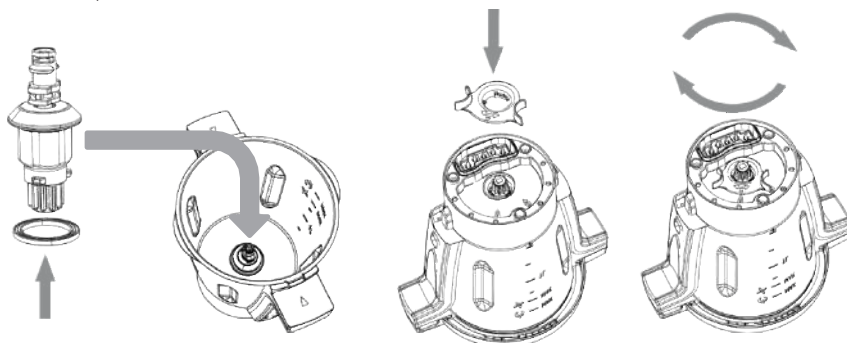
5.1 Acoplamento de acionamento

Se ainda não estiver montado na parte inferior do frasco, o acoplamento de acionamento e a vedação de vedação de borracha devem ser encaixados e protegidos corretamente.



Para fazer isso, pegue o acoplamento da unidade e assegure-se de que a junta de borracha esteja encaixada na parte inferior do acoplamento, conforme mostrado abaixo.

Não se encaixar na junta de vedação de borracha permitirá que os líquidos escapem para fora da parte inferior do frasco.



A partir do topo do frasco, abaixe o acoplamento da unidade para baixo e através do orifício hexagonal na parte inferior do frasco.

NOTA: O acoplamento de acionamento só pode ser totalmente inserido no orifício hexagonal em três posições. Não seis posições do buraco hexagonal. Então, se o acoplamento da unidade não puder ser inserido até o buraco, gire a unidade de acoplamento e empurre.

Enquanto segura o acoplamento de acionamento no lugar, vira o jarro de cabeça para baixo.

Pegue a coleta de travamento com a outra mão e com a seta na coleta alinhada com o símbolo de cadeado desbloqueado na base do frasco, empurre a coleta de travamento para baixo, depois com alguma força, gire no sentido horário até que a seta esteja alinhada com o cadeado bloqueado símbolo para selar e bloquear o acoplamento de acionamento no lugar.

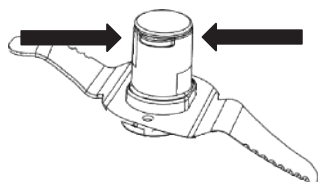
5.2 Lâmina multifuncional

A lâmina multifuncional é usada principalmente para cortar itens alimentares.

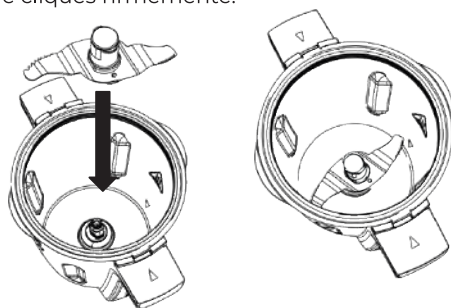
IMPORTANTE: Tome cuidado extra ao manusear este acessório, pois as lâminas são muito nítidas e podem causar ferimentos se manifestantes.

Para instalar a lâmina multifuncional, segure a parte superior do post da lâmina.

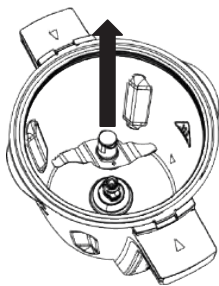
Não compreenda nem toque nas bordas da lâmina afiada.



Abaixe a lâmina multifunções por cima da parte superior do acoplamento de acionamento na parte inferior do frasco, garantindo a alinhar as guias no acoplamento de acionamento com os slots na parte inferior da lâmina e, em seguida, empurre firmemente até que ele aconteça e cliques firmemente.

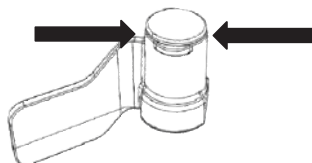


Para remover a lâmina multifuncional, segure a parte superior do post da lâmina e puxe-a para cima e para fora

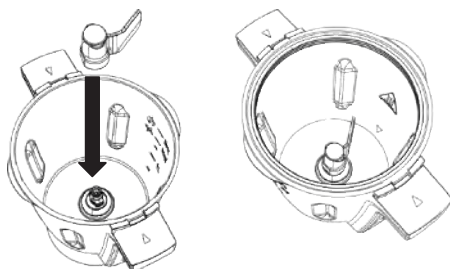


5.3. Lâmina de amassar

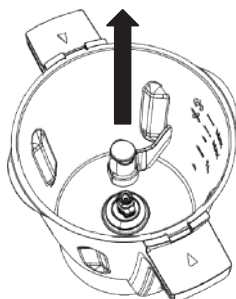
A lâmina de amassar é usada principalmente para amassar massa. **IMPORTANTE:** Não use a lâmina de amassar acima da configuração de velocidade 3. Para instalar a lâmina de amassar, segure a parte superior do poste da lâmina.



Abaixe a lâmina de amassar por cima da parte superior do acoplamento do acionamento na parte inferior do frasco, garantindo a alinhar as guias no acoplamento da unidade com os slots na parte inferior da lâmina e, em seguida, empurre firmemente até que ele aconteça e cliques firmemente.



Para remover a lâmina de amassar, segure a parte superior da lâmina e puxe-a para cima e para fora.



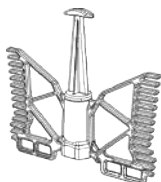
5.4 Butterfly Whisk

O batedor de borboletas é usado principalmente para agitar e mandar itens alimentares.

IMPORTANTE: Não use o batedor de borboleta acima da configuração de velocidade 4.

Não adicione ingredientes na jarra quando o aparelho está funcionando com o batedor de borboletas, pois o bordado borboleta pode ficar preso e danificado.

Ajuste ou remova o borboleta da borboleta para o acoplamento de acionamento dentro do pote pelas mesmas instruções quanto às lâminas multifunções e de amassar.



5.5 Montagem de jarro e tampa

Há marcas de capacidade jarra de um lado, dentro do frasco.

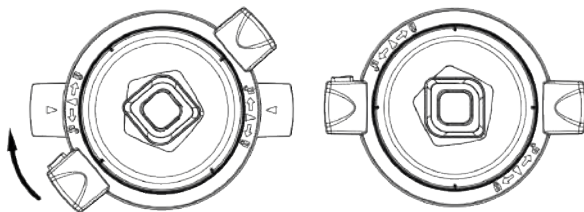
A capacidade máxima para mistura é 2L como indicado pelo símbolo: ✖ - Max A capacidade máxima para aquecimento sem mistura é de 2.3L como indicado por o símbolo: 🔥 - Max.

Para anexar a tampa, posicione a tampa na parte superior do frasco, pressione a tampa para baixo com firmeza para que ele seja plano na borda do jar, depois gire a tampa no sentido horário para bloquear a tampa para o frasco.

NOTA: A menos que a tampa esteja encaixada e bloqueada corretamente, o aparelho não pode ser iniciado.

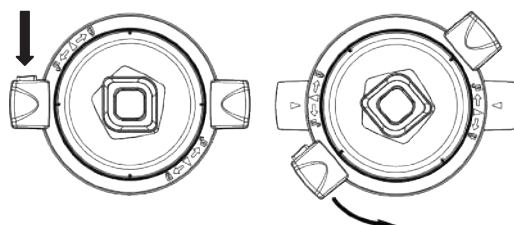
Para remover a tampa, pressione o botão de liberação de bloqueio e gire a tampa do sentido anti-horário e, em seguida, levante a tampa para cima e para cima.

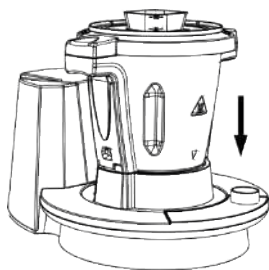
NOTA: A tampa não pode ser removida sem pressionar o botão de liberação de bloqueio, então não tente forçar a tampa a girar.



Coloque o frasco no corpo principal na orientação correta e assente-a corretamente.

NOTA: A menos que o frasco esteja equipado e encaixado corretamente, o aparelho não pode ser iniciado.

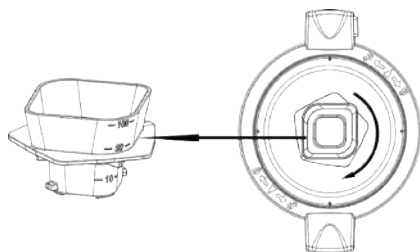




5.6 Copo de medição

O copo de medição não só impede que alimentos e líquidos sejam ejetados do buraco na tampa, é também um copo de medição conveniente.

Para montar o copo de medição para a tampa, coloque o copo de medição no buraco, empurre para baixo e gire no sentido horário para bloquear no lugar.



Para remover, gire o sentido anti-horário e levante para cima e para fora.

CUIDADO: Nunca remova o copo de medição da tampa do jarro, enquanto o aparelho é ligado e em uso.

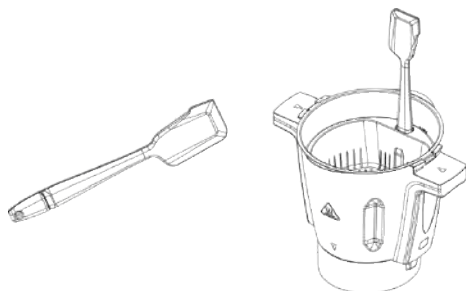
IMPORTANTE: O copo de medição é o único componente / item que deve ser usado para cobrir / bloquear o orifício redondo na tampa do jarro

Não cubra / bloqueie o orifício na tampa frasco por qualquer outro item, como uma toalha, papel, xícaras, pratos, etc., pois pode levar a lesões ou danos ao aparelho.

5.7 Espátula

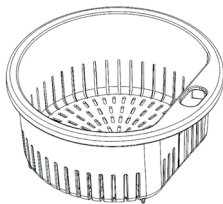
A espátula é usada para raspar os alimentos e líquidos de dentro do frasco.

Não use nenhum outro utensílio, pois eles podem causar danos à superfície interna do frasco. Use apenas a espátula quando o aparelho estiver desligado e a tampa do jarro removida. O pontapé da espátula pode ser usado para ligar e levantar o filtro.



5.8 Cesta de filtro / vapor

A cesta de filtro / vapor pode ser usada para destruir o suco de frutas / vegetais após o processamento.



Insira o filtro no frasco e segure no lugar enquanto você derramar o suco.

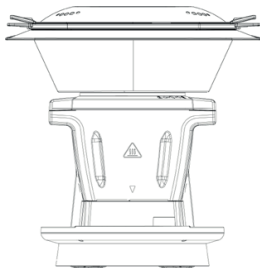
Também pode ser usado para segurar alimentos moles, como macarrão ou macarrão durante o cozimento, e pode ser usado para cozinhar pratos laterais, como arroz e batatas.

5.9 Montagem de vapor

O acessório Steamer é usado para fumegantes vegetais, peixes e quaisquer outros itens alimentares que você prefere ser cozido no vapor.

Para configurar o vaporizador, a tampa do jarro precisa ser montada no frasco e bloquear, então o copo de medição precisa ser removido.

O vaporizador é então colocado em cima da tampa do frasco, garantindo assentos adequadamente.



Por favor, certifique-se de que o vaporizador é coberto corretamente com a tampa do vapor antes de aquecer e fumar.

NOTA:

Os componentes do vapor não podem ser usados em um forno de microondas ou em / em qualquer outro dispositivo elétrico.

Não toque em nenhuma parte do vapor, além das alças, quando em uso como você pode ser queimado.

Mantenha-se bem claro dos orifícios de ventilação a vapor na tampa do vapor para evitar ferimentos por vapor quente.

Não cubra nem bloqueie os orifícios na tampa do vapor como o vapor encontrará outro caminho de escape e pode causar ferimentos graves ou danos aos itens envolventes.

6. Instrução para uso

NOTA: Quando usando o aparelho, você pode notar um cheiro elétrico do motor que é bastante normal.

Após um período de usos, este cheiro desaparecerá gradualmente.

IMPORTANTE:

Antes de usar, leia todas as notas sob os títulos "Importantes Salvaguardas" e "Métodos de Instalação Segura".

A falta de ler e entender a operação segura e a instalação deste aparelho pode causar ferimentos graves.

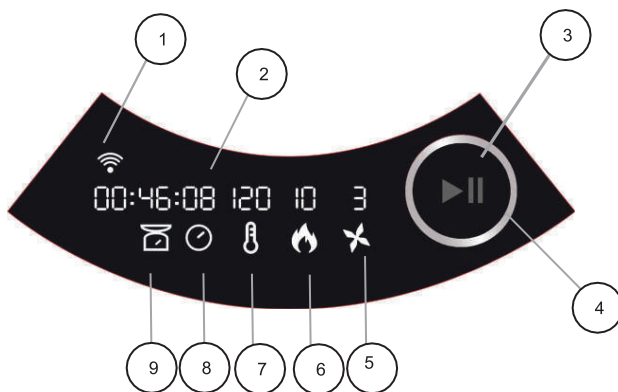
Depois de configurar o aparelho para uso, conecte-o em um ponto de alimentação e ligue. Um som "beep" será ouvido e o display iluminará e redefinirá.



Observação: Nenhuma função funcionará a menos que o frasco esteja instalado e a tampa encaixada e bloqueada. Exceto para a função de escala e função de aquecimento

Quando a tampa do jarro não estiver ajustada, o aquecimento pode ser iniciado, mas o motor não pode começar a funcionar até que a tampa do jarro esteja instalada e bloqueada na posição.

6.1 Controles



1. Botão de toque WiFi.
2. Leitura digital
3. Botão rotativo
4. Botão Iniciar / Pause
5. Botão de toque de função de velocidade
6. Botão de toque de função de calor
7. Botão de toque de configuração de temperatura
8. Botão de toque de função temporizador
9. Botão de toque de função de escala *

Observação: * O botão de função de escala não será exibido se o frasco com a tampa ajustada e bloqueada tiver sido colocada no aparelho.

6.2 Start / pause

Pressione este botão para iniciar ou pausar o aparelho quando estiver em operação.

Observação: O frasco e a tampa devem ser montados e bloqueados em posição para o aparelho operar, exceto para a função de escala e função de aquecimento.


Se o aparelho tiver sido pausado, ele entrará automaticamente no modo de espera após aproximadamente 10 minutos e o display será desligado.

6.3 Botão rotativo

Dependendo de qual função foi selecionada, gire este botão no sentido horário para ajustar a configuração do temporizador, configuração de velocidade, configuração de temperatura e energia de aquecimento.

6.4 Temporizador automático



Esta parte do display digital mostra hora: minuto: segundo. Para definir o tempo de operação desejado, toque no botão Touch  para entrar no minuto e os dígitos do minuto piscarão.

Gire o botão para ajustar os minutos necessários.

Toque novamente no botão Touch Touch novamente para entrar na configuração de segundos e os segundos que os dígitos piscarão.

Gire o botão para ajustar os segundos necessários.

Toque novamente no botão Touch Touch novamente para entrar na configuração das horas e os dígitos da hora piscarão. Gire o botão para ajustar as horas necessárias de 1 a 12 horas.

NOTA: Depois de definir o temporizador, aguarde 5 segundos para que o temporizador pare de piscar e inicie o aparelho funcionando.

Se você iniciar o aparelho sem definir o temporizador, o temporizador começará a contar. Toque no botão Timer Touch, enquanto funciona e o temporizador começará a contar e o appliance desativará quando o tempo de desligamento automático tiver sido atingido.


Por exemplo: Você iniciou o aparelho e o temporizador contou até 15 segundos. Ao mesmo tempo, atingiu 15 segundos, toque no botão Touch Touch e o temporizador começará a contar abaixo de 15 segundos e quando o temporizador atingir 0, o appliance será desligado e exibirá "End" e apagamento.

Para limpar a palavra "end", pressione o botão Iniciar / Pausa.

6.5 Velocidade



Esta parte do display digital mostra a velocidade

Para definir a velocidade desejada, toque no botão Speed Touch  para inserir a configuração de velocidade e o dígito de velocidade piscará.

NOTA: Você terá aproximadamente 5 segundos para definir a velocidade necessária antes que o visor retorne ao normal.

Dentro de 5 segundos, gire o botão para ajustar a velocidade necessária. Velocidade varia do nível: 1 - 10. (10 é a maior velocidade)

Observação: Se no modo de mesclagem e aquecimento, e se a configuração de temperatura, ou a temperatura real ter mais de 90 ° C, as configurações de velocidade máxima que podem ser selecionadas são velocidades 1 a 4.

Se o aparelho estiver funcionando, ou definido em maior velocidade (5 a 10), e a temperatura atinge ou é definida como 91 ° C ou acima, a velocidade cairá automaticamente para a configuração de velocidade 4.

Importante: Se estiver usando o aparelho em configurações de velocidade 8, 9 ou 10, não for executado por mais de 2 minutos de cada vez, sem um período de 5 minutos de resfriamento entre os usos.

6.5.1 Modo turbo

Toque e continue tocando o botão Speed Touch e o appliance começará no modo turbo.

Esta função inicia o aparelho na velocidade mais alta.

Pare de tocar o botão Speed Touch, e o aparelho será interrompido imediatamente.


NOTA: Esta função só funcionará por um máximo de 1 minuto a cada vez.

AVISO: Certifique-se de ter os ingredientes corretos e acessórios ajustados adequados para uso de velocidade total antes de usar esta função; Caso contrário, você danificará o produto.

6.6 Potência de aquecimento



Esta parte do display digital mostra a potência de aquecimento do nível 0 a 10. (10 é a configuração mais alta que significa que vai aquecer mais rápido).

Para definir a energia de aquecimento desejada, toque no botão Touch Function  para inserir a configuração de energia de aquecimento e os dígitos de alimentação de aquecimento piscarão.

NOTA: Você terá aproximadamente 5 segundos para definir a potência de aquecimento necessária antes que a exibição retorne ao normal.

Dentro de 5 segundos, gire o botão para ajustar a potência de aquecimento necessária.

Nota: Ao ajustar a energia de aquecimento, o dígito de temperatura mostrará automaticamente 100 ° C por padrão.

Você precisa selecionar uma configuração de 1 a 10 para que esta função funcione. Se você deixar a configuração como 0, não funcionará.

6.7 Temperatura



Esta parte do display digital mostra a temperatura em graus Celsius ($^{\circ}\text{C}$)
Para definir a temperatura desejada, toque no botão Touch Setup de temperatura  para inserir a configuração de temperatura e os dígitos de temperatura piscarão.

NOTA: Você terá aproximadamente 5 segundos para definir a temperatura necessária antes que o visor retorne ao normal.

Dentro de 5 segundos, gire o botão para ajustar a temperatura necessária.

Nota: Ao ajustar a temperatura, você notará os dígitos acima do botão de toque de energia de aquecimento também incrementar, dependendo da temperatura selecionada.

É aconselhável usar essas configurações de aquecimento padrão com base na temperatura selecionada. A configuração de temperatura pode ser definida a partir de 37°C até um máximo de 120°C .

Observação: O símbolo do termômetro mudará da cor branca para a cor vermelha quando a temperatura atingir ou exceder $60^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.


6.8 Escalas

Este aparelho tem escalas de pesagem embutidas e pode pesar de 1 a 4.999 gramas em incrementos de 1 grama.

NOTA: A função de escala funcionará apenas quando a tampa do frasco não estiver instalada no frasco e bloqueada no lugar.

O ícone do botão Scale  **não será exibido se a tampa do jarro estiver instalada e bloqueada.**

Se a tampa do jarro estiver instalada no frasco, remova a tampa.

O aparelho deve ser pausado ou no modo de espera para usar a função de escala. Toque no botão Scale  para entrar na função Scale.

Os dígitos do temporizador desaparecerão e os dígitos da escala mostrarão aproximadamente 5 segundos depois e piscar "0 00 0" por padrão, indicando que a função de escala foi ativada.

Os ingredientes serão pesados à medida que são adicionados no frasco, e o display mostra o valor em gramas.

Observação: Se houver ingredientes já dentro do jarro e novos forem adicionados, a escala adicionará os dois valores e a exibição mostrará o peso total no frasco.





Observação: Adicionando ingredientes depois de sair da função de escala e reinserir não exibirá o peso combinado. Ele só mostrará o peso dos ingredientes recém-adicionados e apenas enquanto no modo de escala.

Portanto: o display pode mostrar valores negativos quando os alimentos são removidos do interior do frasco

Nota: Assim que a tampa do jarro for instalada e bloqueada no frasco, e o jar é instalado no aparelho, a função de escala desaparecerá e os dígitos do temporizador serão reaparecerão.

7. Velocidade e capacidade sugeridos para cada acessório

****Aviso: Não monte ou use a lâmina de amassar e a cesta de filtro / vapor ao mesmo tempo**

| Acessório | Imagem | Função | Velocidade | Capacidade | Tempo de operação |
|---|--|--|------------|---|-------------------|
| Lâmina multifuncional |  | CHOP (+) | 5. | 2 l max, itens alimentares 1 - 2cm de tamanho antes de cortar | 1 minuto |
| | | CHOP (++) | 10. | 2 l max, itens alimentares 1 - 2cm de tamanho antes de cortar | 1 minuto |
| ** Bate-se lâmina <i>Não monte ou use a lâmina de amassar e a cesta de filtro / vapor no mesmo tempo</i> |  | Massa de amassar para pão, pizza, etc. | 2 - 3. | Massa máxima 800g | 5 - 20. Minutos |
| | | Massa de amassar para macarrão | 3. | Massa máxima de 600g | 3 minutos |
| Butterfly Whisk |  | Mexer | 1 - 3. | 2 litros max. | 30 minutos |
| | | Whisk ovo brancos ou creme | 4. | 2 litros max. | 10 minutos. |
| Vaporizador |  | Vegetais a vapor | Em um | 2,3 litros max. | 15 minutos. |
| | | Carne a vapor | N / D | 2,3 litros max. | 20 - 30. Minutos |

8. Etapas de conexão WiFi para My Foodie

Instalar aplicativo

Baixe o aplicativo "Tuya Smart" ou aplicativo "Smart Life"

Registro

Se você tiver uma conta Tuya, registre ou faça login com um código de verificação enviado por SMS.

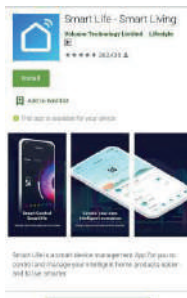
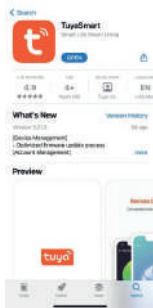
Registrar

1. Toque para inserir a página de registro. O sistema reconhece automaticamente seu país / área. Você também pode

Selecionar seu país manualmente.

2. Digite seu e-mail ou número de celular e toque em "Obter código de verificação".

3. Um código de verificação será enviado para você por e-mail ou SMS. Digite o código para continuar.



Adicionar dispositivo através da rede

4. Uma vez registrado, toque em "+" no canto superior direito da página inicial do aplicativo para adicionar um novo dispositivo através da rede.
5. Selecione o tipo de produto da lista de opções no aplicativo (utensílios de cozinha> fogão)
6. Pressione o botão Wi-Fi de prensa na máquina ao redor, o indicador Wi-Fi piscará rapidamente
7. Selecione "Confirmar indicador rapidamente piscar", depois pressione "Next".



8. O dispositivo irá iniciar o processo de emparelhamento e se conectar ao aplicativo. ensure seu roteador Wi-Fi, o celular e o dispositivo são mantidos próximos até que a conexão esteja concluída.
9. Após ser adicionado com sucesso, você terá a opção de renomear o dispositivo e atribuí-lo a um local. Agora será listado na home page do aplicativo. Toque na listagem do dispositivo para inserir sua página de controle.

NOTA:

1. O dispositivo e o aplicativo devem usar a mesma rede Wi-Fi.
2. O dispositivo somente compatível com redes de 2.4GHz.

Pressione o aplicativo do telefone, você verá o aplicativo como este

Meu favorito
Colete receitas de nuvem que você está interessado. E só pode coletar receitas de nuvem.

Receitas de nuvem
Coletando deliciosas receitas de todo o mundo



História
Registre essas receitas de nuvem que você já fez, só pode gravar a receita da nuvem, não para a função DIY e Simple Chef.


Faça você mesmo
Usuário qualificado para configurar tudo

Chef simples
Programas instantâneos pré-instalados úteis

Existem 18 programas pré-definidos no Chef simples:

1. Limpar \ limpo: Este é um programa de limpeza para o interior do jarro.

- Montar o bate-papo borboleta.
- Adicione 500ml de água limpa e 1 - 2 gotas de líquido de lavagem de louça.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguros e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|-----|-----------|---|--|
| Nível de velocidade | 4. | N / D | Butterfly Whisk | Adicione algumas gotas de líquido de lavagem de louça. |
| Temperatura (°C) | 70. | N / D |  | |
| Nível de poder | 7. | 1 - 10. | | |
| Tempo - minutos | 5. | 1 - 15. | | |

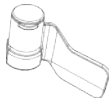
2. Amassar:

Para preparar a massa de pão.

- Montar a lâmina de amassar.
- Adicione seus ingredientes.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem duas etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a etapa 2 após a conclusão da etapa 1.

Passo 1


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Sugestão de ingredientes. | Observação |
|----------------------|----|-----------|---|--------------------------------|------------|
| Nível de velocidade | 3. | 2 - 3. | Lâmina de amassar | 500g farinha + 300g (max) água | |
| Temperatura (°C) | 0. | 0 ou 37. |  | | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | | |
| Tempo - minutos | 3. | N / D | | | |

Passo 2

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|----|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | 2 - 3. | Lâmina de amassar | |
| Temperatura (°C) | 0. | 0 ou 37. |  | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 8. | 3 - 20. | | |


3. Smoothie: Mince legumes, carne, especiarias e esmagar gelo facilmente em apenas alguns segundos. Prepare shakes de leite, molhos, mergulhos, cremes com textura suave e sedosa.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|---|
| Nível de velocidade | 10. | N/a | Lâmina de corte | No nível de velocidade 10 ele vai esmagar quase tudo. Tente mais tempo com rajadas de 5 segundos, se necessário. |
| Temperatura (°C) | 0 | N/a |  | |
| Nível de energia | 0 | N/a | | |
| Tempo - minutos | 0.5. | 0,5 - 2. | | |


4.Chop: Costelhe todos os tipos de ingredientes, de carne ou peixe a frutas ou legumes.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|----|-----------|---|---|
| Nível de velocidade | 5. | 3 - 7. | Lâmina de desbastamento | Tente mais tempo com 5 segundos explosões, se necessário. |
| Temperatura (°C) | 0. | N / D |  | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 1. | 1 - 5. | | |

5.Sauté: Cozinhe todos os tipos de pratos, como ensopados, frango com amêndoas ou ratatouille.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|-------------------------|---|
| Nível de velocidade | 1. | 1 - 2. | Lâmina de desbastamento |  |
| Temperatura (°C) | 120. | 100 -120. | | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 5. | 1 - 30. | | |

6. Sew: Os guisadores tradicionais que exigem processos de cozimento longos podem ser alcançados com este aparelho. Culinária lenta + horas longas = os melhores sabores.

·Adicione seus ingredientes.

·Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.

·Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem duas etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a etapa 2 após a conclusão da etapa 1.

Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|--------------------------|--------------|------------|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | N / D | |
| Temperatura (° C) | 100. | N/a | | |
| Nível de energia | 10 | N/a | | |
| Tempo - Horas | Consulte a nota a seguir | 1 – 12 Horas | | |

Nota: O programa mostrará 3 horas quando definido.

Este é para o tempo combinado total para as etapas 1 e 2.

Este tempo é ajustável entre 1 e 12 horas durante a etapa 1 ou Etapa 2.




O programa mudará para o passo 2 automaticamente, aproximadamente 5 minutos após os ingredientes terem começado a ferver e não de quando o programa foi iniciado.

Passo 2

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------------|--------------|------------|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | N / D | |
| Temperatura (° C) | 95. | N / D | | |
| Nível de poder | 2. | N / D | | |
| Tempo - horas | Sem limite | 1 - 12 horas | | |

7.Steam: Esta função é ideal para fumar as receitas mais saudáveis. Ele permite economizar tempo graças ao seu navio de 2 níveis, como você pode cozinhar mais de 1 prato de uma só vez.

- Montar o vapor.
- Adicione seus ingredientes.
- Adicione não mais de 1,5 litros de água fria (não quente e não refrigerado) para o frasco
- Anexar e garantir que a tampa do jarro esteja segura e bloqueada no lugar.
- Remova o copo de medição da tampa do frasco, se instalado.
- Coloque o vapor no topo da tampa do jar, e assegure-se de que a tampa do vapor também seja montada.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Vaporizador | |
| Temperatura (° C) | 120. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D |  | |
| Tempo - minutos | 20. | 15 - 60. |  | |

8.boil: Despeje água suficiente no frasco de modo a cobrir todos os ingredientes.

- Adicione seus ingredientes ao frasco
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|---|-----------|------------|---|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | N / D | Se você precisa continuar fervendo para cozinhar alimentos, defina este manualmente |
| Temperatura (° C) | 100. | N / D | | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | Vai desligar depois de aproximadamente um minuto ou dois depois de ferver foi atingido. | N / D | | |

9.Yoghurt: Prepare os iogurtes caseiros facilmente. O aparelho manterá a mistura à temperatura de fermentação para que o próximo iogurte da manhã esteja pronto para esfriar e comer.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes ao frasco.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem duas etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a etapa 2 após a conclusão da etapa 1.


Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Comentário |
|----------------------|--------------------------|-----------|-----------------|--|
| Nível de velocidade | 1 | N/a | Lâmina de corte |  Misture iogurte ou entrada no leite e mexa por meia hora |
| Temperatura (°C) | 37. | N / D | | |
| Nível de poder | 2. | N / D | | |
| Tempo - horas | Consulte a nota seguinte | N / D | | |

Observação: O programa mostrará 8 horas quando definido, mas mudará para o passo 2 automaticamente após aproximadamente 30 minutos.

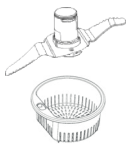
As 8 horas mostradas são para o tempo total combinado para as etapas 1 e 2. Este tempo é ajustável entre 3 e 12 horas durante o passo 2.

Passo 2

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------------|--------------|-------------------------|--|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento |  Embora a lâmina de desbastamento não seja necessária para o passo 2, é deixado por dentro para que o programa não precise ser pausado. |
| Temperatura (°C) | 37. | N / D | | |
| Nível de poder | 1. | N / D | | |
| Tempo - horas | 7,5 horas. | 3 - 12 horas | | |

10. Recuperação de fibra (lavagem): Método de limpeza de atualização científica a 50 ° C pode limpar a espuma de sangue de carne e resíduos de pesticidas vegetais / frutas, etc.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione 1,5 litros de água fria (não quente e não refrigerado) para o frasco.
- Insira a cesta de filtro.
- Coloque os ingredientes na cesta.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|-----|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 6. | 4 - 7. | Lâmina de desbastamento e cesta | |
| Temperatura (° C) | 50. | N / D |  | |
| Nível de poder | 5. | 1 - 10. | | |
| Tempo - minutos | 5. | 1 - 5. | | |

11. Sopa grossa: Culinária lenta para controle absoluto sobre a temperatura e o tempo para resultados perfeitamente cozidos e concursos.


- Montar a lâmina de desbastamento.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem quatro etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a próxima etapa após a conclusão da etapa anterior.


Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|--|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 100. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | Vai se voltar para o passo 2, 1 - 2 minutos após a fervura | N / D | | |

Passo 2

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 110. | N / D |  | |
| Nível de poder | 4. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 20. | N / D | | |

Etapa 3

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|--------------------------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 3. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 0. | N / D |  | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | |
| Tempo - minutos | Consulte a nota seguinte | N / D | | |

Observação: O passo 3 continuará a ser executado até que os ingredientes reduzam a temperatura para 90c ou menos e, em seguida, alterem automaticamente para o passo 4.

Não há tempo definido para a etapa 3, pois depende da temperatura ambiente, o tipo de ingredientes e quantos ingredientes, como eles vão esfriar a taxas diferentes.

Passo 4


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|-----|-----------|---|---|
| Nível de velocidade | 10. | N / D | Lâmina de desbastamento | <p>Nota: A velocidade irá incrementar a cada poucos segundos até a velocidade máxima 10 por 1 minuto.</p> |
| Temperatura (° C) | 0. | N / D |  | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 1. | N / D | | |

12. Sopa: Adequado para sopa de legumes. Costole ingredientes à mão, em seguida, adicione e cozinhe.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem três etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a próxima etapa após a conclusão da etapa anterior.


Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|---------------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 10. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (°C) | 0. | N / D |  | |
| Nível de poder | 0. | N / D | | |
| Tempo - segundos. | 30 segundo s. | N / D | | |


Observação: O programa mostrará 32 minutos e 30 segundos quando definido, mas mudará para a etapa 2 automaticamente após aproximadamente 30 segundos.

Os 32 minutos e 30 segundos mostrados são para o tempo total combinado para as etapas 1, 2 e 3.

Passo 2


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (°C) | 120. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 2. | N / D | | |

Etapa 3

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 100. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 30. | N / D | | |

13. Mexer: Agita os alimentos, pois os cozinham para garantir aquecimento uniforme e alcançar texturas profissionais. Cozinhe deliciosos risottos, saladas de macarrão, creme ou preparar chocolate quente.


- Montar o bate-papo borboleta.
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | 0 - 3. | Butterfly Whisk | |
| Temperatura (° C) | 100. | 90 - 120. |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 30. | 5 - 60. | | |

14.Warm: Mantém sua comida quente até que sejam servidos.

Depois de cozinhar sua comida, basta definir a temperatura de cozimento do aparelho para 65°C (padrão) para alimentos sólidos ou 80 ° C para alimentos líquidos (isto é, sopas) para o período desejado de tempo.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Certifique-se de que a tampa do jarro e o copo de medição (na tampa do frasco) sejam seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|--------|--------------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 80. | N / D |  | |
| Nível de poder | 2. | N / D | | |
| Tempo - horas | 1 hora | 1 - 12 horas | | |

15.Reat: Permite que você reaqueça a comida cozida.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes pré-cozidos ao frasco.

Observação: Apenas adicione alimentos descongelados e não congelados alimentos.

- Certifique-se de que a tampa do jarro e o copo de medição sejam seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|-----|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 95. | N / D |  | |
| Nível de poder | 5. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 30. | 1 - 60. | | |


16.Rice: Cozinhe arroz. Ajuste a água para fazer diferentes estilos de arroz.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione as quantidades sugeridas de arroz para a cesta do vapor e adicione a quantidade sugerida de água para o frasco.
- Coloque a cesta do vapor no frasco.
- Certifique-se de que a tampa do jarro e o copo de medição sejam seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem quatro etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a próxima etapa após a conclusão da etapa anterior.

O programa mostrará 40 minutos quando definido. Isto é para o tempo total combinado para os passos 1, 2, 3 e 4.

Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Sugestão de ingredientes. | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|--|--|
| Nível de velocidade | 4. | N / D | Cortar Lâmina e Cesta | 300g arroz com 900 - 1000g (ml) água | Ajuste o tempo e a água para fazer diferentes estilos de arroz |
| Temperatura (°C) | 110. | N / D |  | | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | | |
| Tempo - minutos | 9. | N / D | | | |

Passo 2

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | N / D | Lâmina de desbasta mento e cesta | |
| Temperatura (°C) | 110. | N / D |  | |
| Nível de poder | 4. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 11. | N / D | | |

Etapa 3


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | N / D | Lâmina de desbasta mento e cesta | |
| Temperatura (°C) | 110. | N / D |  | |
| Nível de poder | 6. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 10. | N / D | | |

Passo 4

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 0. | N / D | Lâmina de desbastamento e cesta | |
| Temperatura (° C) | 110. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 10. | N / D | | |

17.Porridge: Use esta configuração para fazer alimentos mais suaves, como feijão ou mingau. Isto é ideal para alimentos que exigem leite ou água para ser cozido

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes ao frasco
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.


| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|-----|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 2. | 1 - 2. | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (° C) | 90. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 12. | 10 - 30. | | |

18.Congee: Este programa pode tornar o mingau de arroz perfeito / Congee.

- Montar a lâmina de desbastamento.
- Adicione seus ingredientes ao frasco
- Anexar e garantir que a tampa do jarro e o copo de medição são seguras e bloqueadas no lugar.
- Pressione o botão Iniciar para começar.

Observação: Existem duas etapas para este programa. A unidade mudará automaticamente para a etapa 2 após a conclusão da etapa 1.

Passo 1

| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|------|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 1. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (°C) | 120. | N / D |  | |
| Nível de poder | 10. | N / D | | |
| Tempo - minutos | 6.5. | N / D | | |

Observação: O programa mostrará 46 minutos e 30 segundos quando definido, mas mudará para a etapa 2 automaticamente após aproximadamente 6,5 minutos.

Os 46 minutos e 30 segundos mostrados são para o tempo total combinado para as etapas 1 e 2.

Passo 2










| Configurações padrão | | Ajustável | Acessórios | Observação |
|----------------------|----|-----------|---|------------|
| Nível de velocidade | 1. | N / D | Lâmina de desbastamento | |
| Temperatura (°C) | 98 | N/a |  | |
| Nível de energia | 5 | N/a | | |
| Tempo - Minutos | 40 | N/a | | |

9. Limpo:

Limpe a base do motor com um pano ligeiramente úmido e detergente neutro e, em seguida, seque, garantindo a área de contato elétrico é perfeitamente seco.

Secar com um pano macio seco.

Limpar as peças imediatamente após o uso garante um tempo de limpeza mais rápido, e isso prolongará a vida do seu aparelho e acessórios e reduzirá a coloração nas partes plásticas.

| Item | Imagem | Prova da máquina de lavar louça | |
|----------------------------------|---|--|-----|
| | | Sim Baixa configuração de calor (45 ° - 60 °) apenas | Não |
| Lâmina multi-função |  | ✓ | - |
| Lâmina de amassar |  | ✓ | - |
| Butterfly Whisk |  | ✓ | - |
| Vaporizador |  | ✓ | - |
| Frasco |  | ✓ | - |
| Tampa do frasco |  | ✓ | - |
| Copo de medição / tampa da tampa |  | ✓ | - |
| Espátula |  | ✓ | - |
| Pequena cesta fumegante |  | ✓ | - |

10. Eliminação

- Ao descartar seu aparelho, use um local de disposição autorizado.
- Entre em contato com seu conselho local para mais conselhos.

11 Solução de problemas

| Erro de código | Descrição | Razões possíveis | Solução |
|----------------|--|---|--|
| E01 · | Interruptor de segurança não ativado | A tampa do jarra não é ajustada corretamente para o frasco ou bloqueado em posição. Frasco não está sentado corretamente na base. | Certifique-se de que a tampa do jarro seja fixada corretamente e bloqueada no lugar. Certifique-se de que o frasco esteja sentado corretamente na base. |
| E02 · | Sensor de temperatura não detectado | O frasco não está no lugar, não sentado corretamente ou a conexão do sensor de temperatura na base jar é danificada. | Certifique-se de que o frasco esteja sentado corretamente na base. Garantir que os pinos de conexão sob o frasco não são dobrados ou quebrados |
| E03 · | O motor e / ou as lâminas estão atoladas | Muitos ingredientes foram adicionados ao frasco. Ingredientes são muito grandes. | Diminuir o volume da comida no frasco. Corte a comida em pedaços menores e reinicie a máquina. |
| E04 · | Temperatura muito alta | Nenhum alimento no frasco, ou não há comida suficiente quando a configuração de alta temperatura é selecionada por um longo período. | Adicione comida no frasco, ou adicione mais alimentos. |
| E05 · | Temperatura do motor muito alta | O aparelho tem trabalhado em um carregamento alto (como amassar massa) ou alta velocidade por muito tempo sem resfriamento. | Pare e deixe o aparelho esfriar antes de reiniciar. Consulte a posição "Velocidade" neste manual para os tempos de uso e os períodos de resfriamento. |
| E07 · | Falha na caixa de engrenagens de velocidade | A caixa de câmbio muda para uma engrenagem diferente ao alterar a partir do grupo de velocidade 1 a 5 para acelerar o grupo 6-10. Se a engrenagem não deve mudança por qualquer motivo, o erro será mostrado, | Pare a máquina e reinicie. |
| E08 · | Falha do sensor de temperatura do motor | Se o sensor de temperatura do motor não for detectado na inicialização, o erro será mostrado. | Parar a máquina, então reinicie |
| E11 · | Usando alta velocidade enquanto em alta temperatura ao mesmo tempo | A temperatura no frasco é mais de 90 ° C, enquanto usa o nível 4 de velocidade ou superior ao mesmo tempo. | Arrefecer a comida a 90 ° C ou abaixo ou use uma velocidade mais baixa do que o nível de velocidade 4 |

Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda.

As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

Declaração de Conformidade Simplificada

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial Prixton, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

| MARCA | MODELO | DESCRIÇÃO | CATEGORIA |
|---------|-----------|---------------|-----------|
| Prixton | My Foodie | Thermo Cooker | Home |

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

