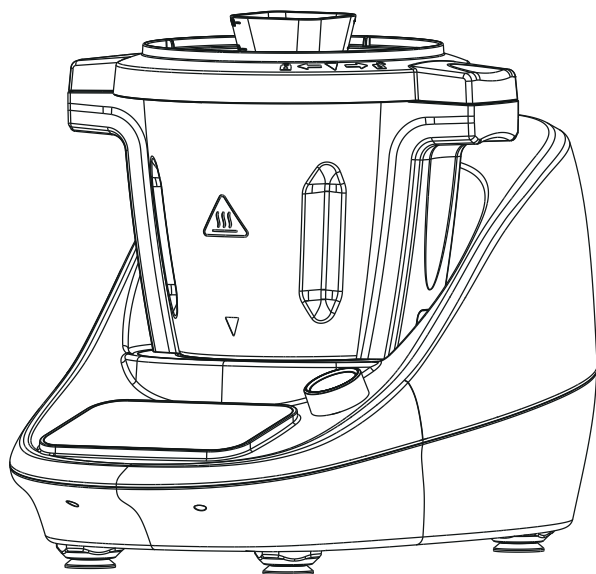


MANUEL D'UTILISATION ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION CONNECTÉ AVEC APP



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser le produit et
conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

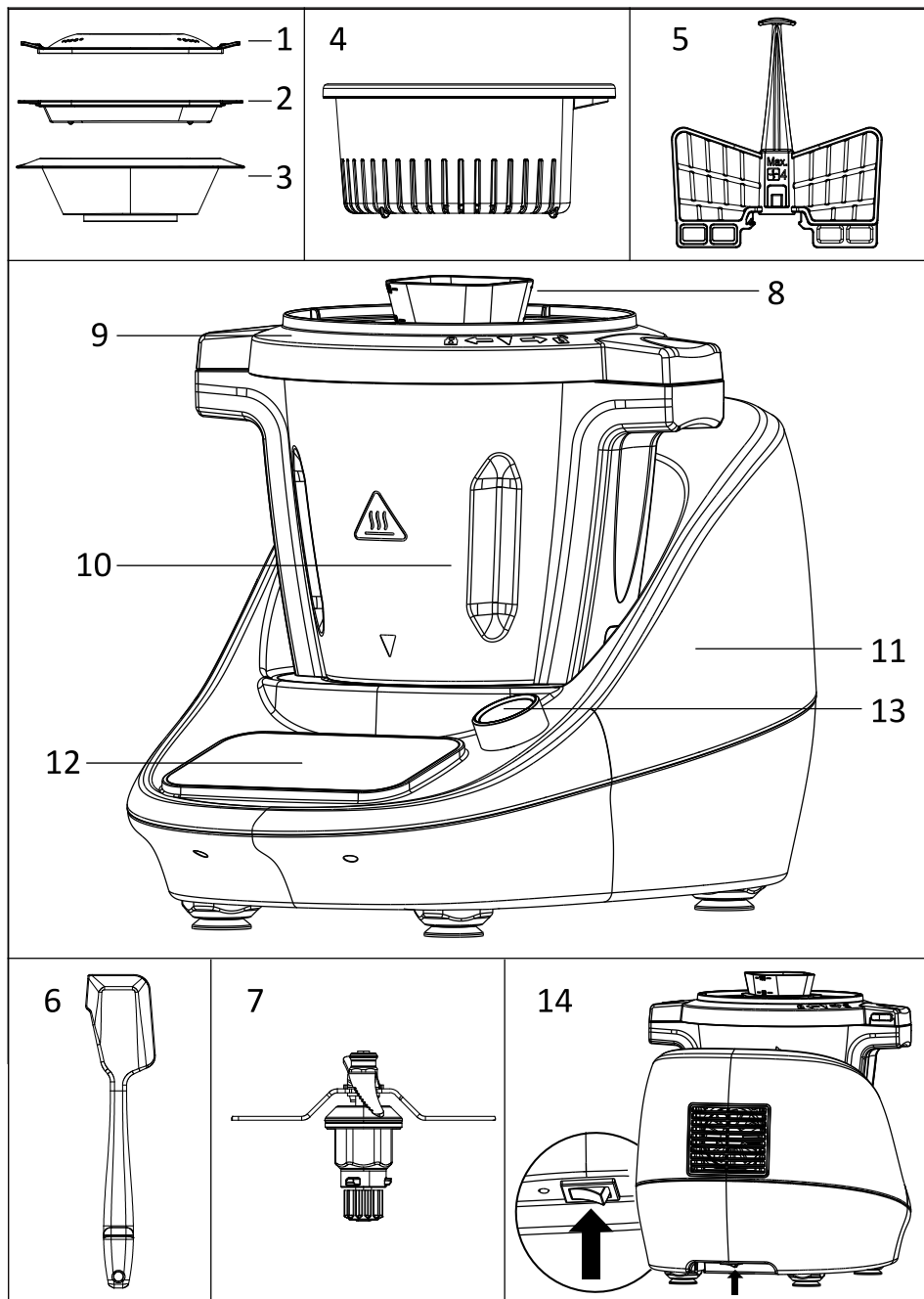


FIG.1

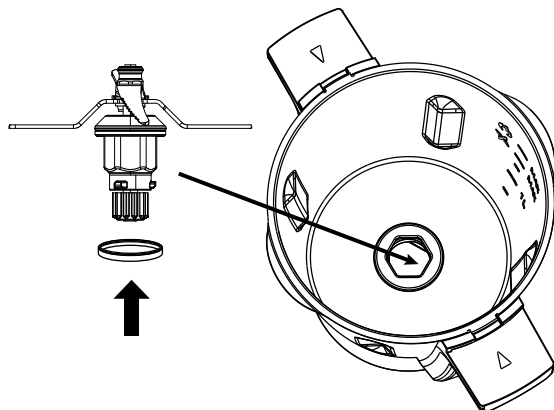


FIG.2

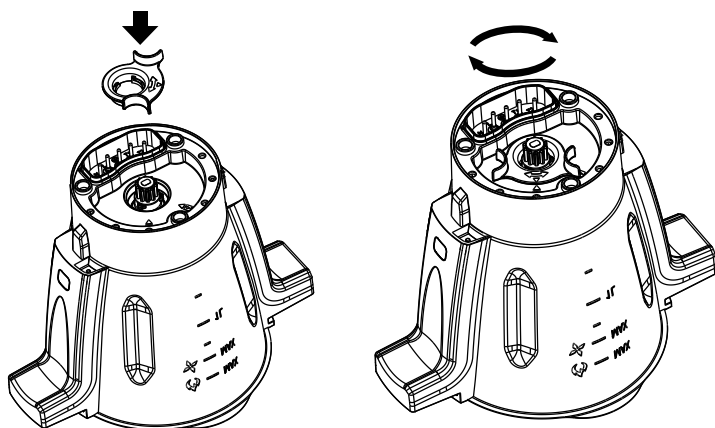


FIG.3

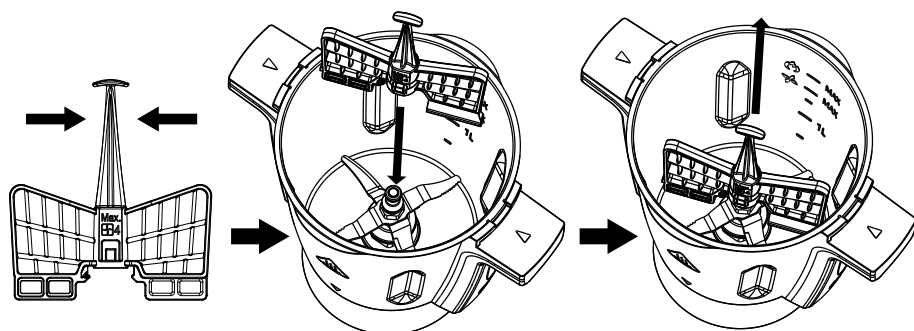


FIG.4

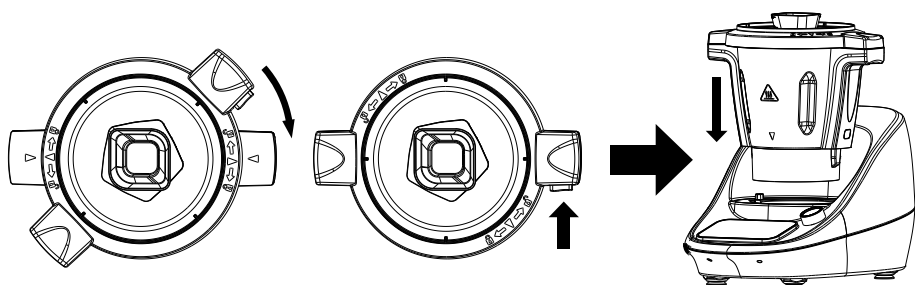


FIG.5

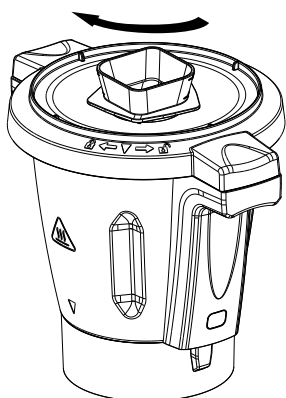
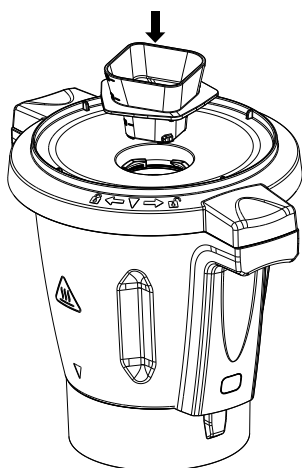


FIG.6

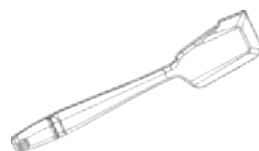
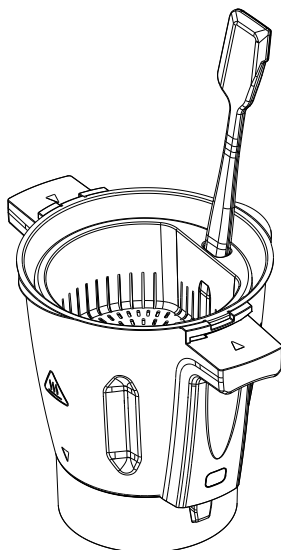


FIG.7

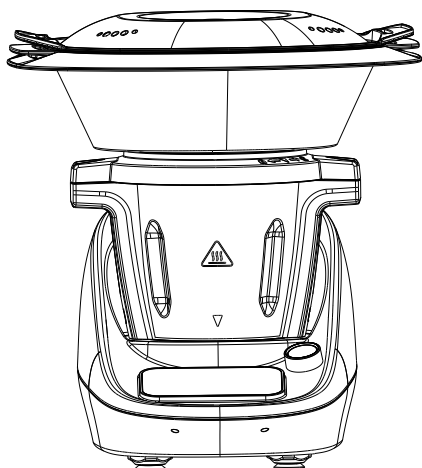


FIG.8

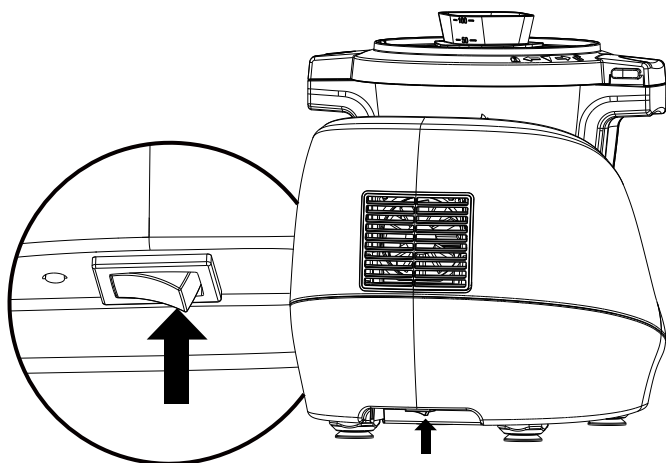


FIG.9

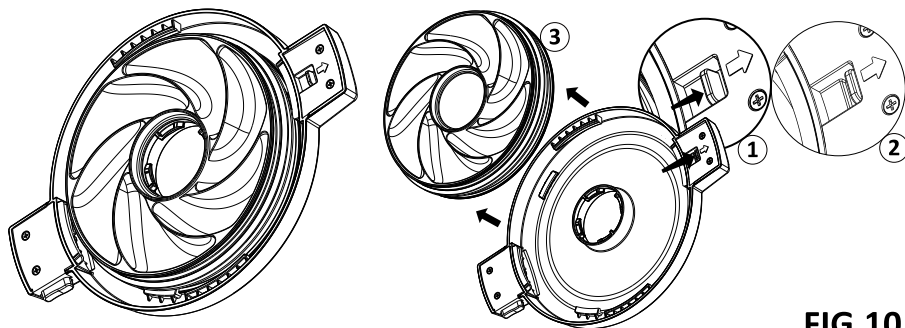


FIG.10

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions et avertissements avant utilisation, même si vous êtes familier avec l'appareil. Conserver ce manuel pour référence ultérieure.

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.**
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit correctement installé.
- Utiliser une alimentation correspondant à la tension indiquée.
- L'appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique ou multiprise (fortement déconseillé).
- Positionner le câble pour éviter qu'il soit écrasé, tiré ou piétiné.
- Éloigner le câble des zones humides et de passage.
- L'appareil est lourd : faire preuve de prudence lors du

déplacement.

- Toujours éteindre et débrancher avant de déplacer.
- Ne jamais modifier l'appareil.
- Utiliser uniquement sur une surface plane et stable.
- Ne jamais utiliser :
 - avec les mains mouillées
 - près de l'eau (évier, baignoire, douche)
 - si l'appareil ou le câble est endommagé
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas placer près de sources de chaleur ou de matériaux inflammables.
- Garder mains, cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des pièces mobiles.
- Toujours utiliser avec le couvercle correctement fermé.
- Ne jamais ouvrir le couvercle ou retirer le bol pendant le fonctionnement.
- Ne jamais contourner les dispositifs de sécurité.
- Toujours insérer correctement le bouchon doseur.
-  Les surfaces peuvent devenir très chaudes. Attention aux liquides chauds : risque d'éjection due à la vapeur.
- Ne jamais mixer d'huile ou de graisse chaude.
- Lancer à basse vitesse pour les liquides chauds.
- Attention à la vapeur lors de l'ouverture du couvercle ou du panier vapeur.
- Risque de blessure avec les lames tranchantes.
- Toujours manipuler les lames par le dessus.
- Vérifier que le joint et les lames sont correctement installés.
- Une mauvaise installation peut provoquer des fuites et

endommager l'appareil.

- Ne pas dépasser 2 minutes à vitesse maximale (8, 9, 10).
- Laisser refroidir au moins 1 minute avant de reprendre.
- Toujours débrancher avant nettoyage.
- Nettoyer avec un chiffon doux et un détergent léger.
- Ne pas utiliser de produits alcalins.
- Faire attention lors du nettoyage des lames.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un professionnel qualifié.
- Ne pas utiliser pour :
 - stocker des aliments
 - mélanger peintures ou liquides inflammables
- Éviter tout liquide sur les connecteurs électriques.
- Ne rien poser sur l'appareil.
- Ne pas utiliser en extérieur ou dans un environnement humide.
- S'assurer du bon montage du bol, couvercle et panier vapeur.
- Ne toucher que les poignées.
- Vérifier que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.
- Attention aux brûlures dues à la vapeur.
- Ne jamais tirer l'appareil par le câble.
- Débrancher en tirant sur la prise, pas sur le câble.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures graves.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas connecter à un circuit s'allumant/s'éteignant automatiquement.
- Se renseigner auprès des autorités locales pour le recyclage

approprié.

- Utilisez cet appareil uniquement conforme à son usage prévu et respectez strictement ces consignes pour garantir votre sécurité et la longévité du produit.
- Les instructions relatives aux robots ménagers et aux mixeurs doivent avertir des risques potentiels de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Elles doivent indiquer qu'il convient de faire preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, lors du vidage du bol et pendant le nettoyage, et inclure notamment la mention suivante : Faire attention lorsque des liquides chauds sont versés dans le robot ou le mixeur, car ils peuvent être éjectés de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations relatives à la consommation d'énergie et au temps maximal nécessaire pour atteindre l'état de faible consommation applicable :

- Consommation d'énergie en mode arrêt : $< 0,3 \text{ W}$
- Temps maximal pour atteindre le mode arrêt : $\leq 10 \text{ minutes}$

APERÇU DE L'APPAREIL (FIG.1)

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle du cuiseur vapeur | 8. Gobelet doseur |
| 2. Plateau du cuiseur vapeur | 9. Couvercle du bol |
| 3. Base du cuiseur vapeur | 10. Bol |
| 4. Passoire / Panier vapeur | 11. Corps principal avec pieds antidérapants |
| 5. Fouet papillon | 12. Écran tactile |
| 6. Spatule | 13. Bouton de commande avec molette |
| 7. Lame multifonction
(lame de hachage) | 14. Bouton d'alimentation |

INSTALLATION

Placez le cuiseur sur une surface solide, plane et stable.

Placez le cuiseur à l'écart de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil. Les projections d'eau sur l'appareil peuvent provoquer un court-circuit.

Pour assurer une bonne ventilation, maintenez un espace suffisant entre les parois latérales et l'appareil. Laissez un espace d'au moins 100 mm entre l'arrière et les côtés de l'appareil et tout mur.

Prévoyez suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil pour accéder au couvercle du bol et au cuiseur vapeur.

MONTAGE

LAME DE HACHAGE

La lame et le joint d'étanchéité doivent être correctement montés au fond du bol. Placez le joint en caoutchouc sur la base de la lame comme indiqué (FIG.2).



L'absence de joint peut entraîner des fuites de liquide.

Insérez la lame par le haut du bol dans l'ouverture hexagonale du fond.

Remarque : la lame ne peut être correctement insérée que dans trois positions. Si nécessaire, tournez légèrement l'axe d'entraînement.

Maintenez la lame en place, puis retournez le bol.

Alignez la flèche de la bague de verrouillage avec le symbole « déverrouillé », appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole « verrouillé » pour fixer la lame. (FIG.3)



Attention : les lames sont très tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter toute coupure ! Si nécessaire, portez des gants de protection.

FOUET PAPILLON (FIG.4)

Le fouet papillon est principalement utilisé pour mélanger et fouetter les aliments.



Important : ne pas utiliser le fouet papillon au-delà de la vitesse 4.

Ne pas ajouter d'ingrédients dans le bol lorsque l'appareil fonctionne avec le fouet papillon, afin d'éviter tout blocage ou dommage.

Pour installer le fouet papillon, tenez-le par la partie supérieure.

Alignez sa base avec le haut de la lame multifonction (lame de hachage), puis appuyez fermement jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.

Pour retirer le fouet papillon, tirez-le simplement vers le haut.

ASSEMBLAGE DU BOL ET DU COUVERCLE

Des repères de capacité sont visibles à l'intérieur du bol.

- Capacité maximale pour le mixage : 2 L ( --MAX)
- Capacité maximale pour le chauffage sans mixage : 2,3 L ( --MAX)

Pour installer le couvercle, placez-le sur le bol, appuyez fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Remarque : l'appareil ne peut pas fonctionner si le couvercle n'est pas

correctement installé et verrouillé.

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

Placez le bol sur le corps principal dans la bonne position et assurez-vous qu'il est correctement installé (FIG.5)

GOBELET DOSEUR

Le gobelet doseur empêche les aliments et les liquides de s'échapper par l'ouverture du couvercle et peut également servir de doseur.

Pour l'installer, insérez le gobelet dans l'ouverture du couvercle, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (FIG.6).

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



Important : le gobelet doseur est le seul accessoire autorisé pour fermer l'ouverture du couvercle du bol.

Ne couvrez pas cette ouverture avec d'autres objets (torchon, papier, tasse, vaisselle, etc.), car cela peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

SPATULE

La spatule est utilisée pour racler les aliments et les liquides à l'intérieur du bol. N'utilisez aucun autre ustensile, car cela pourrait endommager la surface intérieure du bol.

Utilisez la spatule uniquement lorsque l'appareil est éteint et que le couvercle du bol est retiré.

L'extrémité du manche de la spatule peut servir à accrocher et retirer le panier vapeur (FIG.7)

PANIER CUISSON / PANIER VAPEUR

Le panier cuisson / vapeur peut être utilisé pour filtrer les jus de fruits ou de légumes après préparation.

Insérez le panier dans le bol et maintenez-le en place lors du versement du liquide. Il peut également servir à contenir des aliments mous (pâtes, nouilles) pendant la cuisson, ou à cuire des accompagnements tels que le riz ou les pommes de terre.

ENSEMBLE CUISEUR VAPEUR

L'accessoire de cuisson vapeur est utilisé pour cuire à la vapeur les légumes, le poisson ou tout autre aliment.

Pour l'installation, le couvercle du bol doit être correctement monté et verrouillé, puis le gobelet doseur doit être retiré.

Placez ensuite le cuiseur vapeur sur le couvercle du bol en veillant à ce qu'il soit bien positionné (FIG.8).

Assurez-vous que le cuiseur vapeur est correctement fermé avec son couvercle avant de commencer la cuisson.

Remarque : les éléments du cuiseur vapeur ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ni sur tout autre appareil.



Ne touchez pas les parties du cuiseur vapeur, sauf les poignées, pendant l'utilisation afin d'éviter les brûlures.

Tenez-vous à distance des ouvertures de sortie de vapeur pour éviter tout risque de brûlure par la vapeur chaude.

Ne couvrez ni n'obstruez les orifices du couvercle du cuiseur vapeur, car la vapeur pourrait s'échapper ailleurs et provoquer des blessures ou endommager l'environnement.

UTILISATION

Interrupteur marche/arrêt

L'interrupteur se situe à l'arrière de l'appareil (FIG.9)

Utilisez-le pour allumer ou éteindre l'appareil.

L'écran tactile s'allume et affiche l'écran de démarrage.

Remarque : aucune fonction ne peut fonctionner si le bol n'est pas installé et si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé, sauf pour les fonctions balance et chauffage.

Lorsque le couvercle du bol n'est pas installé, la fonction de chauffage peut être activée, mais le moteur ne peut pas fonctionner tant que le couvercle n'est pas correctement en place et verrouillé.

CONNEXION WI-FI

Une fois l'appareil démarré, il est recommandé de le connecter au Wi-Fi.

Remarque : pour accéder aux recettes en ligne, l'appareil doit être connecté à un réseau Wi-Fi actif.

Après la connexion, vous pouvez explorer les différentes pages disponibles sur l'écran tactile.

SELECTION DU MODE / PROGRAMME

Selon vos besoins, vous pouvez choisir une fonction ou un programme de recette prédéfini. Vous pouvez ensuite ajuster la température et la vitesse nécessaires à la préparation.

Certains paramètres peuvent être consultés dans le tableau des suggestions ci-dessous.

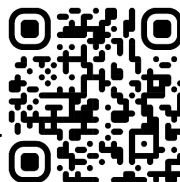
Suivez les instructions affichées à l'écran pour démarrer le programme.

APPLICATION

Scannez le QR code pour télécharger l'application (compatible Google Play Store et Apple App Store).

Après avoir connecté l'appareil au cuiseur via une connexion sans fil, il est possible de contrôler le cuiseur directement depuis l'application.

L'application permet notamment de programmer la cuisson, de régler le temps de



fonctionnement et d'accéder à différentes fonctions de contrôle.
Pour plus d'informations sur l'utilisation, veuillez consulter l'application.

BALANCE

Le cuiseur est équipé d'une balance intégrée permettant de peser de 1 à 4 999 g, avec une précision de 1 g.

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

Les ingrédients sont pesés au fur et à mesure de leur ajout dans le bol, et le poids s'affiche en grammes.

Remarque : si des ingrédients sont déjà présents dans le bol, les nouvelles quantités ajoutées seront additionnées et le poids total s'affichera.

Si vous quittez la fonction balance puis y revenez, seuls les nouveaux ingrédients ajoutés seront mesurés.

Ainsi, l'affichage peut indiquer une valeur négative lorsque des aliments sont retirés du bol.

SUGGESTIONS

Accessoire	Fonction	Vitesse	Capacité	Temps de fonctionnement
Lame multifonction	Hacher (+)	5	2 L max. Morceaux de 1 à 2 cm avant hachage	1 minute
	Hacher (++)	10	2 L max. Morceaux de 1 à 2 cm avant hachage	1 minute
Fouet papillon	Mélanger	1-3	2 L max	30 minutes
	Monter des blancs d'œufs ou de la crème	4	2 L max	10 minutes
Cuiseur vapeur	Légumes	/	3,5 L max	15 minutes
	Viande	/	3,5 L max	20-30 minutes

NETTOYAGE

Nettoyez la base du moteur avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez bien. Assurez-vous que la zone électrique est complètement sèche. Essayez avec un chiffon doux.

Le corps de l'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle !

Les autres accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ; dans ce cas, régler la température entre 45 et 60 °C (cycle basse température).

- Nettoyez les pièces juste après utilisation pour faciliter le nettoyage, prolonger la durée de vie et éviter les taches.
- L'arrière du couvercle du bol est amovible : Appuyez sur le bouton à l'arrière, puis tirez vers le haut pour l'enlever (FIG.10)
- Pour installer l'arrière du couvercle : Appuyez sur le bouton à l'arrière du bol, placez la pièce en position, puis relâchez le bouton.

DÉPANNAGE

CODE D'ERREUR	CAUSE	SOLUTION
E01	Le couvercle du bol n'est pas correctement installé ou verrouillé. Le bol n'est pas correctement positionné sur la base.	Vérifier que le couvercle du bol est correctement installé et verrouillé. Vérifier que le bol est correctement positionné sur la base.
E02	Capteur non détecté (bol mal installé ou connexion défectueuse)	Vérifier le positionnement et les broches.
E03	Moteur / lames bloqués. Trop d'ingrédients ou morceaux trop gros.	Réduire la quantité, couper en morceaux.
E04	Température trop élevée. Pas assez d'aliments.	Ajouter des ingrédients.
E05	Surchauffe moteur	Laisser refroidir avant redémarrage.
E07	Problème lors du changement de vitesse	Arrêter puis redémarrer l'appareil.
E08	Capteur non détecté au démarrage	Arrêter puis redémarrer l'appareil.
E11	Vitesse élevée à température élevée	Refroidir à $\leq 90^{\circ}\text{C}$ ou réduire la vitesse.
E12	Poids supérieur à 4 999 g	Réduire la quantité d'ingrédients.

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation : 220-240 V ~ , 50-60 Hz

CHAUFFAGE+MOTEUR : 1700 W

CHAUFFAGE : 1000 W

MOTEUR : 700 W

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions and warnings carefully before use, even if you are familiar with the appliance. Keep this manual for future reference.

- **This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been properly supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the hazards involved.**
- **Children must not play with the appliance.**
- **Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.**
- **Do not allow children to play with packaging materials.**
- This appliance is intended for domestic use only.
- Do not plug in the appliance until it has been properly installed.
- Use a power supply that corresponds to the voltage indicated.
- The appliance must be properly earthed.
- Do not use extension cords or power strips (strongly discouraged).
- Position the power cord to prevent it from being crushed, pulled, or stepped on.
- Keep the cord away from wet areas and walkways.
- The appliance is heavy: use caution when moving it.
- Always switch off and unplug before moving.
- Never modify the appliance.

- Use only on a flat, stable surface.
- Never use:
 - with wet hands
 - near water (sink, bathtub, shower)
 - if the appliance or cord is damaged
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- Do not place near heat sources or flammable materials.
- Keep hands, hair, clothing, and utensils away from moving parts.
- Always operate with the lid properly closed.
- Never open the lid or remove the bowl during operation.
- Never bypass safety interlock devices.
- Always insert the measuring cup correctly.
-  Surfaces may become very hot.
- Take care with hot liquids: risk of ejection due to steam.
- Never blend hot oil or fat.
- Start processing hot liquids at low speed.
- Beware of steam when opening the lid or steamer basket.
- Risk of injury from sharp blades.
- Always handle blades from the top.
- Ensure the seal and blades are properly installed.
- Incorrect assembly may cause leaks and damage the appliance.
- Do not exceed 2 minutes at maximum speed (8, 9, 10).
- Allow to cool for at least 1 minute before restarting.
- Always unplug before cleaning.
- Clean with a soft cloth and mild detergent.
- Do not use alkaline cleaning agents.
- Take care when cleaning the blades.

- Any servicing other than cleaning must be carried out by a qualified professional.
- Do not use the appliance to:
 - store food
 - mix paints or flammable liquids
- Avoid any liquid contact with electrical connectors.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use outdoors or in humid environments.
- Ensure correct assembly of the bowl, lid, and steamer basket.
- Only touch the handles.
- Ensure ventilation openings are not obstructed.
- Beware of burns from steam.
- Never pull the appliance by the cord.
- Unplug by pulling the plug, not the cable.
- If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified professional.
- Misuse may result in serious injury.
- Do not use with an external timer device.
- Do not connect to a circuit that automatically switches on/off.
- Contact local authorities for proper disposal instructions.
- Use the appliance only for its intended purpose and strictly follow these instructions to ensure safety and product longevity.
- Instructions for food processors and blenders shall warn of potential injury from misuse. They shall state that care should be taken when handling sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning, and include the following statement: Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender, as it may be ejected from the appliance due to sudden steaming.

ENERGY CONSUMPTION

Information on power consumption and the maximum time to reach the applicable low power condition:

- Power consumption in off mode: < 0.3W
- The maximum time needed to reach off mode: ≤ 10 minutes

APPLIANCE OVERVIEW (FIG.1)

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Steamer lid | 8. Measuring cup |
| 2. Steamer tray | 9. Bowl lid |
| 3. Steamer base | 10. Bowl |
| 4. Strainer / Steamer basket | 11. Main body with non-slip feet |
| 5. Butterfly whisk | 12. Touch screen |
| 6. Spatula | 13. Control knob with dial |
| 7. Multifunction blade (chopping blade) | 14. Power button |

INSTALLATION

Place the cooker on a solid, flat, and stable surface.

Keep the cooker away from heat sources and direct sunlight. Water splashes on the appliance may cause a short circuit.

To ensure proper ventilation, maintain sufficient space between the appliance and surrounding surfaces. Leave at least 100 mm of space between the back and sides of the appliance and any wall.

Ensure there is enough space above the appliance to access the bowl lid and the steamer.

ASSEMBLY

CHOPPING BLADE

The blade and sealing ring must be correctly installed at the bottom of the bowl. Place the rubber seal onto the blade base as shown (FIG.2).



Absence of the seal may cause liquid leakage.

Insert the blade from the top of the bowl into the hexagonal opening at the bottom.

Note: the blade can only be correctly inserted in three positions. If necessary, slightly turn the drive shaft.

Hold the blade in place, then turn the bowl upside down.

Align the arrow on the locking ring with the “unlock” symbol, press and turn clockwise to the “lock” symbol to secure the blade (FIG.3).



Warning: the blades are very sharp. Handle with care to avoid cuts! Wear protective gloves if necessary.

BUTTERFLY WHISK (FIG.4)

The butterfly whisk is mainly used for mixing and whisking ingredients.



Important: do not use the butterfly whisk above speed level 4.

Do not add ingredients while the appliance is operating with the butterfly whisk, to avoid blockage or damage.

To install the butterfly whisk, hold it by the top part.

Align its base with the top of the multifunction blade, then press firmly until it is properly in place.

To remove the butterfly whisk, simply pull it upward.

ASSEMBLY OF THE BOWL AND LID

Capacity markings are visible inside the bowl.

- Maximum capacity for blending: 2 L (✂ --MAX)
- Maximum capacity for heating without blending: 2.3 L (🔥 --MAX)

To install the lid, place it on the bowl, press firmly until it is properly in place, then turn it clockwise to lock it.

Note: the appliance cannot operate unless the lid is correctly installed and locked. To remove the lid, press the release button, turn the lid counterclockwise, then lift it.

Place the bowl onto the main unit in the correct position and ensure it is properly installed (FIG.5).

MEASURING CUP

The measuring cup prevents food and liquids from escaping through the lid opening and can also be used for measuring.

To install it, insert the measuring cup into the lid opening, then turn it clockwise to lock it (FIG.6).

To remove it, turn it counterclockwise, then lift it.



Important: the measuring cup is the only accessory allowed to close the opening in the bowl lid.

Do not cover this opening with other objects (cloth, paper, cup, dishes, etc.), as this may cause injury or damage the appliance.

SPATULA

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

Do not use any other utensils, as they may damage the inner surface of the bowl.

Use the spatula only when the appliance is switched off and the lid of the bowl has been removed.

The end of the spatula handle can be used to hook and remove the steamer basket (FIG.7).

COOKING BASKET / STEAMER BASKET

The cooking/steamer basket can be used to filter fruit or vegetable juices after processing.

Insert the basket into the bowl and hold it in place when pouring the liquid. It can also be used to hold soft foods (pasta, noodles) during cooking, or to cook side dishes such as rice or potatoes.

STEAMER SET

The steamer accessory is used for steaming vegetables, fish, or other foods. For installation, the bowl lid must be properly fitted and locked, and the measuring cup must be removed.

Then place the steamer onto the bowl lid, ensuring it is correctly positioned (FIG.8). Make sure the steamer is properly closed with its lid before starting cooking.

Note: the steamer components must not be used in a microwave oven or on any other appliance.



Do not touch any parts of the steamer except the handles during use to avoid burns.

Keep away from steam outlets to avoid burns caused by hot steam.

Do not cover or block the holes in the steamer lid, as steam may escape elsewhere and cause injury or damage to the surroundings.

USE**On/Off Switch**

The switch is located at the back of the appliance (FIG.9).

Use it to turn the appliance on or off.

The touchscreen will light up and display the startup screen.

Note: No function can operate if the bowl is not installed or if the lid is not correctly positioned and locked, except for the weighing and heating functions.

When the lid is not installed, the heating function can be activated, but the motor cannot operate until the lid is properly placed and locked.

WI-FI CONNECTION

Once the appliance is powered on, it is recommended to connect it to Wi-Fi.

Note: To access online recipes, the appliance must be connected to an active Wi-Fi network.

After connection, you can browse the different pages available on the touchscreen.

MODE / PROGRAM SELECTION

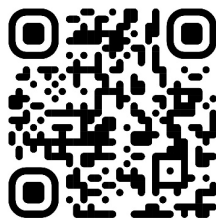
According to your needs, you can select a function or a preset recipe program. You can then adjust the temperature and speed required for preparation.

Some settings can be found in the suggestion table below.

Follow the on-screen instructions to start the program.

APPLICATION

Scan the QR code to download the app (compatible with Google Play Store and Apple App Store). After connecting the appliance to the cooker via a wireless connection, it is possible to control the cooker directly from the application.



The application allows you to program cooking, set operating time, and access various control functions.

For more information on usage' please refer to the application.

SCALE

The cooker is equipped with an integrated scale allowing weighing from 1 to 4,999 g, with an accuracy of 1 g.

The appliance must be paused or in standby mode to use the scale function.

Ingredients are weighed as they are added to the bowl, and the weight is displayed in grams.

Note: If ingredients are already present in the bowl, newly added quantities will be added together, and the total weight will be displayed.

If you exit the scale function and then return, only newly added ingredients will be measured.

Thus, the display may show a negative value when ingredients are removed from the bowl.

SUGGESTIONS

Accessory	Function	Speed	Capacity	Operating Time
Multi-function blade	Chop (+)	5	2 L max. Pieces of 1 to 2 cm before chopping	1 minute
	Chop (++)	10	2 L max. Pieces of 1 to 2 cm before chopping	1 minute
Butterfly whisk	Mix	1–3	2 L max	30 minutes
	Whip egg whites or cream	4	2 L max	10 minutes
Steam cooker	Vegetables	/	3.5 L max	15 minutes
	Meat	/	3.5 L max	20–30 minutes

CLEANING

Clean the motor base with a damp cloth and mild detergent, then dry thoroughly.

Make sure the electrical area is completely dry. Wipe with a soft cloth.

The appliance body must not be washed in the dishwasher!

The other accessories can be cleaned in the dishwasher; in this case, set the temperature between 45 and 60 °C (low-temperature cycle).

- Clean the parts immediately after use to make cleaning easier, extend service life and avoid staining.
- The back of the bowl lid is removable: Press the button at the back, then pull upward to remove it (FIG.10).
- To fit the back of the lid: Press the button at the back of the bowl, place the part in position, then release the button.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
E01	The bowl lid is not correctly installed or locked. The bowl is not correctly positioned on the base.	Check that the bowl lid is correctly installed and locked. Check that the bowl is correctly positioned on the base.
E02	Sensor not detected (bowl incorrectly installed or faulty connection).	Check positioning and pins.
E03	Motor / blades blocked. Too many ingredients or pieces too large.	Reduce the quantity, cut into pieces.
E04	Temperature too high. Not enough food.	Add ingredients.
E05	Motor overheating.	Allow to cool before restarting.
E07	Problem during speed change.	Stop then restart the appliance.
E08	Sensor not detected at start-up.	Stop then restart the appliance.
E11	High speed at high temperature.	Cool to $\leq 90^{\circ}\text{C}$ or reduce speed.
E12	Weight exceeding 4,999 g.	Reduce the quantity of ingredients.

TECHNICAL DETAILS

Mains Voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz

POWER(COOKING +MOTOR) : 1700 W

COOKING : 1000 W

MOTOR : 700 W

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vor der Verwendung sorgfältig durch, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.**
- **Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.**
- Nur für den Haushaltsgebrauch.
- Gerät nicht anschließen, bevor es korrekt installiert ist.
- Nur mit der angegebenen Spannung betreiben.
- Gerät muss geerdet sein.
- Keine Verlängerungskabel verwenden (nicht empfohlen).
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht gequetscht oder betreten wird.
- Von feuchten Bereichen fernhalten.



Weitere wichtige Hinweise:

- Heiße Oberflächen möglich
- Vorsicht bei heißen Flüssigkeiten (Dampfstoß)
- Keine heißen Öle/Fette mixen

- Scharfe Klingen – Verletzungsgefahr
- Max. 2 Minuten bei höchster Geschwindigkeit
- Gerät vor Reinigung immer vom Netz trennen
- Nur mit mildem Reinigungsmittel reinigen
- Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen

Energieverbrauch

- Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: $< 0,3 \text{ W}$
- Maximale Zeit bis zum Aus-Zustand: $\leq 10 \text{ Minuten}$

GERÄTEÜBERSICHT (FIG.1)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Dampfgardeckel | 8. Messbecher |
| 2. Dampfgaraufsatz | 9. Deckel des Behälters |
| 3. Dampfgarbasis | 10. Behälter |
| 4. Sieb / Dampfkorb | 11. Hauptgerät mit rutschfesten Füßen |
| 5. Schmetterlingsrührer | 12. Touchscreen |
| 6. Spatel | 13. Drehregler |
| 7. Multifunktionsmesser
(Zerkleinerungsmesser) | 14. Ein-/Ausschalter |

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und stabile Oberfläche. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern. Wasserspritzer auf dem Gerät können einen Kurzschluss verursachen. Für eine ausreichende Belüftung halten Sie genügend Abstand zwischen dem Gerät und umgebenden Flächen. Lassen Sie mindestens 100 mm Abstand zwischen der Rückseite sowie den Seiten des Geräts und jeder Wand. Stellen Sie sicher, dass oberhalb des Geräts ausreichend Platz vorhanden ist, um den Behälterdeckel und den Dampfgaraufsatz zu bedienen.

MONTAGE

ZERKLEINERUNGSMESSER

Das Messer und der Dichtungsring müssen korrekt am Boden des Behälters montiert sein.

Setzen Sie die Gummidichtung wie dargestellt auf die Basis des Messers (FIG.2).



Ohne Dichtung kann es zu Flüssigkeitslecks kommen.

Setzen Sie das Messer von oben in die sechseckige Öffnung am Boden des Behälters ein.

Hinweis: Das Messer kann nur in drei Positionen korrekt eingesetzt werden. Drehen

Sie bei Bedarf leicht die Antriebswelle.

Halten Sie das Messer fest und drehen Sie dann den Behälter um.

Richten Sie den Pfeil auf dem Verriegelungsring am Symbol „Entriegelt“ aus, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Symbol „Verriegelt“, um das Messer zu sichern (FIG.3).



Achtung: Die Messer sind sehr scharf. Vorsichtig handhaben, um Schnittverletzungen zu vermeiden! Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe.

SCHMETTERLINGSRÜHRER (FIG.4)

Der Schmetterlingsrührer wird hauptsächlich zum Mischen und Aufschlagen verwendet.



Wichtig: Verwenden Sie den Schmetterlingsrührer nicht über Geschwindigkeitsstufe 4.

Fügen Sie keine Zutaten hinzu, während das Gerät mit dem Schmetterlingsrührer in Betrieb ist, um Blockierungen oder Schäden zu vermeiden.

Zum Einsetzen halten Sie den Schmetterlingsrührer am oberen Teil.

Richten Sie die Basis mit dem oberen Teil des Multifunktionsmessers aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er sicher sitzt.

Zum Entfernen ziehen Sie den Schmetterlingsrührer einfach nach oben.

MONTAGE VON BEHÄLTER UND DECKEL

Im Inneren des Behälters sind Kapazitätsmarkierungen sichtbar.

- Maximale Kapazität zum Mixen: 2 L (✂ --MAX)
- Maximale Kapazität zum Erhitzen ohne Mixen: 2,3 L (🔥 --MAX)

Zum Anbringen des Deckels setzen Sie ihn auf den Behälter, drücken ihn fest nach unten, bis er korrekt sitzt, und drehen ihn anschließend im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Hinweis: Das Gerät kann nicht betrieben werden, wenn der Deckel nicht korrekt montiert und verriegelt ist.

Zum Abnehmen des Deckels drücken Sie die Entriegelungstaste, drehen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn anschließend an.

Setzen Sie den Behälter in der richtigen Position auf das Hauptgerät und stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt ist (FIG.5).

MESSBECHER

Der Messbecher verhindert, dass Lebensmittel und Flüssigkeiten durch die Deckelöffnung austreten, und dient gleichzeitig als Messhilfe.

Zum Einsetzen den Messbecher in die Öffnung des Deckels einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln (FIG.6).

Zum Entfernen gegen den Uhrzeigersinn drehen und anschließend herausheben.



Wichtig: Der Messbecher ist das einzige Zubehöerteil, das zum Verschließen der Öffnung im Deckel des Behälters verwendet werden darf.

Decken Sie diese Öffnung nicht mit anderen Gegenständen (Tuch, Papier, Becher, Geschirr usw.) ab, da dies zu Verletzungen führen oder das Gerät beschädigen kann.

SPATEL

Der Spatel wird verwendet, um Lebensmittel und Flüssigkeiten im Behälter zu verstreichen bzw. abzuschaben.

Verwenden Sie keine anderen Utensilien, da diese die Innenfläche des Behälters beschädigen können.

Verwenden Sie den Spatel nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Deckel entfernt wurde.

Das Ende des Spatelgriffs kann zum Einhaken und Herausnehmen des Dampfkorbs verwendet werden (FIG.7).

GARKORB / DAMPFKORB

Der Garkorb/Dampfkorb kann verwendet werden, um Säfte nach der Zubereitung zu filtern.

Setzen Sie den Korb in den Behälter ein und halten Sie ihn beim Ausgießen der Flüssigkeit fest.

Er kann auch verwendet werden, um weiche Lebensmittel (Pasta, Nudeln) während des Kochens zu halten oder Beilagen wie Reis oder Kartoffeln zuzubereiten.

DAMPFGARAUFSATZ

Der Dampfgaraufsatz wird zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder anderen Lebensmitteln verwendet.

Für die Montage muss der Deckel des Behälters korrekt angebracht und verriegelt sein, und der Messbecher muss entfernt werden.

Setzen Sie anschließend den Dampfgaraufsatz auf den Deckel des Behälters und achten Sie darauf, dass er richtig positioniert ist (FIG.8).

Stellen Sie sicher, dass der Dampfgaraufsatz vor dem Start korrekt mit seinem Deckel verschlossen ist.

Hinweis: Die Teile des Dampfgaraufsatzes dürfen weder in der Mikrowelle noch auf anderen Geräten verwendet werden.



Berühren Sie während des Betriebs keine Teile des Dampfgaraufsatzes außer den Griffen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Halten Sie Abstand von den Dampfaustrittsöffnungen, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Decken Sie die Öffnungen im Deckel des Dampfgaraufsatzes nicht ab und blockieren

Sie sie nicht, da der Dampf sonst an anderer Stelle austreten und Verletzungen oder Schäden verursachen kann.

VERWENDUNG

Ein-/Ausschalter

Der Schalter befindet sich auf der Rückseite des Geräts (FIG.9).

Verwenden Sie ihn, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Der Touchscreen leuchtet auf und zeigt den Startbildschirm an.

Hinweis: Keine Funktion kann betrieben werden, wenn die Schüssel nicht eingesetzt und der Deckel nicht korrekt positioniert und verriegelt ist, außer für die Waage- und Heizfunktionen.

Wenn der Schüsseldeckel nicht eingesetzt ist, kann die Heizfunktion aktiviert werden, aber der Motor kann erst laufen, wenn der Deckel korrekt eingesetzt und verriegelt ist.

WLAN-VERBINDUNG

Nach dem Start des Geräts wird empfohlen, es mit dem WLAN zu verbinden.

Hinweis: Um auf Online-Rezepte zugreifen zu können, muss das Gerät mit einem aktiven WLAN-Netzwerk verbunden sein.

Nach der Verbindung können Sie die verschiedenen Seiten auf dem Touchscreen durchsuchen.

MODUS-/PROGRAMMAUSWAHL

Je nach Bedarf können Sie eine Funktion oder ein voreingestelltes Rezeptprogramm wählen. Anschließend können Sie die für die Zubereitung erforderliche Temperatur und Geschwindigkeit einstellen.

Einige Einstellungen sind in der nachstehenden Vorschlagstabelle aufgeführt.

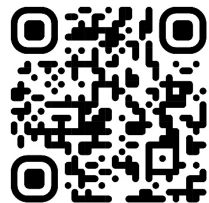
Folgen Sie den Bildschirmanweisungen, um das Programm zu starten.

ANWENDUNG

Scannen Sie den QR-Code, um die App herunterzuladen (kompatibel mit Google Play Store und Apple App Store).

Nachdem das Gerät über eine drahtlose Verbindung mit dem Kocher verbunden wurde, ist es möglich, den Kocher direkt über die Anwendung zu steuern.

Die Anwendung ermöglicht es, das Kochen zu planen, die Betriebszeit einzustellen und auf verschiedene Steuerungsfunktionen zuzugreifen. Weitere Informationen zur Verwendung finden Sie in der Anwendung.



WAAGE Der Kocher ist mit einer integrierten Waage ausgestattet, die das Wiegen von 1 bis 4.999 g mit einer Genauigkeit von 1 g ermöglicht.

Das Gerät muss pausiert oder im Standby-Modus sein, um die Waagefunktion zu verwenden. Die Zutaten werden beim Hinzufügen in die Schüssel gewogen und das Gewicht wird in Gramm angezeigt.

Hinweis: Wenn sich bereits Zutaten in der Schüssel befinden, werden die neu

hinzugefügten Mengen addiert und das Gesamtgewicht angezeigt.

Wenn Sie die Waagefunktion verlassen und zurückkehren, werden nur die neu hinzugefügten Zutaten gemessen.

Daher kann die Anzeige einen negativen Wert anzeigen, wenn Lebensmittel aus der Schüssel entnommen werden.

VORSCHLÄGE

Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit	Kapazität	Betriebszeit
Multifunktionsmesser	Hacken (+)	5	Max. 2 L. Stücke von 1 bis 2 cm vor dem Hacken	1 Minute
	Hacken (++)	10	Max. 2 L. Stücke von 1 bis 2 cm vor dem Hacken	1 Minute
Schmetterlingsquirl	Mischen	1–3	Max. 2 L	30 Minuten
	Eiweiß oder Sahne aufschlagen	4	Max. 2 L	10 Minuten
Dampfgarer	Gemüse	/	Max. 3,5 L	15 Minuten
	Fleisch	/	Max. 3,5 L	20–30 Minuten

REINIGUNG

Reinigen Sie die Motorbasis mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Stellen Sie sicher, dass der elektrische Bereich vollständig trocken ist. Mit einem weichen Tuch abwischen. Das Gehäuse des Geräts darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden! Die anderen Zubehöerteile können in der Spülmaschine gereinigt werden; stellen Sie in diesem Fall die Temperatur zwischen 45 und 60 °C ein (Niedrigtemperaturprogramm).

- Reinigen Sie die Teile unmittelbar nach Gebrauch, um die Reinigung zu erleichtern, die Lebensdauer zu verlängern und Flecken zu vermeiden.
- Die Rückseite des Schüsseldeckels ist abnehmbar: Drücken Sie die Taste auf der Rückseite und ziehen Sie sie dann nach oben, um sie zu entfernen (FIG.10).
- So setzen Sie die Rückseite des Deckels ein: Drücken Sie die Taste an der Rückseite der Schüssel, bringen Sie das Teil in die richtige Position und lassen Sie dann die Taste los.

FEHLERBEHEBUNG

FEHLER CODE	URSACHE	LÖSUNG
E01	Der Schüsseldeckel ist nicht korrekt eingesetzt oder verriegelt. Die Schüssel ist nicht korrekt auf der Basis positioniert.	Prüfen, ob der Schüsseldeckel korrekt eingesetzt und verriegelt ist. Prüfen, ob die Schüssel korrekt auf der Basis positioniert ist.
E02	Sensor nicht erkannt (Schüssel falsch eingesetzt oder fehlerhafte Verbindung).	Positionierung und Kontaktstifte überprüfen.
E03	Motor / Messer blockiert. Zu viele Zutaten oder Stücke zu groß.	Menge reduzieren, in Stücke schneiden.
E04	Temperatur zu hoch. Zu wenig Lebensmittel.	Zutaten hinzufügen.
E05	Motorüberhitzung.	Vor dem Neustart abkühlen lassen.
E07	Problem beim Wechsel der Geschwindigkeit.	Gerät stoppen und neu starten.
E08	Sensor beim Start nicht erkannt.	Gerät stoppen und neu starten.
E11	Hohe Geschwindigkeit bei hoher Temperatur.	Auf $\leq 90^{\circ}\text{C}$ abkühlen oder Geschwindigkeit reduzieren.
E12	Gewicht über 4.999 g.	Menge der Zutaten reduzieren.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240V~, 50-60Hz

Leistung(Garleistung+Motor): 1700 W

Garleistung: 1000 W

Motor: 700 W

NL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door vóór gebruik, ook als u bekend bent met het apparaat. Bewaar deze handleiding.

- **Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte capaciteiten onder toezicht.**
- **Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**
- **Reiniging mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.**
- **Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar.**
- **Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.**
- Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Niet aansluiten vóór correcte installatie.
- Gebruik juiste netspanning.
- Apparaat moet geaard zijn.
- Gebruik geen verlengsnoer (afgeraden).



Belangrijke waarschuwingen:

- Oppervlakken kunnen heet worden
- Let op bij hete vloeistoffen (stoom)
- Meng geen hete olie of vet
- Scherpe messen – gevaar voor letsel
- Maximaal 2 minuten op hoogste snelheid
- Altijd loskoppelen vóór reiniging
- Gebruik zachte doek en mild reinigingsmiddel
- Onjuist gebruik kan ernstig letsel veroorzaken

Energieverbruik

- Verbruik in uit-stand: < 0,3 W
- Tijd om uit-stand te bereiken: ≤ 10 minuten

OVERZICHT VAN HET APPARAAT (FIG.1)

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Deksel van de stoomkoker | 8. Maatbeker |
| 2. Stoomplateau | 9. Deksel van de kom |
| 3. Basis van de stoomkoker | 10. Kom |
| 4. Zeef / Stoommand | 11. Hoofdeenheid met antislipvoeten |
| 5. Vlinderklopper | 12. Touchscreen |
| 6. Spatel | 13. Bedieningsknop met draaiknop |
| 7. Multifunctioneel mes (hakmes) | 14. Aan/uit-knop |

INSTALLATIE

Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.

Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en direct zonlicht.

Waterspatten op het apparaat kunnen kortsluiting veroorzaken.

Voor een goede ventilatie moet er voldoende ruimte rondom het apparaat zijn.

Laat minstens 100 mm ruimte tussen de achterkant en zijkanten van het apparaat en elke muur.

Zorg voor voldoende ruimte boven het apparaat om toegang te hebben tot het deksel van de kom en de stoomkoker.

MONTAGE

HAKMES

Het mes en de afdichtring moeten correct aan de onderkant van de kom worden gemonteerd.

Plaats de rubberen afdichting op de basis van het mes zoals weergegeven (FIG.2).



Zonder afdichting kan er vloeistof lekken.

Plaats het mes van bovenaf in de zeshoekige opening aan de onderkant van de kom.

Opmerking: het mes kan slechts in drie posities correct worden geplaatst. Draai indien nodig de aandrijfas lichtjes.

Houd het mes op zijn plaats en draai de kom vervolgens om.

Lijn de pijl op de vergrendelring uit met het symbool "ontgrendeld", druk en draai met de klok mee tot het symbool "vergrendeld" om het mes vast te zetten (FIG.3).



Let op: de messen zijn zeer scherp. Ga voorzichtig te werk om snijwonden te voorkomen! Draag zo nodig beschermende handschoenen.

VLINDERKLOPPER (FIG.4)

De vlinderklopper wordt voornamelijk gebruikt voor mengen en kloppen.



Belangrijk: gebruik de vlinderklopper niet boven snelheidsstand 4.

Voeg geen ingrediënten toe wanneer het apparaat met de vlinderklopper in werking is, om blokkering of schade te voorkomen.

Om de vlinderklopper te installeren, houdt u deze vast aan de bovenkant.

Lijn de basis uit met de bovenkant van het multifunctionele mes en druk stevig naar beneden tot deze goed vastzit.

Om de vlinderklopper te verwijderen, trekt u deze eenvoudig omhoog.

MONTAGE VAN DE KOM EN HET DEKSEL

Capaciteitsmarkeringen zijn zichtbaar aan de binnenkant van de kom.

- Maximale capaciteit voor mengen: 2 L ( --MAX)

- Maximale capaciteit voor verwarmen zonder mengen: 2,3 L ( --MAX)

Om het deksel te plaatsen, zet u het op de kom, drukt u het stevig naar beneden totdat het goed vastzit en draait u het vervolgens met de klok mee om het te vergrendelen.

Opmerking: het apparaat kan niet werken als het deksel niet correct is geplaatst en vergrendeld.

Om het deksel te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop, draait u het deksel tegen de klok in en tilt u het vervolgens op.

Plaats de kom in de juiste positie op de hoofdeenheid en controleer of deze correct is geplaatst (FIG.5).

MAATBEKER

De maatbeker voorkomt dat voedsel en vloeistoffen via de opening in het deksel ontsnappen en kan ook worden gebruikt om te meten.

Om deze te plaatsen, steekt u de maatbeker in de opening van het deksel en draait u hem met de klok mee om te vergrendelen (FIG.6).

Om deze te verwijderen, draait u hem tegen de klok in en tilt u hem op.



Belangrijk: de maatbeker is het enige accessoire dat gebruikt mag worden om de opening in het deksel van de kom af te sluiten.

Bedek deze opening niet met andere voorwerpen (doek, papier, beker, servies, enz.), omdat dit letsel kan veroorzaken of het apparaat kan beschadigen.

SPATEL

De spatel wordt gebruikt om voedsel en vloeistoffen in de kom los te schrapen.

Gebruik geen andere hulpmiddelen, omdat deze het binnenoppervlak van de kom kunnen beschadigen.

Gebruik de spatel alleen wanneer het apparaat is uitgeschakeld en het deksel van de kom is verwijderd.

Het uiteinde van het handvat van de spatel kan worden gebruikt om de stoommand te haken en te verwijderen (FIG.7).

KOOKMAND / STOOMMAND

De kook- / stoommand kan worden gebruikt om sappen van fruit of groenten te filteren na bereiding.

Plaats de mand in de kom en houd deze op zijn plaats tijdens het gieten van de vloeistof.

Deze kan ook worden gebruikt om zachte voedingsmiddelen (pasta, noedels) te bevatten tijdens het koken, of voor het bereiden van bijgerechten zoals rijst of aardappelen.

STOOMKOOKSET

Het stoomaccessoire wordt gebruikt om groenten, vis of andere voedingsmiddelen te stomen.

Voor de installatie moet het deksel van de kom correct geplaatst en vergrendeld zijn, en moet de maatbeker worden verwijderd.

Plaats vervolgens de stoomkoker op het deksel van de kom en zorg ervoor dat deze correct is gepositioneerd (FIG.8).

Zorg ervoor dat de stoomkoker goed is afgesloten met het deksel voordat u met koken begint.

Opmerking: de onderdelen van de stoomkoker mogen niet in een magnetron of op andere apparaten worden gebruikt.



Raak tijdens het gebruik geen onderdelen van de stoomkoker aan behalve de handgrepen om brandwonden te voorkomen.

Blijf uit de buurt van de stoomopeningen om brandwonden door hete stoom te voorkomen.

Bedek of blokkeer de openingen in het deksel van de stoomkoker niet, omdat de stoom anders op andere plaatsen kan ontsnappen en letsel of schade kan veroorzaken.

GEBRUIK

Aan-/uitschakelaar

De schakelaar bevindt zich aan de achterkant van het apparaat (FIG.9).

Gebruik deze om het apparaat in of uit te schakelen.

Het touchscreen licht op en toont het startscherm.

Opmerking: geen enkele functie kan werken als de kom niet is geplaatst en als het deksel niet correct is gepositioneerd en vergrendeld, behalve voor de weeg- en verwarmingsfuncties.

Wanneer het komdeksel niet is geplaatst, kan de verwarmingsfunctie worden

geactiveerd, maar de motor kan pas draaien als het deksel correct op zijn plaats en vergrendeld is.

WI-FI VERBINDING Zodra het apparaat is opgestart, wordt aanbevolen het te verbinden met Wi-Fi.

Opmerking: om toegang te krijgen tot online recepten, moet het apparaat verbonden zijn met een actief Wi-Fi-netwerk.

Na verbinding kunt u de verschillende pagina's op het touchscreen verkennen.

MODUS-/PROGRAMMASELECTIE

Afhankelijk van uw behoeften kunt u een functie of een vooraf ingesteld receptprogramma kiezen. Vervolgens kunt u de temperatuur en snelheid aanpassen die nodig zijn voor de bereiding.

Sommige instellingen zijn te vinden in de onderstaande suggestietabel.

Volg de instructies op het scherm om het programma te starten.

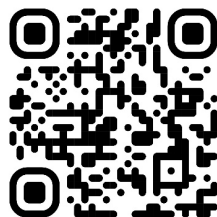
APPLICATIE

Scan de QR-code om de app te downloaden (compatibel met Google Play Store en Apple App Store).

Nadat het apparaat via een draadloze verbinding met de cooker is verbonden, is het mogelijk de cooker rechtstreeks vanuit de applicatie te bedienen.

Met de applicatie kunt u het koken programmeren, de bedrijfstijd instellen en toegang krijgen tot verschillende bedieningsfuncties.

Voor meer informatie over gebruik verwijzen we naar de applicatie.



WEEGSCHAAL

De cooker is uitgerust met een ingebouwde weegschaal waarmee u van 1 tot 4.999 g kunt wegen, met een nauwkeurigheid van 1 g.

Het apparaat moet gepauzeerd zijn of in de standbymodus staan om de weegfunctie te gebruiken. Ingrediënten worden gewogen terwijl ze aan de kom worden toegevoegd en het gewicht wordt weergegeven in grammen.

Opmerking: als er al ingrediënten in de kom aanwezig zijn, worden de nieuw toegevoegde hoeveelheden bij elkaar opgeteld en het totaalgewicht weergegeven.

Als u de weegfunctie verlaat en er opnieuw naar terugkeert, worden alleen de nieuw toegevoegde ingrediënten gemeten.

De weergave kan daarom een negatieve waarde tonen wanneer voedsel uit de kom wordt verwijderd.

SUGGESTIES

Accessoire	Functie	Snelheid	Capaciteit	Bedrijfstijd
Multifunctioneel mes	Hakken (+)	5	Max. 2 L. Stukken van 1 tot 2 cm voor het hakken	1 minuut
	Hakken (++)	10	Max. 2 L. Stukken van 1 tot 2 cm voor het hakken	1 minuut
Vlinderklopper	Mengen	1–3	Max. 2 L	30 minuten
	Eiwit of room kloppen	4	Max. 2 L	10 minuten
Stoomgarer	Groenten	/	Max. 3,5 L	15 minuten
	Vlees	/	Max. 3,5 L	20–30 minuten

REINIGING

Reinig de motorbasis met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel en droog vervolgens goed af. Zorg ervoor dat het elektrische gedeelte volledig droog is.

Afvegen met een zachte doek.

Het apparaatlichaam mag niet in de vaatwasser worden gewassen!

De overige accessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd; stel in dat geval de temperatuur in tussen 45 en 60 °C (lagetemperatuurprogramma).

- Reinig de onderdelen direct na gebruik om het reinigen te vergemakkelijken, de levensduur te verlengen en vlekken te vermijden.
- De achterkant van het komdeksel is verwijderbaar: Druk op de knop aan de achterkant en trek vervolgens omhoog om het te verwijderen (FIG.10).
- De achterkant van het deksel terugplaatsen: Druk op de knop aan de achterkant van de kom, plaats het onderdeel op zijn positie en laat vervolgens de knop los.

PROBLEEMOPLOSSING

FOUTCODE	OORZAAK	OPLOSSING
E01	Het komdeksel is niet correct geplaatst of vergrendeld. De kom staat niet correct op de basis.	Controleer of het komdeksel correct is geplaatst en vergrendeld. Controleer of de kom correct op de basis staat.
E02	Sensor niet gedetecteerd (kom onjuist geplaatst of defecte verbinding).	Controleer de positionering en de pennen.
E03	Motor / messen geblokkeerd. Te veel ingrediënten of stukken te groot.	Hoeveelheid verminderen, in stukken snijden.
E04	Temperatuur te hoog. Te weinig voedsel.	Ingrediënten toevoegen.
E05	Oververhitting motor.	Laat afkoelen voor opnieuw opstarten.
E07	Probleem bij snelheidsverandering.	Apparaat stoppen en opnieuw opstarten.
E08	Sensor niet gedetecteerd bij opstarten.	Apparaat stoppen en opnieuw opstarten.
E11	Hoge snelheid bij hoge temperatuur.	Afkoelen tot ≤ 90 °C of snelheid verminderen.
E12	Gewicht meer dan 4.999 g.	Hoeveelheid ingrediënten verminderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning: 220-240V~, 50-60Hz

Vermogen(koken+motor): 1700 W

koken: 1000 W

motor: 700 W

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones y advertencias antes de usar el aparato, incluso si está familiarizado con él. Guarde este manual.

- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades reducidas bajo supervisión.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **La limpieza no debe ser realizada por niños sin supervisión.**
- **Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.**
- **No permita que los niños jueguen con el embalaje.**
- Solo para uso doméstico.
- No enchufar antes de la instalación correcta.
- Utilizar el voltaje adecuado.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- No usar alargadores (no recomendado).



Advertencias importantes:

- Las superficies pueden calentarse
- Cuidado con líquidos calientes (vapor)
- No mezclar aceite o grasa caliente
- Cuchillas afiladas – riesgo de lesión
- Máximo 2 minutos a velocidad máxima
- Desenchufar antes de limpiar
- Limpiar con detergente suave
- El uso indebido puede causar lesiones graves

Consumo de energía

- Consumo en modo apagado: < 0,3 W
- Tiempo máximo para alcanzar modo apagado: ≤ 10 minutos

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO (FIG.1)

- | | |
|---|--|
| 1. Tapa del vaporizador | 8. Vaso medidor |
| 2. Bandeja del vaporizador | 9. Tapa del vaso |
| 3. Base del vaporizador | 10. Vaso |
| 4. Colador / Cesta de vapor | 11. Unidad principal con patas antideslizantes |
| 5. Batidor de mariposa | 12. Pantalla táctil |
| 6. Espátula | 13. Mando de control con dial |
| 7. Cuchilla multifunción
(cuchilla picadora) | 14. Botón de encendido |

INSTALACIÓN

Coloque el aparato sobre una superficie sólida, plana y estable.

Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor y de la luz solar directa.

Las salpicaduras de agua sobre el aparato pueden provocar un cortocircuito.

Para garantizar una ventilación adecuada, mantenga suficiente espacio alrededor del aparato. Deje al menos 100 mm de espacio entre la parte trasera y los lados del aparato y cualquier pared.

Asegúrese de que haya suficiente espacio por encima del aparato para acceder a la tapa del vaso y al vaporizador.

MONTAJE

CUCHILLA PICADORA

La cuchilla y la junta de sellado deben montarse correctamente en la base del vaso. Coloque la junta de goma en la base de la cuchilla como se muestra (FIG.2).



La ausencia de la junta puede provocar fugas de líquido.

Inserte la cuchilla desde la parte superior del vaso en la abertura hexagonal del fondo.

Nota: la cuchilla solo puede colocarse correctamente en tres posiciones. Si es necesario, gire ligeramente el eje de transmisión.

Sujete la cuchilla en su lugar y, a continuación, dé la vuelta al vaso.

Alinee la flecha del anillo de bloqueo con el símbolo “desbloqueado”, presione y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo “bloqueado” para fijar la cuchilla (FIG.3).



Atención: las cuchillas son muy afiladas. Manipúlelas con cuidado para evitar cortes. Si es necesario, utilice guantes de protección.

BATIDOR DE MARIPOSA (FIG.4)

El batidor de mariposa se utiliza principalmente para mezclar y batir alimentos.



Importante: no utilice el batidor de mariposa por encima de la velocidad 4.

No añada ingredientes mientras el aparato esté en funcionamiento con el batidor de mariposa, para evitar bloqueos o daños.

Para instalar el batidor de mariposa, sujételo por la parte superior.

Alinee su base con la parte superior de la cuchilla multifunción y presione firmemente hasta que quede bien colocado.

Para retirar el batidor de mariposa, tire de él hacia arriba.

MONTAJE DEL VASO Y LA TAPA

Las marcas de capacidad están visibles en el interior del vaso.

- Capacidad máxima para mezclar: 2 L ( --MAX)

- Capacidad máxima para calentar sin mezclar: 2,3 L ( --MAX)

Para instalar la tapa, colóquela sobre el vaso, presione firmemente hasta que quede bien fijada y luego gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

Nota: el aparato no puede funcionar si la tapa no está correctamente instalada y bloqueada.

Para retirar la tapa, presione el botón de desbloqueo, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela.

Coloque el vaso sobre la unidad principal en la posición correcta y asegúrese de que esté bien instalado (FIG.5).

VASO MEDIDOR

El vaso medidor evita que los alimentos y los líquidos salgan por la abertura de la tapa y también puede utilizarse para medir.

Para instalarlo, introduzca el vaso en la abertura de la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (FIG.6).

Para retirarlo, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y luego levántelo.



Importante: el vaso medidor es el único accesorio permitido para cerrar la abertura de la tapa del vaso.

No cubra esta abertura con otros objetos (pañó, papel, taza, vajilla, etc.), ya que puede provocar lesiones o dañar el aparato.

ESPÁTULA

La espátula se utiliza para raspar los alimentos y líquidos dentro del vaso.

No utilice otros utensilios, ya que podrían dañar la superficie interior del vaso.

Utilice la espátula únicamente cuando el aparato esté apagado y la tapa del vaso retirada.

El extremo del mango de la espátula puede utilizarse para enganchar y retirar la cesta de vapor (FIG.7).

CESTA DE COCCIÓN / CESTA DE VAPOR

La cesta de cocción / vapor puede utilizarse para filtrar jugos de frutas o verduras después de la preparación.

Introduzca la cesta en el vaso y manténgala en su posición al verter el líquido.

También puede utilizarse para contener alimentos blandos (pasta, fideos) durante la cocción, o para preparar guarniciones como arroz o patatas.

CONJUNTO DE VAPORERA

El accesorio de vapor se utiliza para cocinar al vapor verduras, pescado u otros alimentos.

Para la instalación, la tapa del vaso debe estar correctamente colocada y bloqueada, y el vaso medidor debe retirarse.

A continuación, coloque la vaporera sobre la tapa del vaso asegurándose de que esté correctamente posicionada (FIG.8).

Asegúrese de que la vaporera esté correctamente cerrada con su tapa antes de iniciar la cocción.

Nota: los componentes de la vaporera no deben utilizarse en un horno microondas ni en otros aparatos.



No toque ninguna parte de la vaporera, excepto las asas, durante el uso para evitar quemaduras.

Manténgase alejado de las salidas de vapor para evitar quemaduras por vapor caliente.

No cubra ni obstruya los orificios de la tapa de la vaporera, ya que el vapor podría salir por otros lugares y causar lesiones o daños al entorno.

USO

Interruptor de encendido/apagado

El interruptor se encuentra en la parte posterior del aparato (FIG.9).

Úselo para encender o apagar el aparato.

La pantalla táctil se enciende y muestra la pantalla de inicio.

Nota: ninguna función puede operar si el bol no está instalado y si la tapa no está correctamente posicionada y bloqueada, excepto para las funciones de balanza y calentamiento.

Cuando la tapa del bol no está instalada, la función de calentamiento puede activarse, pero el motor no puede funcionar hasta que la tapa esté correctamente colocada y bloqueada.

CONEXIÓN WI-FI

Una vez iniciado el aparato, se recomienda conectarlo al Wi-Fi.

Nota: para acceder a las recetas en línea, el aparato debe estar conectado a una red Wi-Fi activa.

Tras la conexión, puede explorar las diferentes páginas disponibles en la pantalla táctil.

SELECCIÓN DE MODO / PROGRAMA

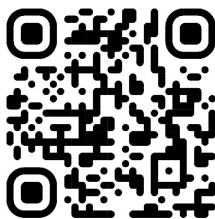
Según sus necesidades, puede elegir una función o un programa de receta predefinido. A continuación, puede ajustar la temperatura y la velocidad necesarias para la preparación.

Algunos parámetros pueden consultarse en la tabla de sugerencias que figura a continuación.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla para iniciar el programa.

APLICACIÓN

Escanee el código QR para descargar la aplicación (compatible con Google Play Store y Apple App Store).



Tras conectar el aparato al robot de cocina mediante una conexión inalámbrica, es posible controlar el robot de cocina directamente desde la aplicación.

La aplicación permite programar la cocción, ajustar el tiempo de funcionamiento y acceder a diversas funciones de control.

Para más información sobre el uso, consulte la aplicación.

BALANZA

El robot de cocina está equipado con una balanza integrada que permite pesar de 1 a 4.999 g, con una precisión de 1 g.

El aparato debe estar en pausa o en modo de espera para utilizar la función de balanza. Los ingredientes se pesan a medida que se añaden al bol y el peso se muestra en gramos.

Nota: si ya hay ingredientes en el bol, las nuevas cantidades añadidas se sumarán y se mostrará el peso total.

Si abandona la función de balanza y vuelve a ella, solo se medirán los ingredientes recién añadidos.

Por lo tanto, la pantalla puede mostrar un valor negativo cuando se retiran alimentos del bol.

SUGERENCIAS

Accesorio	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Cuchilla multifunción	Picar (+)	5	Máx. 2 L. Trozos de 1 a 2 cm antes de picar	1 minuto
	Picar (++)	10	Máx. 2 L. Trozos de 1 a 2 cm antes de picar	1 minuto
Varilla mariposa	Mezclar	1–3	Máx. 2 L	30 minutos
	Montar claras de huevo o nata	4	Máx. 2 L	10 minutos
Cocedor al vapor	Verduras	/	Máx. 3,5 L	15 minutos
	Carne	/	Máx. 3,5 L	20–30 minutos

LIMPIEZA

Limpie la base del motor con un paño húmedo y un detergente suave y séquela bien. Asegúrese de que la zona eléctrica esté completamente seca. Limpie con un paño suave.

¡El cuerpo del aparato no debe lavarse en el lavavajillas!

Los demás accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas; en ese caso, regule la temperatura entre 45 y 60 °C (programa de baja temperatura).

- Limpie las piezas inmediatamente después del uso para facilitar la limpieza, prolongar la vida útil y evitar manchas.
- La parte trasera de la tapa del bol es extraíble: Pulse el botón de la parte trasera y tire hacia arriba para quitarla (FIG.10).
- Para instalar la parte trasera de la tapa: Pulse el botón en la parte trasera del bol, coloque la pieza en su posición y suelte el botón.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
E01	La tapa del bol no está correctamente instalada o bloqueada. El bol no está correctamente posicionado sobre la base.	Verificar que la tapa del bol esté correctamente instalada y bloqueada. Verificar que el bol esté correctamente posicionado sobre la base.
E02	Sensor no detectado (bol mal instalado o conexión defectuosa).	Verificar el posicionamiento y los contactos.
E03	Motor / cuchillas bloqueados. Demasiados ingredientes o trozos demasiado grandes.	Reducir la cantidad, cortar en trozos.
E04	Temperatura demasiado alta. Pocos alimentos.	Añadir ingredientes.
E05	Sobrecalentamiento del motor.	Dejar enfriar antes de reiniciar.
E07	Problema durante el cambio de velocidad.	Parar y reiniciar el aparato.
E08	Sensor no detectado al arrancar.	Parar y reiniciar el aparato.
E11	Velocidad alta a temperatura elevada.	Enfriar a $\leq 90^{\circ}\text{C}$ o reducir la velocidad.
E12	Peso superior a 4.999 g.	Reducir la cantidad de ingredientes.

FICHA TÉCNICA

Tensión nominal: 220-240V~, 50-60Hz

Potencia(Cocción+Motor): 1700 W

Cocción: 1000 W

Motor: 700 W

DECLARATION UE DE CONFORMITE SIMPLIFIEE

La déclaration UE de conformité simplifiée visée à l'article 10, paragraphe 9, est établie comme suit : Le soussigné, FORTUS, déclare que l'équipement radioélectrique de référence produit : CUISIO π est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante :

<https://kitchencook.fr/content/121-declaration-ue-cuisio-pi>

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non triés. Utiliser des équipements de collecte séparés.

Contactez votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Importé par

FORTUS

Impasse Saint Laurent
93400 Saint Ouen, France
www.cuisio.fr

SERVICECLIENT@FORTUS.FR