

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

TOUCH  
EASYchef 9000



Alfa Duser, S.L.  
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2  
08635 Sant Esteve Sesrovires  
(Barcelona) España · B-60163441  
T. 937831011 · F. 937839487  
[www.alfaduser.com](http://www.alfaduser.com) · [alfa@alfaduser.com](mailto:alfa@alfaduser.com)

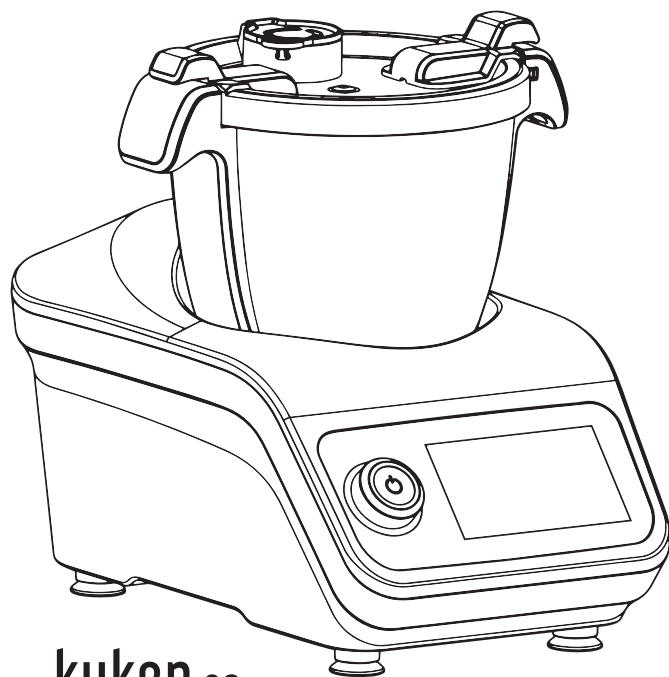
**MANUAL**  
DEL USUARIO

ROBOT DE COCINA INTELIGENTE MULTIFUNCIÓN  
CON VAPORERA

# EASY *Chef*

*Reinventar la forma de cocinar  
Te lo hacemos fácil*





kuken.es

**EASYCHEF /// Touch 9000**  
**ROBOT DE COCINA INTELIGENTE MULTIFUNCIÓN**

ES ESPAÑOL.....4 - 15

EN INGLÉS.....4 - 15

PT PORTUGUÊS.....4 - 15

FR FRANÇAIS.....4 - 15

IT ITALIANO.....4 - 15

DE DEUTSCH.....4 - 15

## BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestro robot de cocina. Antes de utilizar el aparato, y para garantizar un uso correcto, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en el presente documento reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte cuando se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte del cliente.

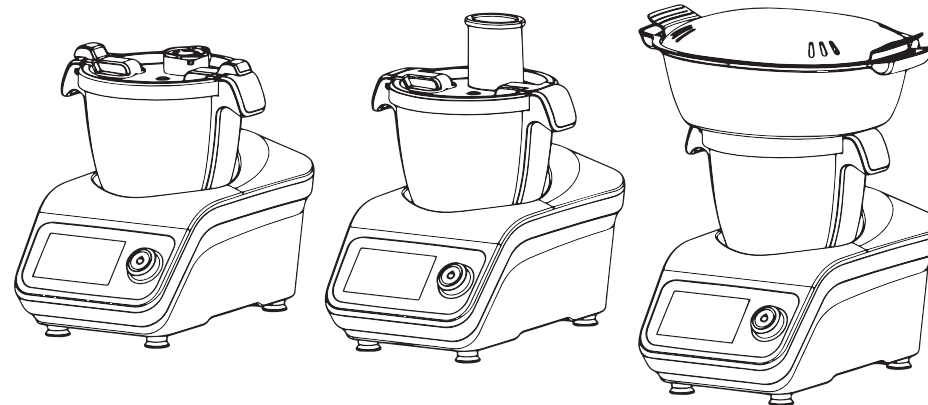
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, se deberán respetar en todo momento las siguientes medidas de seguridad:

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles mientras se esté utilizando la unidad.
  - Mantenga las extremidades, las joyas y la ropa lejos de la unidad y de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios montados.
  - Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
  - Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación.
  - Nunca utilice un aparato estropeado. Llévelo a revisar o reparar.
  - No supere la marca de llenado máximo que figura en la parte interior del recipiente.
  - No deje que la unidad eléctrica, el cable o el enchufe se mojen.
  - Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier pieza del aparato cuando esté en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial el recipiente, la tapa y los utensilios, ya que pueden permanecer CALIENTES mucho tiempo después de que el aparato se haya apagado.
  - Utilice las asas para retirar y transportar el recipiente. Utilice guantes de horno para manipular el recipiente y los utensilios cuando estén calientes.
  - La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extreme las precauciones al manipular la unidad y utilice un salvamanteles si coloca el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
  - Tenga cuidado con el vapor que sale del recipiente, especialmente al retirar la tapa o el tapón de llenado.
  - No retire la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté en ebullición.
  - Cierre siempre el tapón de llenado al utilizar la función de picar.
  - Utilice únicamente el recipiente y los utensilios suministrados con este aparato. Nunca utilice el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
  - Nunca ponga en marcha el aparato en el modo de cocinado con el recipiente vacío.
  - No utilice la tapa de la batidora para operar el robot de cocina. El aparato resultará dañado y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
  - Al utilizar este aparato cerciórese de que se coloca sobre una superficie nivelada y lejos del borde. No coloque la unidad debajo de armarios colgantes.
  - Para conseguir un funcionamiento seguro y correcto, asegúrese de que la base del recipiente y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de iniciar la cocción.
- PRECAUCIÓN:** Para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, este aparato no se debe conectar a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito que se conecte y se desconecte según el uso.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocinados y muy calientes antes de comérselos.
  - Los alimentos se deben consumir poco después de finalizar la cocción o dejar que se enfríen rápidamente y, a continuación, refrigerarlos lo antes posible.

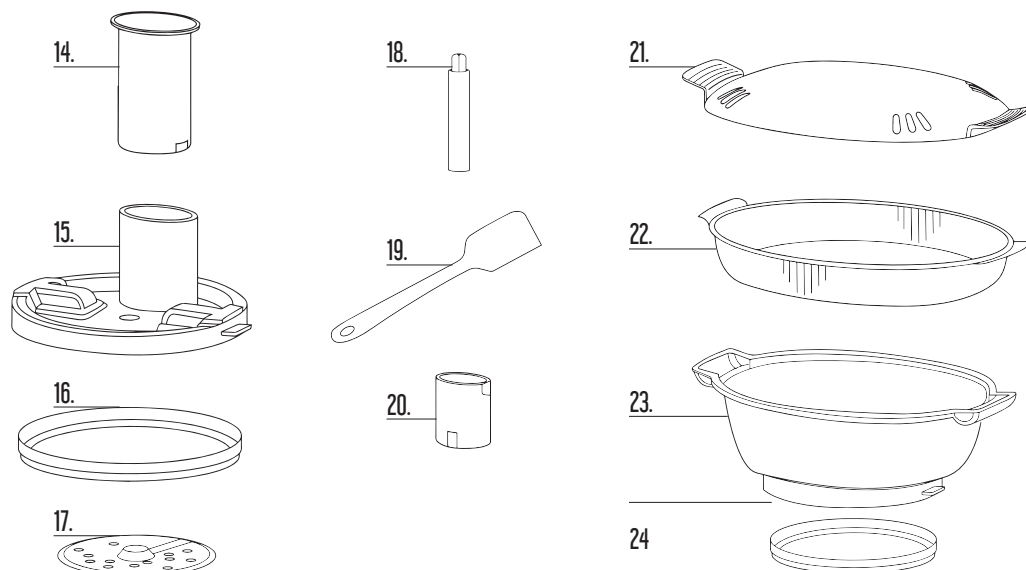
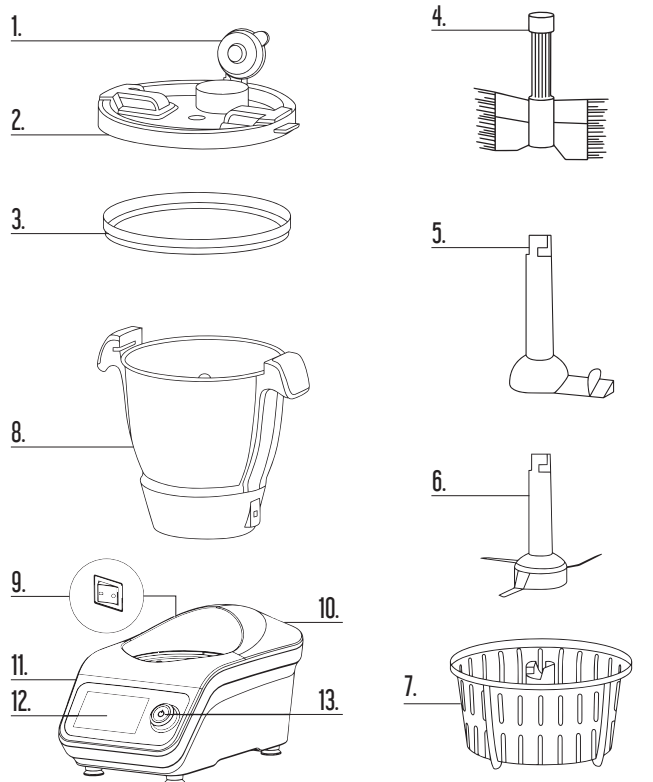
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
  - Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su uso seguro y entiendan los peligros potenciales asociados.
  - Los niños no deben jugar con este aparato.
  - Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.
- Advertencia:** Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante las tareas de limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, el desmontaje y la limpieza.
  - Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
  - Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
  - La capacidad máxima para mezclas es de 2,3 litros. La capacidad total es de 3,5 litros.
  - Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
  - El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
  - El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
  - Evite derrames sobre el conector.
  - No desmonte la base del cubilete (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
  - Las superficies pueden calentarse durante el uso.
  - Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza». **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.
- Antes de enchufar el aparato  
Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato

**ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**



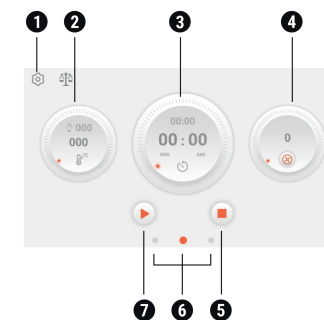
## LISTA DE PIEZAS

1. Tapón de llenado
2. Tapa de la batidora
3. Junta de la tapa de la batidora
4. Batidor
5. Paleta removedora
6. Cuchilla
7. Cestillo de vapor
8. Jarra de la batidora
9. Interruptor principal
10. Cable de alimentación
11. Base principal
12. Pantalla de visualización
13. Mando
14. Empujador
15. Tapa del robot de cocina
16. Junta de la tapa del robot de cocina
17. Disco de rallar/rebanar
18. Eje de accionamiento
19. Espátula
20. Vaso medidor
21. Tapa del cestillo de vapor
22. Cestillo de vapor, plano
23. Cestillo de vapor, hondo
24. Junta del cestillo de vapor hondo



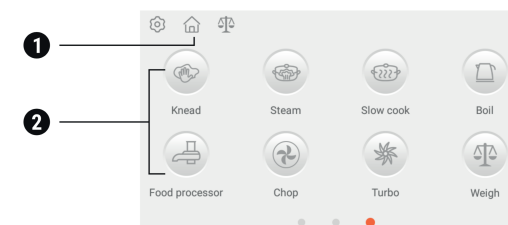
## PANTALLA DE VISUALIZACIÓN

1. Botón de configuración
2. Botón de temperatura
3. Botón del temporizador
4. Botón de velocidad
5. Botón de parada
6. Cambio de interfaz
7. Botón de inicio/pausa



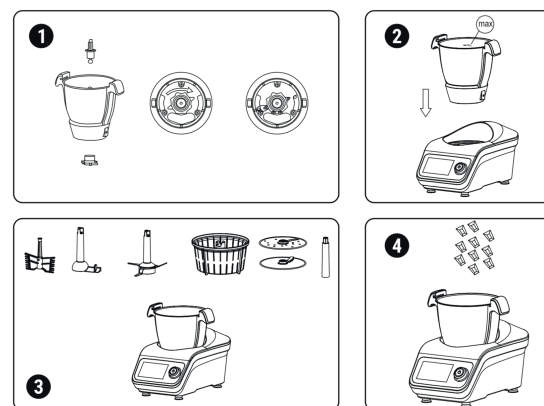
## PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

1. Botón Inicio
2. Botón de función

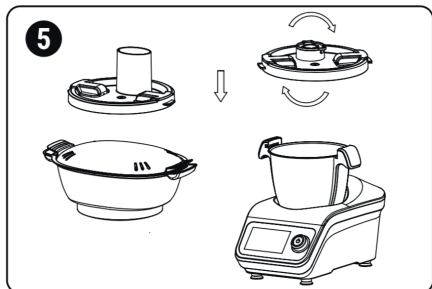


## PREPARACIÓN ANTES DE USAR

1. Coloque el eje de accionamiento correctamente fijado en la jarra.
2. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione firmemente para fijarla en su lugar.
3. Seleccione los diferentes accesorios para las distintas funciones de cocción.
4. Añada los ingredientes o el agua en la jarra. Si necesita la función del robot de cocina, deberá fijar la tapa del robot de cocina e introducir los ingredientes directamente a través del dispensador de alimentos.



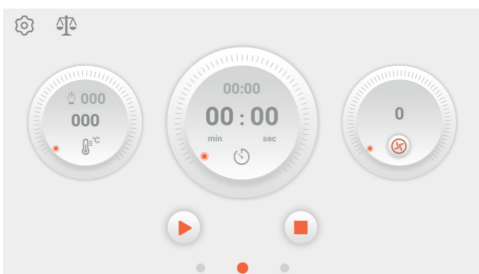
5. Fije la tapa de la batidora, la tapa del robot de cocina o la vaporera



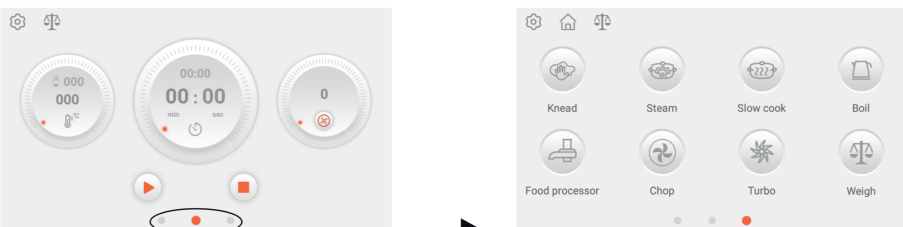
6. Conecte el cable de alimentación a la base principal. Encienda la unidad.

7. Haga clic en las imágenes de la temperatura/el tiempo/la velocidad. Utilice el dedo para deslizar o girar el botón y ajustar los parámetros. Haga clic en la imagen del tiempo min (minutos) o sec (segundos) para establecer los parámetros correspondientes. Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas.

8. Una vez que ajuste los parámetros, haga clic en o pulse el botón para comenzar. Haga clic en o pulse el botón para pausar la unidad, o haga clic en o pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad.



9. Deslice hacia la derecha o haga clic en el punto situado a la derecha del círculo rojo para acceder a la interfaz de programas automáticos. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.



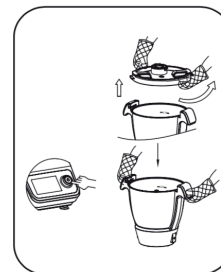
10. Haga clic en las imágenes de la interfaz de programas automáticos para acceder a la interfaz de funcionamiento correspondiente. Ajuste los parámetros según se indica en los pasos 7-8. Haga clic en para salir.

11. Deslice hacia la izquierda o haga clic en el punto situado a la izquierda del círculo rojo para acceder a la interfaz de recetas. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.

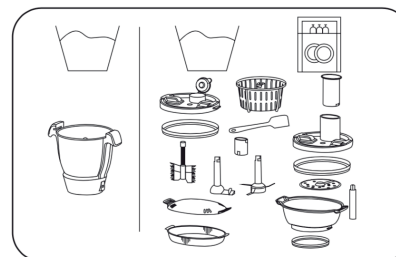
12. Haga clic en la imagen de las recetas para acceder a la interfaz de una receta concreta. Haga clic en Ingrediente/Paso de elaboración/Recomendaciones para chefs/Accesorios utilizados para obtener ayuda para cocinar. Haga clic en para comenzar. Haga clic en para ver su colección de favoritos.

13. Cada receta posee parámetros preestablecidos. Ajuste los parámetros según se indica en el paso 7-8. Haga clic en para comenzar paso por paso. Haga clic en para ver la información sobre la receta.

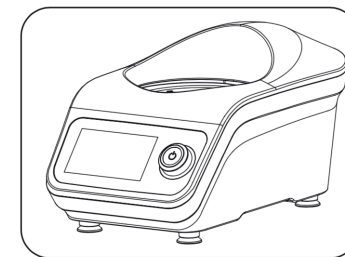
14. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará la interfaz de finalización. Haga clic en OK o pulse el botón para salir.



15. Accesorios que pueden colocarse en el lavavajillas.



16. Limpie la unidad principal



#### DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
MANDO GIRATORIO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puede utilizarse para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad.</li> <li>2. Pulse el botón brevemente para pausar la unidad mientras está cocinando. Seguirá cocinando cuando vuelva a pulsar el botón.</li> <li>3. Pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad.</li> <li>4. Pulse el botón para comenzar una vez que haya establecido todos los parámetros.</li> <li>5. Pulse el botón durante varios segundos para salir durante la configuración.</li> <li>6. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará «End» (Fin). Pulse el botón y la unidad entrará en modo de espera.</li> </ol>
	Sentido contrario: Intervalos de velocidad: 1-3
	Velocidad: Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas. Intervalo de velocidad: 0-12.
	Visualización del parámetro de tiempo establecido (0-90 s). Visualización del tiempo de funcionamiento (0-90).

ICONO	FUNCIÓN
	Imagen de un bol: indica que el bol se ha colocado en su lugar o se mostrará en rojo para recordar que el bol no se ha colocado correctamente.
	Temperatura de los alimentos/ingredientes después de 37 °C, 40 °C, con intervalos de 5 °C.
	Visualización del parámetro de temperatura establecido. Intervalo de temperatura: 37-120 °C. Después de 37 °C, 40 °C con intervalos de 5 °C.
	Comenzar. Pausar.
	Configuración: configure o vea la información del robot de cocina, incluidos: la señal wifi, la versión del sistema, el idioma, el registro, etc.
	Imágenes de la página de inicio.
Amasar	Tiempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos Temperatura: 000 (Intervalo: 000-37) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-2)
Vapor	Tiempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos Flujo de vapor: rápido, medio y lento La cuenta atrás comienza a partir de 95 °C
Fuego lento	Tiempo: 60 (Intervalo: 10-90) minutos Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)
Hervir	Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C
Procesador Alimentos	Picar, Cortar, Rebanar... Tiempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos Velocidad: 4 (Intervalo: 4-7)
Picar	Tiempo: 10 s (Intervalo: 10 s-4 m) Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)
Turbo	Tiempo: 60 s Velocidad: 12 Pulse  o pulse el botón y suéltelo para detener la unidad
Peso	Máx.: 5 kg Intervalo de 5 g.
TARA	Peso
END	Peso en los extremos
	Ordenar
A-Z	A-Z
	Buscar

ICONO	FUNCIÓN
Más	Incluida la colección de favoritos y el historial.
	Salir
	Colección de favoritos
	Imagen de los ingredientes
	Paso de elaboración
	Recomendaciones del chef
	Ver la información de la receta, incluyendo

## AJUSTES

### Ajuste del tiempo

1. Time range: 0-90 min.
2. Haga clic en , haga clic en min (minutos) o sec (segundos), y deslice la imagen o gire el botón para establecer el tiempo.

### Ajuste de la temperatura

1. Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C con un intervalo de 5 oC.
2. Haga clic en , deslice la imagen o gire el botón para establecer la temperatura.

### Ajuste de la velocidad

1. Intervalo de velocidad: 0-12.
2. Haga clic en , deslice la imagen o gire el botón para establecer la velocidad. Haga clic en , cambie a y establezca la velocidad en 1-3.
  - Velocidad 1-3
  - Velocidad 1-4
  - Velocidad 1-12

### Inicio, pausa y parada





- Comenzar
- Pausar
- Detener

Durante el modo de espera, las luces blanca, verde y roja parpadean. La luz roja situada debajo del botón se enciende cuando la temperatura es mayor de 60 °C y la luz verde cuando la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.

## USO RECOMENDADO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	30-60 segundos	600g. de ternera/cerdo sin hueso/tendones
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	10-20 segundos	600g. de cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 12	1 min	Capacidad máxima 2300ml. 800g. de zanahorias, 1200g. de agua
Picar (Cebolla, chalota, apio, etc...)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15-30 segundos	500g., 1 cebolla
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	2 min	500g. de harina + 250g. de agua + 20g. de aceite
Cortar, rallar (Zanahoria, pepino, patata)	Cuchilla de picar	Velocidad 5-6	30 segundos	500g.
Sopa	Cuchilla de picar	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. También puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura que desee usted mismo.	Capacidad máxima: 2000ml

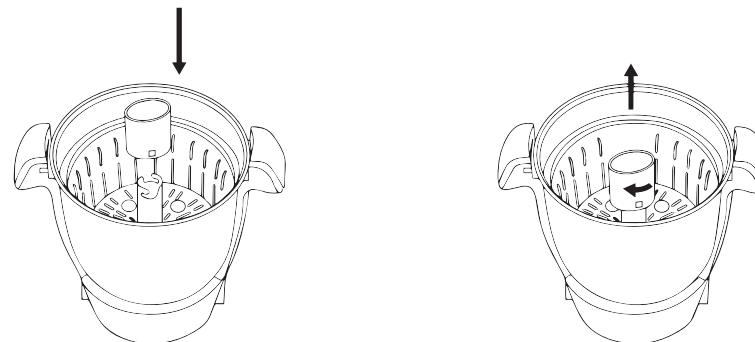
## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4		
	Batir nata	3		
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2		
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2		
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10		
	Picar hielo	8 a 10		
	Batidora	10		
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc...)	5 a 7		
	Judías, soja, nueces, cacahuees, granos café, almendras...	10		
 Cestillo vapor	Amasar	1		
	Arroz, etc	---		

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
Disco rallar	Rodajas	5,6	30 a 60sg	--
Vaporera	Pescado	---	10 a 60min	110 a 120

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe el aparato siempre antes de efectuar la limpieza.
2. Retire la tapa y los utensilios del recipiente antes de efectuar la limpieza.
3. Unidad eléctrica. Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua.
4. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra de la batidora, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño
5. Recipiente/paleta removedora/cuchilla Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del recipiente, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el recipiente con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.
6. Cómo extraer el cestillo de vapor. Coloque el vaso medidor en la ranura del cestillo de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.
- Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.
- Tapa, vaso medidor, cuchilla, paleta mezcladora, cesta de vapor, vaporizador, etc. Todos los accesorios de la imagen pueden lavarse en el lavavajillas.
- Los cepillos de metal o nailon, los limpiadores domésticos, los disolventes y los productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar el cable de alimentación.

Nota: Si surge algún problema con su aparato que no pueda resolver, llame a nuestro teléfono de asistencia.

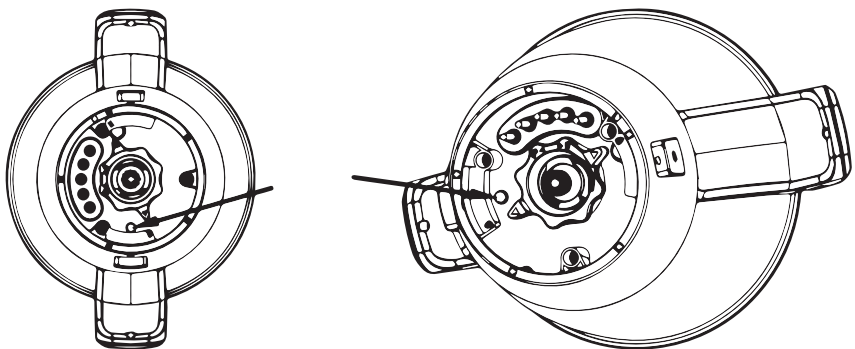


## FUSIBLE DE REINICIO

- ¿Por qué se apaga? El fusible hace que se apague el aparato cuando la base del bol se sobrecalienta. Este problema es grave y debería identificar la causa para que no vuelva a repetirse. Asegúrese de seguir minuciosamente las instrucciones recogidas en la sección de "Limitaciones de uso y recomendaciones".
- Las causas posibles para el sobrecalentamiento son: utilizar la cuchilla para mezclas, calentar el bol mientras está vacío o cocinar alimentos a una temperatura demasiado alta y durante demasiado tiempo. No deje que la comida se queme dentro del bol. Si se le empieza a quemar la comida, baje la temperatura de cocinado y añada un poco de agua o ingredientes grasos.
- Antes de reiniciar el fusible enfríe el bol.
- Si hay ingredientes calientes dentro del bol, vacíelo en otro recipiente ya que tendrá que terminar el cocinado más tarde. Añada agua fría al bol y déjela de 5 a 10 minutos aproximadamente. No introduzca el bol en la nevera, es peligroso (se forma humedad) y mucho más lento. Una vez se haya enfriado el bol, vacíelo.
- Para reiniciar el fusible: Utilice un bolígrafo (si es posible, como primera opción) o un destornillador. No utilice herramientas puntiagudas o muy afiladas. Coloque el bol boca abajo y presione el botón de silicona traslúcido (diríjase al círculo indicado en la siguiente figura), con la punta del bolígrafo.
- Tenga cuidado: Al reiniciar el fusible, este hace clic y debería poder oírlo:
- Si es así, puede seguir utilizando el bol. Asegúrese de que está utilizando la cuchilla de mezcla de manera adecuada y de que está siguiendo las recomendaciones de uso para garantizar el buen estado de las funciones del producto a largo plazo.
- Si no oye el clic del fusible y si el bol no se calienta después de haberlo intentado varias veces, la causa del problema es otra diferente, por lo que tendrá que contactar con el servicio de atención al cliente.
- Si el fusible hace que se le apague el robot de cocina muy a menudo, puede que el bol o el fusible no estén en buen estado, o que no esté utilizando el bol de manera apropiada.
- No está permitido manipular el botón del fusible para que no fuerce el apagado del aparato o para forzar su reinicio. En caso de manipulación, podrían producirse descargas eléctricas o incendios.



**IMPORTANTE: NO RECOMENDABLE PARA LAVAVAJILLAS!**



## WELCOME

Thank you for choosing our cooking robot. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

## SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or touching any moving parts while the appliance is in use.
  - Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
  - Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
  - Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
  - Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired.
  - Do not exceed the maximum fill level marked on the inside of the bowl.
  - Never let the power unit, cord or plug get wet.
  - Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
  - Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven mitts when handling the hot bowl and hot tools.
  - The bottom of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling, and use a surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
  - Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
  - Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
  - Always close the filler cap when using the chopping function.
  - Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
  - Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
  - Do not use the blender lid to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
  - When using this appliance ensure it is positioned on a leveled surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
  - For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- 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.
- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
  - Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
  - Misuse of your appliance can result in injury.
  - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.

Warning: Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- Always disconnect the appliance from the supply when; unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable which is available at the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability as a result of improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum capacity for blending is 2.3 l. Full capacity is 3.5 l.
- 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 appliance is for household and indoor use only.
- Avoid spillage on the connector.
- Do not disassemble the base of the cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
- Surfaces are liable to get hot during use.
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning.

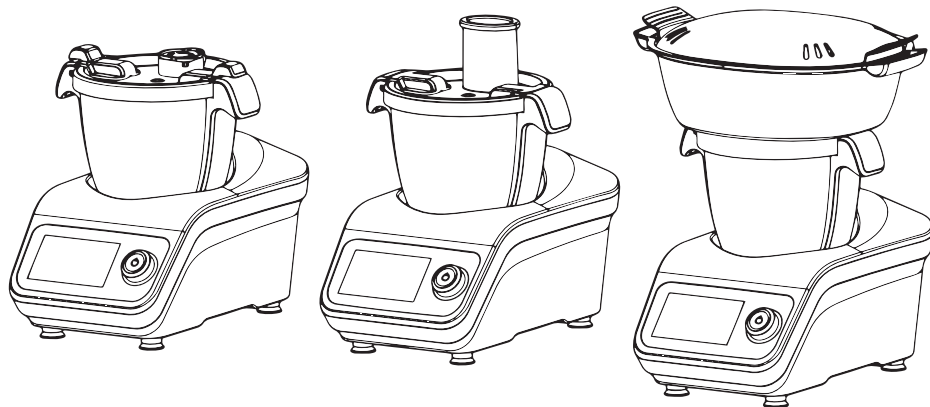
CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

Before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the bottom of your appliance.

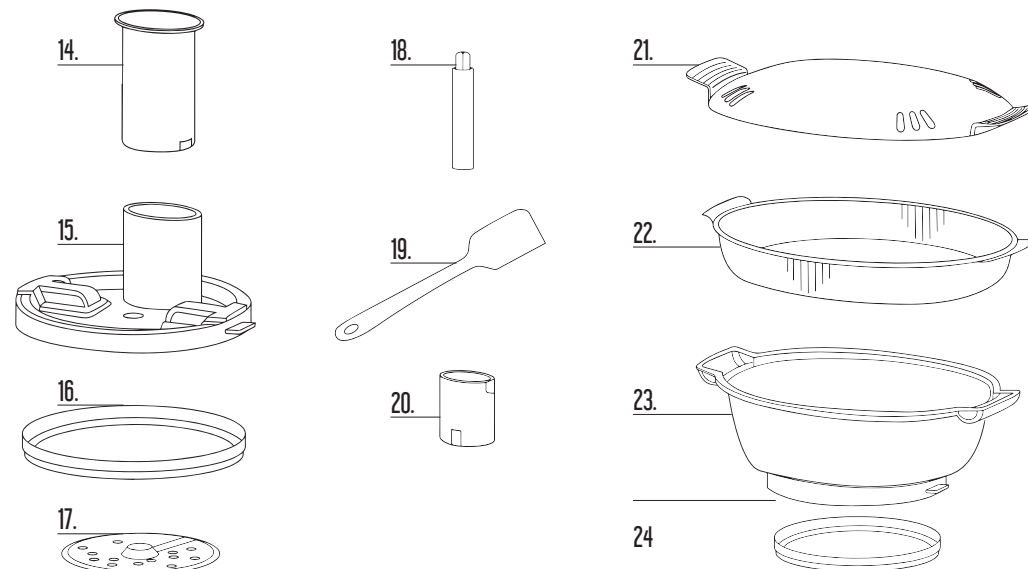
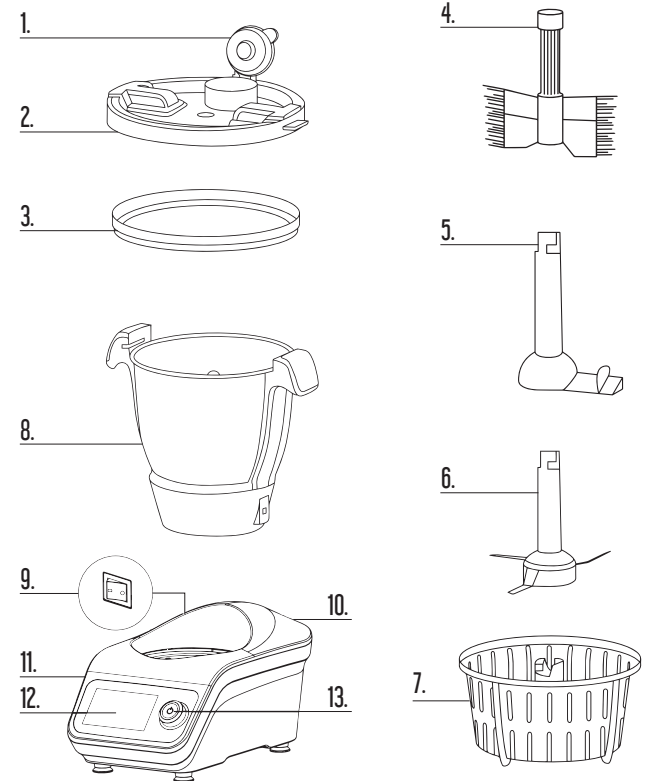
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



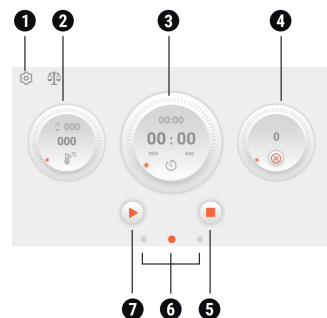
## PARTS LIST

1. Filler cap
2. Blender Lid
3. Blender lid seal
4. Whisk
5. Stir paddle
6. Blade
7. Steam basket
8. Blender jug
9. Main switch
10. Power cord
11. Base unit
12. Display screen
13. Knob
14. Pusher
15. FP lid
16. Seal for FP lid
17. Slicer/shred disc
18. Driving shaft
19. Spatula
20. Measuring cup
21. Lid for steamer basket
22. Steamer basket, shallow
23. Steamer basket, deep
24. Seal of deep steamer basket



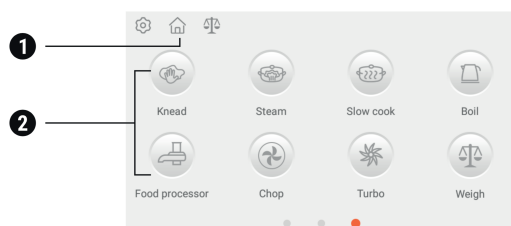
## DISPLAY SCREEN

1. Setup Button
2. Temperature Button
3. Timer Button
4. Speed Button
5. Stop Button
6. Interface shift dZot
7. Star/Pause Button



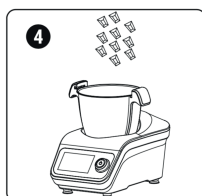
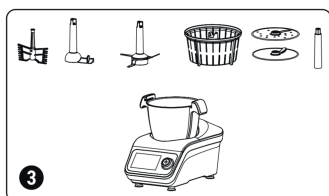
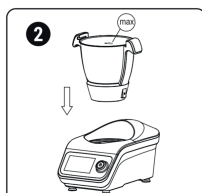
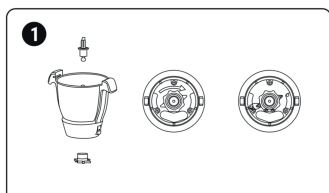
## AUTO PROGRAMS

1. Home Button
2. Function Button

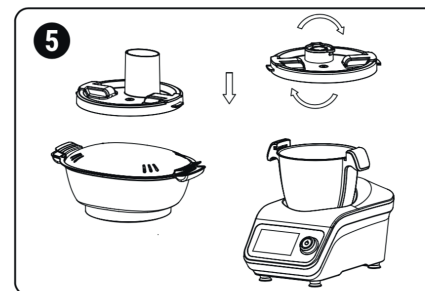


## TO SET-UP BEFORE USE

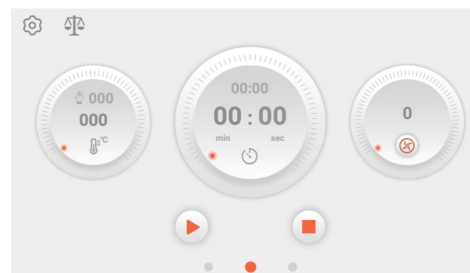
1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Insert the Jug into the Main Unit. Press down firmly to lock into place.
3. Choose difference accessories for difference cooking purpose.
4. Add the ingredients or water to the jug. If need food processor function. Then you need to attach food processor lid and put ingredients directly through food dispenser.



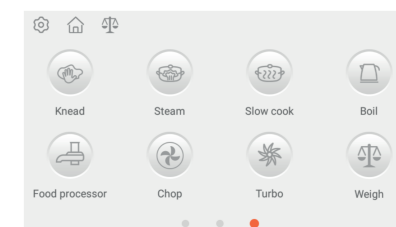
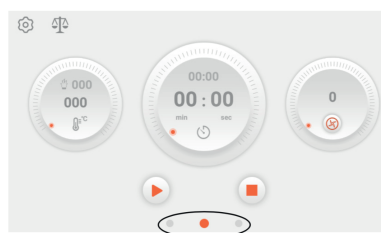
5. Attach the Blender lid, or FP lid or Steamer.



6. Plug your Powercord into the main base. Switch on.
7. Click pictos of temp/time/speed. Use your finger to slide or rotate the knob to set the parameters. Click min or sec on time picto to set corresponding parameters. Click ↻ to shift between clockwise and reverse.
8. After parameters are set, click ▶ or press knob to start work. Click ⏸ or press knob to pause or click ◻ or long press knob to stop.





9. Slide right or click the right dot in the red circle to enter into auto program interface. Click 🏠 or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.



10. Click pictos on auto programs interface to enter corresponding working interface. Set parameters as per step 7-8. Click to exit. ✕
11. Slide left or click left dot in the red circle to enter into recipe interface. Click 🏠 or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.

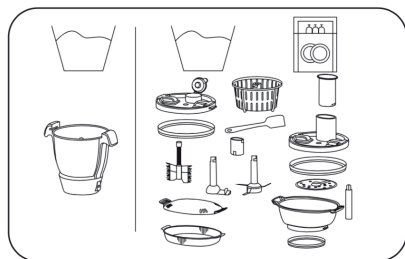
12. Click the recipe picture to enter specific recipe interface. Click Ingredient/Cooking step/Chefs tips/accessories used for cooking guidance. Click to start. Click  for favorite collections.

13. Each recipe has preset parameters. Adjust parameters as per step 7/8. Click  to start step by step. Click  to check the related information of recipe.

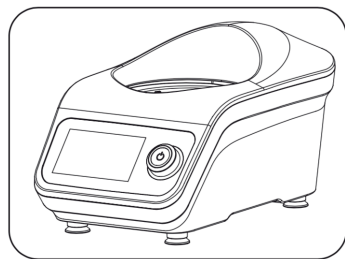
14. After cooking finished, Screen will shows end interface. Click OK or Press knob to exit







15. Accessories which can put into dishwasher.



16. Clean the main unit.



## CONTROL PANEL OVERVIEW

ICONO	FUNCTION
 ROTAR KNOB	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Can be used to setting temperature, time, speed.</li> <li>2. Short press to pause during cooking. It will continue cooking if you press again.</li> <li>3. Long press to stop cooking.</li> <li>4. Press the knob to start working after all parameters are set.</li> <li>5. Long press to exit during setting.</li> <li>6. When finished cooking, the screen will show "end". Press the knob and the cooker will enter into standby mode.</li> </ol>
	Sentido contrario: Intervalos de velocidad: 1-3
	Velocidad: Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas. Intervalo de velocidad: 0-12.
	Visualización del parámetro de tiempo establecido (0-90 s). Visualización del tiempo de funcionamiento (0-90).

ICONO	FUNCIÓN
	Imagen de un bol: indica que el bol se ha colocado en su lugar o se mostrará en rojo para recordar que el bol no se ha colocado correctamente.
	Temperatura de los alimentos/ingredientes después de 37 °C, 40 °C, con intervalos de 5 °C.
	Visualización del parámetro de temperatura establecido. Intervalo de temperatura: 37-120 °C. Después de 37 °C, 40 °C con intervalos de 5 °C.
	Comenzar. Pausar.
	Configuración: configure o vea la información del robot de cocina, incluidos: la señal wifi, la versión del sistema, el idioma, el registro, etc.
	Imágenes de la página de inicio.
Amasar	Tiempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos Temperatura: 000 (Intervalo: 000-37) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-2)
Vapor	Tiempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos Flujo de vapor: rápido, medio y lento La cuenta atrás comienza a partir de 95 °C
Fuego lento	Tiempo: 60 (Intervalo: 10-90) minutos Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)
Hervir	Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100) °C
Procesador Alimentos	Picar, Cortar, Rebanar... Tiempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos Velocidad: 4 (Intervalo: 4-7)
Picar	Tiempo: 10 s (Intervalo: 10 s-4 m) Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)
Turbo	Tiempo: 60 s Velocidad: 12 Pulse  o pulse el botón y suéltelo para detener la unidad
Peso	Máx.: 5 kg Intervalo de 5 g.
TARA	Peso
END	Peso en los extremos
	Ordenar
A-Z	A-Z
	Buscar

ICONO	FUNCIÓN
Más	Incluida la colección de favoritos y el historial.
	Salir
	Colección de favoritos
	Imagen de los ingredientes
	Paso de elaboración
	Recomendaciones del chef
	Ver la información de la receta, incluyendo

## AJUSTES

## Ajuste del tiempo

1. Time range: 0-90 min.
2. Haga clic en , haga clic en min (minutos) o sec (segundos), y deslice la imagen o gire el botón para establecer el tiempo.

## Ajuste de la temperatura

1. Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C con un intervalo de 5 °C.
2. Haga clic en deslice la imagen o gire el botón para establecer la temperatura.

## Ajuste de la velocidad

1. Intervalo de velocidad: 0-12.
2. Haga clic en deslice la imagen o gire el botón para establecer la velocidad. Haga clic en , cambie a y establezca la velocidad en .
  - Velocidad 1-3
  - Velocidad 1-4
  - Velocidad 1-12

## Inicio, pausa y parada





- Comenzar
- Pausar
- Detener

Durante el modo de espera, las luces blanca, verde y roja parpadean. La luz roja situada debajo del botón se enciende cuando la temperatura es mayor de 60 °C y la luz verde cuando la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.

## USO RECOMENDADO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	30-60 segundos	600g. de ternera/cerdo sin hueso/tendones
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	10-20 segundos	600g. de cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 12	1 min	Capacidad máxima 2300ml. 800g. de zanahorias, 1200g. de agua
Picar (Cebolla, chalota, apio, etc...)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15-30 segundos	500g., 1 cebolla
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	2 min	500g. de harina + 250g. de agua + 20g. de aceite
Cortar, rallar (Zanahoria, pepino, patata)	Cuchilla de picar	Velocidad 5-6	30 segundos	500g.
Sopa	Cuchilla de picar	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. También puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura que desee usted mismo.	Capacidad máxima: 2000ml

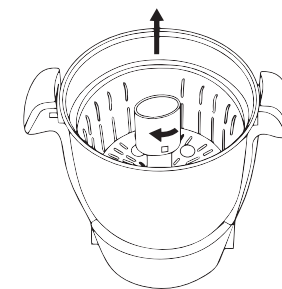
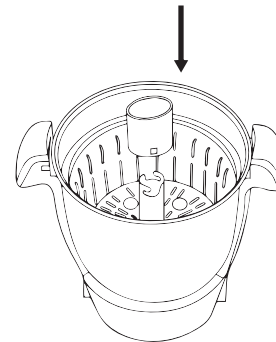
## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4		
	Batir nata	3		
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2		
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2		
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10		
	Picar hielo	8 a 10		
	Batidora	10		
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc...)	5 a 7		
	Judías, soja, nueces, cacahuees, granos café, almendras...	10		
 Cestillo vapor	Amasar	1		
	Arroz, etc	---		

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
Disco rallar	Rodajas	5,6	30 a 60sg	
Vaporera	Pescado	---	10 a 60min	

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe el aparato siempre antes de efectuar la limpieza.
2. Retire la tapa y los utensilios del recipiente antes de efectuar la limpieza.
3. Unidad eléctrica. Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua.
4. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra de la batidora, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño
5. Recipiente/paleta removedora/cuchilla Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del recipiente, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llène el recipiente con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.
6. Cómo extraer el cestillo de vapor. Coloque el vaso medidor en la ranura del cestillo de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.
  - Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.
  - Tapa, vaso medidor, cuchilla, paleta mezcladora, cesta de vapor, vaporizador, etc. Todos los accesorios de la imagen pueden lavarse en el lavavajillas.
  - Los cepillos de metal o nailon, los limpiadores domésticos, los disolventes y los productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto.
  - Utilice un paño suave y seco para limpiar el cable de alimentación.
- Nota: Si surge algún problema con su aparato que no pueda resolver, llame a nuestro teléfono de asistencia.

## FUSIBLE DE REINICIO

- ¿Por qué se apaga? El fusible hace que se apague el aparato cuando la base del bol se sobrecalienta. Este problema es grave y debería identificar la causa para que no vuelva a repetirse. Asegúrese de seguir minuciosamente las instrucciones recogidas en la sección de “Limitaciones de uso y recomendaciones”.
- Las causas posibles para el sobrecalentamiento son: utilizar la cuchilla para mezclas, calentar el bol mientras está vacío o cocinar alimentos a una temperatura demasiado alta y durante demasiado tiempo. No deje que la comida se queme dentro del bol. Si se le empieza a quemar la comida, baje la temperatura de cocinado y añada un poco de agua o ingredientes grasos.
- Antes de reiniciar el fusible enfríe el bol.
- Si hay ingredientes calientes dentro del bol, vacíelo en otro recipiente ya que tendrá que terminar el cocinado más tarde. Añada agua fría al bol y déjela de 5 a 10 minutos aproximadamente. No introduzca el bol en la nevera, es peligroso (se forma humedad) y mucho más lento. Una vez se haya enfriado el bol, vacíelo.
- Para reiniciar el fusible: Utilice un bolígrafo (si es posible, como primera opción) o un destornillador (puntiagudas o muy afiladas). Coloque el bol boca abajo y presione el botón de silicona traslúcido (diríjase al círculo indicado en la siguiente figura), con la punta del bolígrafo.
- Tenga cuidado: Al reiniciar el fusible, este hace clic y debería poder oírlo:
- Si es así, puede seguir utilizando el bol. Asegúrese de que está utilizando la cuchilla de mezcla de manera adecuada y de que está siguiendo las recomendaciones de uso para garantizar el buen estado de las funciones del producto a largo plazo.
- Si no oye el clic del fusible y si el bol no se calienta después de haberlo intentado varias veces, la causa del problema es otra diferente, por lo que tendrá que contactar con el servicio de atención al cliente.
- Si el fusible hace que se le apague el robot de cocina muy a menudo, puede que el bol o el fusible no estén en buen estado, o que no esté utilizando el bol de manera apropiada.
- No está permitido manipular el botón del fusible para que no fuerce el apagado del aparato o para forzar su reinicio. En caso de manipulación, podrían producirse descargas eléctricas o incendios.



**IMPORTANTE: NO RECOMENDABLE PARA LAVAVAJILLAS!**

