

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

*Chef-O-Matic®*  
**KITCHEN ROBOT**



**Instruction manual**



**Manual de instrucciones**



**Manuel d'instructions**



**Gebrauchsanleitung**



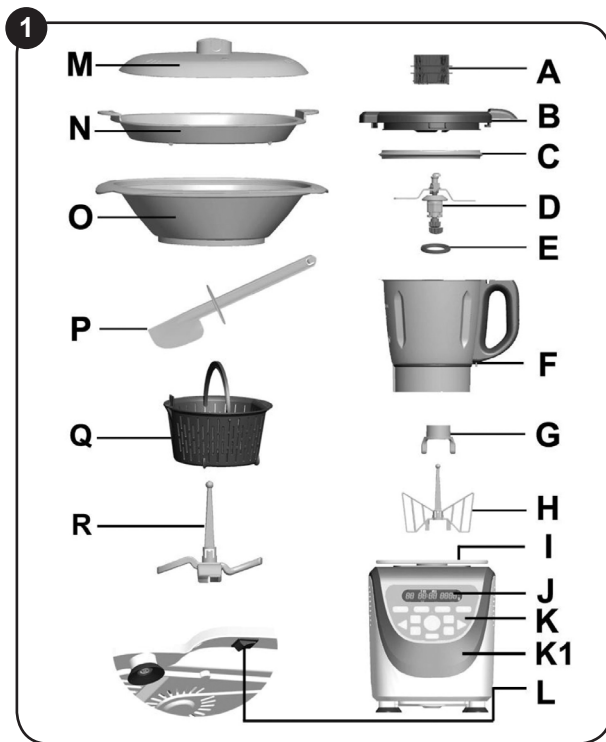
**Manuale d'istruzioni**

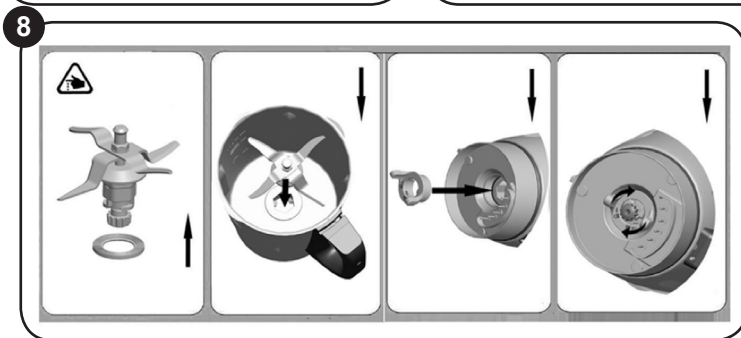
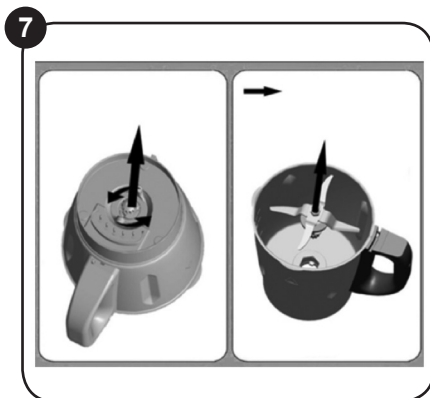
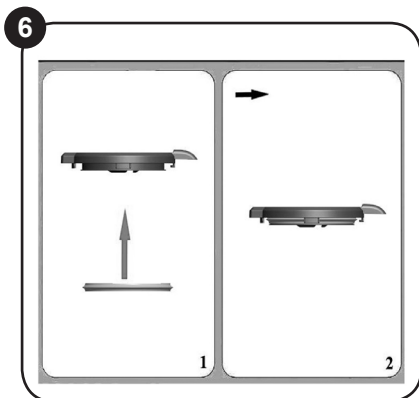
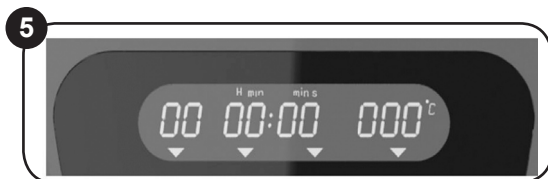


**Instruções de uso**

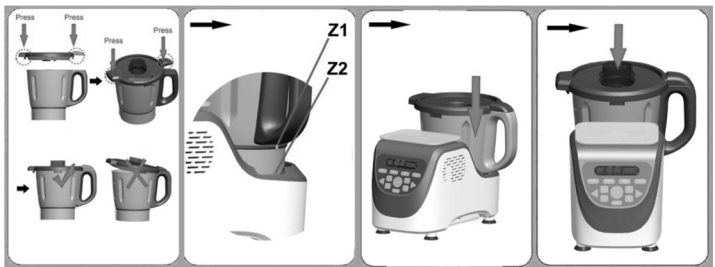


**Handleiding**





9



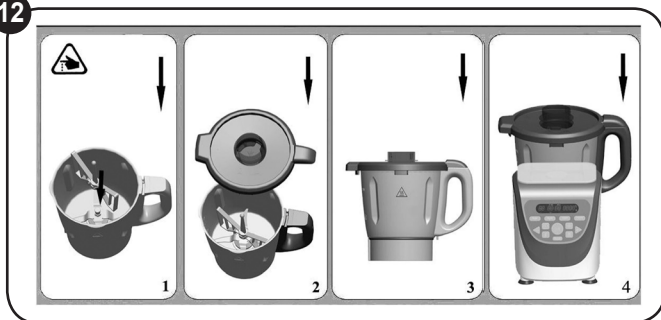
10



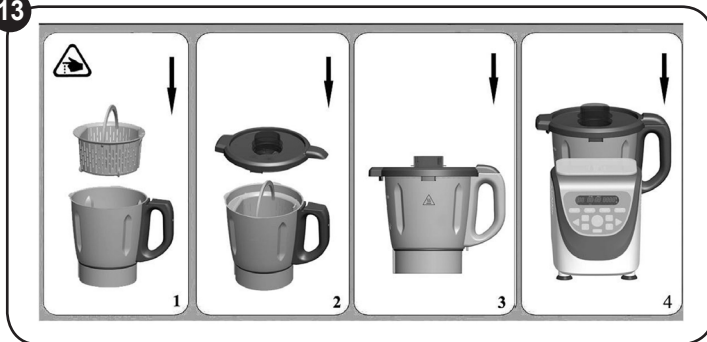
11



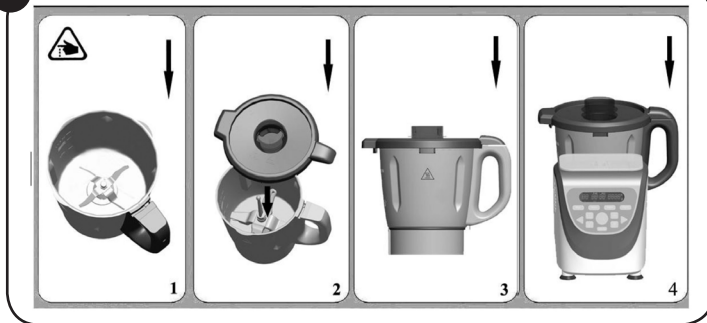
12



13



14



Thank you for purchasing Chef-O-Matic® Kitchen Robot; the multi-functional food processor that makes cooking for the whole family quick and easy.

It is capable of replacing multiple elements in the kitchen, which saves space. In addition, its versatility will save you time when cooking.

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

#### TABLE OF CONTENTS:

1. Warnings
2. The set includes
3. Parts and Accessories
4. Mode of use
5. Assembly of the vessel
6. Use of Accessories
7. Cleaning
8. Treatment guide
9. Error Codes
10. Technical specifications
11. Quality assurance

### 1- WARNINGS

1. Before using the appliance, please read these instructions and illustrations carefully.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before connecting the appliance.
4. Never use accessories or parts from other manufacturers. Your warranty will be invalidated if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the power cord, plug or other parts are damaged.
6. Clean parts that come into contact with food thoroughly before using the appliance for the first time.
7. Always place the appliance on a flat, dry and clean surface.
8. Do not touch the blade, especially when it is running. It is very sharp.

Hold only the upper part of the blade while removing or reinserting it.

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

10. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

11. Never leave the appliance unattended when in operation.

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

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

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

15. Unplug the appliance immediately after use.

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

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

18. Children should not play with the appliance.

19. When processing hot food (for temperatures above 60°C) do not touch the measuring cup/plug on the lid of the mixing jar.

20. Be sure to place the appliance

on a clean, solid, flat and heat-resistant surface, especially when using the steamer accessory.

21. The spatula should only be used to remove food from the mixing jar. Do not use it while the blade is in operation.

22. Be careful if you pour hot liquid into the food processor through the lid spout while it is running. Due to the heat or the momentum of the blades, hot liquid/steam may be ejected out of the appliance.

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

24. This appliance is designed for domestic use only (not for professional kitchens).

25. Always unplug the appliance from the power socket if it is left unattended, as well as before assembling, disassembling or cleaning it. If you have used a heated programme, make sure it is completely cool before disassembly.

26. Exercise caution when handling sharp blades, emptying the jar and cleaning the appliance.

27. To find out how to clean surfaces that come into contact with oil

or food, see the “cleaning” section of the manual.

28. To avoid hazards, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service agent or qualified personnel.

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

30. Switch off the appliance and unplug it from the socket before changing accessories or touching moving parts.

## 2. THE SET INCLUDES:

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (Main Unit, Tumbler, Lid, Sealing ring, Cup)
- 1 Blade protector
- 1 Mixer attachment (butterfly)
- 1 Spatula
- 1 Steamer
- 1 basket
- 1 Instruction Manual
- 1 Digital Cookbook: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PARTS AND ACCESSORIES

- Graph 1
- A. Measuring cup/plug (max. 100ml)
- B. Mixing jar lid
- C. Sealing gasket 1
- D. Blade
- E. sealing gasket 2
- F. Mixing jar
- G. Adjusting key
- H. Mixer attachment (Butterfly)
- I. Electronic scale
- J. LCD display
- K. Control panel
- K1. Main unit
- L. On/Off button
- M. Steamer Cover
- N. Inner tray of the steamer
- O. Steamer
- P. Spatula
- Q. Inner basket
- R. Blade protector
- Graph 2
- 1. time indicator
- 2. speed indicator
- 3. Temperature indicator
- 4. Sauce button
- 5. Soup button
- 6. Steam button
- 7. Pastry button

8. Start/Stop button
- 9 Timer
10. "+" Button
11. Temperature selector
12. "PULSE" button
13. Speed button
14. "+" Button (+)
15. Scale button



Caution:  
"Hot surface" symbol marked on the glass.  
Graph 3.

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

#### 4- MODE OF USE

The Chef-O-Matic® Kitchen Robot allows you to cook/process food easily, quickly and with great versatility.

#### SWITCH ON THE DEVICE:

Graph 4

Plug in and press "On/Off button (L)" to enter standby mode. Figure 5

The LCD display area is shown below:

Temperature" display: 000°C; "Time" display: "00:00";  
Speed" screen: "00".

Glass capacity:

The maximum capacity of the glass is 3 litres. For safety purposes avoid going over the 2 litre mark when preparing food.

MANUAL MODES:

START/ STOP:

Press this button to start the appliance or stop its operation.

1) Pressing the "Start/Stop" button will stop the current operation. Pressing it again will resume the interrupted operation with the same settings as you have programmed.

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

PULSE:

Pressing "Pulse" will instantly rotate the blades at speed 10.

When the temperature of the container is above 60°C, the blades will instantly rotate on speed 4.

TIMER:

To set the time: press "timer" and adjust it by pressing "+" or "-".

The time range supported by the Kitchen Robot is from 0 seconds to 90 minutes.

SPEED:

To adjust the speed: press "speed" and adjust it by pressing "+" or "-".

The speed setting range is 01 to 10, with 10 being the fastest.

When blending or cooking at speed, the blades cause the ingredients to move up the sides of the mixing jar. When introducing a new ingredient, push everything down towards the blades with the spatula.

TEMPERATURE:

To set the cooking temperature, press "temperature" and adjust it by pressing "+" or "-".

The temperature setting range is 30 °C to 120°C.

When the temperature of the container is above 60 °C.

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

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

BALANCE:

Select "scale" to weigh ingredients.

The weight adjustment range is 5g to 5000g.

When the "scale" button is pressed the LCD will display "Weight" (0000g).

Place the food on the electronic scale.

Then read the number that appears on the LCD display. This is the weight of the food.

Press and hold the "balance" button for more than 2 seconds, or press and hold the "Start/Stop" button for more than 2 seconds to exit the function.

CUTTING/GRINDING:

Select "speed" and choose from 0 (slowest) to 10 by pressing "+" or "-".

You can select "timer" and set the time (by pressing "+" or "-") or let the appliance operate without a timer.

Press "start/stop" to start/stop the programme.

COOK:

Select "speed" and choose from 0 (no blade movement) to 10 by pressing "+" or "-".

PROGRAMMED MODES:

The Chef-O-Matic® Kitchen Robot has several programmes with automatic direct access.

At the end of the programmes you will hear the "Beep" sound.

SOUP:

To prepare soups and creams.

Requires putting liquid in the mixing jar as well as



solid ingredients.

The programme cooks food at 100°C.

For the last 1.5 minutes, blend the mixture on speed 4 for 30 seconds and on speed 10 for the last minute.

The default setting is 35 minutes, 100 degrees Celsius, speed 1.

The programme does not allow temperature (100°C) or speed (1) to be modified.

The time can be adjusted from 25 to 45 minutes.

#### SAUCE:

For preparing delicious sauces.

The programme defaults to 10 minutes, 85 degrees Celsius.

You can change the speed from 1 to 4.

You can change the temperature from 60 to 105 degrees Celsius.

You can change the time from 1 to 60 minutes.

#### STEAM:

For steaming food.

Fill the mixing jar with at least 500 ml of water.

Remove the measuring cup/plug to leave the lid nozzle open and place the steamer on top with the ingredients.

The programme does not allow changing the speed (it will be 0).

The temperature can be changed from 100 to 120°C.

The time can be set from 5 to 60 minutes.

#### PASTRY:

For making delicious doughs, cakes and biscuits.

Generally, it is advisable to use the blade guard when using this programme.

The programme kneads at different speeds and times. In any of the selected options, it kneads the product for 6 seconds, stops for 3 seconds more and starts kneading again, which results in uniform, well-developed doughs.

It does not allow temperature selection.

The kneading speed can be changed from 2 to 4:

For speed 2, the maximum time is 12 minutes.

For speed 3, the maximum time is 3 minutes.

For speed 4, the maximum time is 2.5 minutes.

### 5. ASSEMBLY OF THE MIXING JAR:

#### SEALING GASKET OF THE JAR:

The lid of the jar has a sealing gasket that prevents liquid from escaping when the food processor is processing food.

Make sure that it is securely attached to the lid before using the appliance.

Cooking hot ingredients can create a vacuum in the beaker, which can cause the sealing gasket to become stuck in the beaker when the lid is removed.

In this case, wait for the preparation to cool before removing the gasket.

How to install the sealing gasket under the mixing jar lid:

Graph 6

BLADE:

Remove the blade:

The blade must be removed in order to clean the mixing jar properly.

Hold the upper part of the blade with one hand and place the key in the lower part of the socket with the other hand.

Turn the key counterclockwise to remove the blade from the socket.

How to remove the blade:

Graph 7

To fit the blade:

Place the sealing gasket under the blade.

Place the blade in the mixing jar and hold the upper part of the blade with one hand. Place the key in the lower part of the socket with the other hand.

Turn the key clockwise to adjust the socket blade.

How to fit the blade:

Graph 8

Caution:

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

Hold only the upper part of the blade!

The sealing ring must be securely attached to the blades. If food is cooked or chopped without the sealing ring in place, the beaker may leak from underneath and the main unit may be damaged.

#### ASSEMBLE THE MIXING JAR:

Graph 9

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

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

3- Insert the measuring cup/plug into the jar lid (see figure above).

#### DISMANTLE THE MIXING JAR:

Figure 10

1- Remove the mixing jar from the main appliance. The jar can be easily removed.

2- Be careful if you have cooked with a temperature programme. The jar may be hot.

#### SHARPEN THE BLADES:

You will probably never need to sharpen the blades of your machine.

However, if one day they lose some of their effectiveness, you can restore them to their original state by crushing ice previously soaked in water. Grind on speed 10, 20 or 30 seconds.

## 6. USE OF ACCESSORIES:

### STEAMER:

Graph 11

The steamer is ideal for cooking vegetables, meat, sausages, steamed bread, steamed fish and more. You can use the steamer in either of the following two combinations:

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

Use this combination to prepare different types of food.

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

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

Follow the steps below:

1. Mount the blade on the mixing jar and then place it in the main unit.

2. Add the water to the jar (between 0.5L and 2L).

Caution: there must be a minimum of 0.5 litres of water in the jar.

With 0.5l of water you can steam food for about 30 minutes.

For every additional 15 minutes, add 250ml of water.

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

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

5. Do not place the measuring cup/plug in the lid nozzle, thereby keeping the center aperture open.

6. Install the jar on the appliance.

7. Place the steamer on top of the jar.

8. Place the food in the steamer or on the tray and close it with the steamer cover.

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

10. Set the speed, time and temperature as required.

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

12. The "Beep" sound will be heard when cooking is complete.

13. After use, switch off the main appliance and remove the steamer cover.

14. Remove processed food from the steamer.

The Chef-O-Matic® Kitchen Robot features the "steam" programme for steam cooking.

The steamer can be placed on the mixing jar lid when the measuring cup/plug is removed during cooking to avoid splashing.

The steamer can be used to strain ingredients.

Caution:

1. Danger of scalding due to hot steam or hot condensed water.

2. Never heat the steamer when it is empty.

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

4. Never leave the measuring cup plugged onto the mixing jar lid when using the steamer. Keep the center aperture open.

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

6. Do not touch the metal part of the jar when it is hot. Hold only the handle of the jar to move it.

BUTTERFLY (mixer attachment):

How to use the mixer attachment (Butterfly):

Graph 12

The butterfly will help you achieve the best results when you want to make mayonnaise or whip cream or egg whites.

Follow the steps:

1. Hold the butterfly at the ball end.

2. Attach the butterfly to the top of the blade, you will hear a "click" to indicate that it has locked into place (see picture above).

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

Use the butterfly:

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

2- Place the food in the jar.

3- Put the lid on the jar.

4- Turn it until it locks into position and place the measuring cup/plug in the jar lid nozzle.

5- Place the jar in the central unit.

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

7- Select the required time and speed

8 - Press the "Start/Stop" button.

The appliance starts to operate and the timer starts counting down.

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

10- Switch off the main unit when you have finished using it. Remove the jar lid.

11- Remove the food from the jar.

Caution:

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

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

**Suggestions:**

Whipping whites: speed 4, 4- 5 minutes.

Whip cream: speed 7, 4- 5 minutes.

**INNER BASKET:**

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

**Figure 13**

- 1- Install the blade in the mixing jar.
  - 2- Add water to the mixing jar.
  - 3- Place the inner basket in the jar and place the food in the basket.
  - 4- Then close the lid of the beaker mixing jar.
  - 5- Turn the lid until it locks into place. Install the jar on the appliance.
  - 6- Place the measuring cup/plug into the lid nozzle.
  - 7- Plug in and press the "Power" button.
  - 8- Set the time, speed and temperature you need.
  - 9- Press the "Start/Stop" button.
- The appliance starts to operate and the timer starts counting down.
- 10- A "Beep" sound will be heard when the operation is completed.
  - 11- After use, switch off the main appliance. Open the jar lid and take out the inner basket.
  - 12- Remove processed foods from the basket.

The inner basket can be used for straining ingredients.

**Caution:**

- 1- The maximum amount of water added to the mixing jar should be 600ml and with the level below the basket.
- 2- Danger of scalding due to hot steam or hot condensed water.
- 3- Hot steam and hot condensed water are dangerous. Please handle with care.
- 4- Do not touch the metal part of the jar while it is hot. Hold only the handle of the bowl to move it.

**BLADE GUARD:**

The blade guard can be used both for kneading ingredients (pastry programme) and for making risotto.

**Graph 14**

Follow the steps below:

1. Place the blades and blade guard in the mixing jar.
2. Place the food in the jar.
3. Close the lid of the jar.
4. Turn it until it locks into position and place the measuring cup/plug into the jar lid nozzle.
5. Place the jar on the central unit.
6. Plug the appliance into the mains and press the power button.
7. Select the required time, speed and temperature

or the "pastry" programme.

8. Press the "Start/Stop" button. The appliance starts operating and the timer starts counting down.
9. A "beep" sound will be heard when the operation is completed.
10. Switch off the unit when you have finished using it. Open the jar lid.
11. Remove processed foods from the jar.

**Caution:**

1. Do not switch on the appliance until the blade guard has been fitted.
2. Do not add ingredients that may damage or block the blade when the blade is in motion and the blade guard is in place.

**7. CLEANING:**

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

**8. FOOD PREPARATION GUIDE:**

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

**9. ERROR CODES:**

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

**10. TECHNICAL SPECIFICATIONS:**

220-240V, 500W

top cover/main unit/inner casing:

PP

control panel: 88mm\*20mm

stainless steel trough

Lid: PP/PPE

Voltage / Frequency: 220-240V, 50/60Hz.

Power: 1000W hot;

With movement: 500 W

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

RPM ( $\pm 20\%$ ): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500,

2000, 2500, 3000, 3500

**11. QUALITY ASSURANCE**

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

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

**Australia & New Zealand only**

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consu-

mers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

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

A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

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

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

Made in China

Gracias por haber adquirido Chef-O-Matic® Kitchen Robot; el robot de cocina con múltiples funciones que te permitirán cocinar para toda la familia de manera fácil y rápida. Es capaz de sustituir múltiples elementos de la cocina por lo que supone un ahorro de espacio. Además, su versatilidad te hará ganar tiempo cocinando.

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

#### INDICE:

1. Advertencias
2. El set incluye
3. Partes y Accesorios
4. Modo de uso
5. Montaje del vaso
6. Uso de los Accesorios
7. Limpieza
8. Guía de tratamiento
9. Códigos de Error
10. Especificaciones técnicas
11. Garantía de calidad

## 1- ADVERTENCIAS

1. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones e ilustraciones.
2. Conserve estas instrucciones de uso para futuras consultas.
3. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local antes de conectar el aparato.
4. No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si se han utilizado dichos accesorios o piezas.
5. No use el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
6. Limpie minuciosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.
7. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia.

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

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

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

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

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

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

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

15. Desenchufe el aparato inmediatamente después de haberlo usado.

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

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

18. Los niños no deben jugar con el aparato.

19. Cuando procese alimentos calientes (para temperaturas superiores

a 60°C) no toque el vaso medidor.

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

21. La espátula debe usarse solo para retirar los alimentos del vaso. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento.

22. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina a través del bocal mientras está en funcionamiento. Debido a un vapor repentino o al impulso de las cuchillas, puede salir líquido caliente/ vapor despedido fuera del aparato.

23. El robot de Cocina Multifuncional se utiliza para picar, calentar alimentos (por ejemplo, verduras, carne, etc.) y para cocinar al vapor. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Sólo es apto para su uso en interiores secos. El aparato no está destinado para la restauración/ industria alimentaria, sino exclusivamente para uso en hogares o para particulares. Cualquier otro uso o modificación del aparato no está previsto y está estrictamente prohibido. No se aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o un funcionamiento incorrecto.

24. Este aparato ha sido diseñado solamente para su uso doméstico (no para cocinas profesionales)

25. Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente si se deja sin vigilancia, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. Si ha usado un programa con calor, asegúrese que está completamente frío antes de desmontarlo.

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

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

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

29. Un uso inadecuado del producto podría producir lesiones.

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

## 2. EL SET INCLUYE:

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (Unidad Principal, Vaso, Tapa, junta de estanqueidad, Cubilete)
- 1 Protector de cuchillas
- 1 Accesorio mezclador (mariposa)
- 1 Espátula
- 1 Vaporera
- 1 cesta
- 1 Manual de Instrucciones
- 1 Recetario Digital: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PARTES Y ACCESORIOS

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

- Q. Cesta interior  
R. Protector cuchilla

#### Grafico 2

1. Indicador de tiempo
2. Indicador de velocidad
3. Indicador de temperatura
4. Botón Salsa
5. Botón sopa
6. Botón vapor
7. Botón pastelería
8. Botón Start/Stop
9. Temporizador
10. Botón "+"
11. Selector de temperatura
12. Botón "PULSE"
13. Botón de velocidad
14. Botón "+" (+)
15. Botón de balanza



Precaución:  
Símbolo de "Superficie caliente" marcado en el vaso.

Gráfico 3.

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

#### 4- MODO DE USO

El Chef-O-Matic® Kitchen Robot permite cocinar procesar alimentos, de manera fácil, rápida y con mucha versatilidad.

#### ENCENDER EL APARATO:

Gráfico 4

Enchufar y pulsar "Botón de encendido/apagado (L)" para entrar en el estado de espera. Gráfico 5

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

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

#### Capacidad del vaso:

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

#### MODOS MANUALES:

##### START/ STOP:

Pulse este botón para poner en marcha el aparato o detener su funcionamiento.

1) Si pulsa el botón "Start/Stop", se detendrá el funcionamiento actual. Si lo pulsa de nuevo, se recuperará el funcionamiento interrumpido con los mismos ajustes que había programado.

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

#### PULSE:

Al pulsar "pulse" las cuchillas girarán instantáneamente a velocidad 10.

Cuando la temperatura del recipiente sea superior a 60°C, las cuchillas girarán instantáneamente a velocidad 4.

#### TEMPORIZADOR:

Para ajustar el tiempo: pulse "temporizador" y regúlelo pulsando "+" o "-".

El rango de tiempo que admite el robot es de 0 segundos a 90 minutos.

#### VELOCIDAD:

Para ajustar la velocidad: pulse "velocidad" y regúlela pulsando "+" o "-".

El rango de ajuste de velocidad es de 01 a 10, siendo 10 la más rápida.

Cuando se tritura - o cocina con velocidad- las cuchillas hacen que los ingredientes se desplacen hacia arriba en las paredes del vaso. Cuando introduzca un nuevo ingrediente, bájelo hacia las cuchillas con la espátula.

#### TEMPERATURA:

Para ajustar la temperatura de cocción pulse "temperatura" y ajústela pulsando "+" o "-".

El rango de ajuste de temperatura es de 30°C a 120°C.

Cuando la temperatura del recipiente esté por encima de los 60°C:

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

2) El aparato cambiará automáticamente la velocidad de trabajo a la velocidad 4, incluso aunque la velocidad de trabajo que hubiera seleccionado estuviera ajustada entre 05 y 10.

#### BALANZA:

Seleccione "balanza" para pesar ingredientes. El rango de ajuste de peso es de 5g a 5000g.

Al pulsar el botón "balanza" la pantalla LCD mostrará "Weight" (Peso) (0000g).

Coloque los alimentos en la balanza electrónica. A continuación, lea el número que aparece en la pantalla LCD. Ese es el peso del alimento.

Mantenga pulsado el botón "balanza" durante más de 2 segundos, o mantenga pulsado el botón "Start/Stop" durante más de 2 segundos para salir de la función.

#### CORTAR/ TRITURAR:

Seleccione "velocidad" y elija, de 0 (más lenta) a 10 pulsando "+" o "-".

Puede seleccionar "temporizador" y ajustar el tiempo (pulsando "+" o "-") o bien dejar que el aparato funcione sin temporizador.

Pulse "start/ stop" para iniciar/ parar el programa.

#### COCINAR:

Seleccione "velocidad" y elija, de 0 (sin que se

muevan las cuchillas) a 10 pulsando "+" o "-".

#### MODOS PROGRAMADOS:

El Chef-O-Matic® Kitchen Robot dispone de varios programas con acceso directo automático.

Al finalizar los programas escuchará el sonido "Beep".

#### SOUP:

Para preparar sopas y cremas.

Requiere poner líquido en el vaso, además de ingredientes sólidos.

El programa cocina los alimentos a 100°C.

El último 1,5 minuto tritura el preparado a velocidad 4 durante 30 segundos y a velocidad 10 durante el último minuto.

El programa marca por defecto 35 minutos, 100 grados centígrados de temperatura, velocidad 1.

El programa no permite modificar temperatura (100°C) ni velocidad (1).

El tiempo se puede ajustar de 25 a 45 minutos.

#### SAUCE:

Para preparar deliciosas salsas.

El programa marca por defecto 10 minutos, 85 grados centígrados.

Puede modificar la velocidad de 1 a 4.

Puede modificar la temperatura de 60 a 105 grados centígrados.

Puede modificar el tiempo de 1 a 60 minutos

#### STEAM:

Para cocinar alimentos al vapor.

Llene el vaso con un mínimo de 500 ml de agua.

Retire el cubete para dejar abierto el bocal y coloque la vaporera encima con los ingredientes.

El programa no permite cambiar la velocidad (será 0).

La temperatura se puede modificar de 100 a 120°C.

El tiempo se puede ajustar de 5 a 60 minutos.

#### PASTRY:

Para preparar deliciosas masas, pasteles y galletas.

Generalmente, se aconseja usar el protector de cuchillas para usar este programa.

El programa amasa a distintas velocidades y tiempos. En cualquiera de las opciones seleccionadas, amasa el producto durante 6 segundos, para 3 segundos más y vuelve a iniciar el amasado, lo que permite obtener masas uniformes y bien desarrolladas.

No permite seleccionar temperatura.

La velocidad de amasado se puede cambiar de 2 a 4:

Para velocidad 2, el tiempo máximo es de 12 minutos.

Para velocidad 3, el tiempo máximo es de 3 minutos.

Para velocidad 4, el tiempo máximo es de 2,5 minutos.

## 5. MONTAJE DEL VASO:

### JUNTA DE ESTANQUEIDAD DEL VASO:

La tapadera del vaso cuenta con una junta de estanqueidad que evita que salga líquido cuando el robot procesa alimentos.

Hay que asegurarse que queda bien fijada a la tapadera antes de usar el aparato.

Al cocinar ingredientes calientes se puede hacer el vacío en el vaso, lo que puede provocar que la junta de estanqueidad se quede fijada en el vaso al retirar la tapadera.

En este caso, espere a que el preparado se enfríe para retirar la junta.

Cómo instalar la junta de estanqueidad bajo la tapa del vaso:

Gráfico 6

### CUCHILLA:

Retirar la cuchilla:

Para poder limpiar correctamente el vaso hay que retirar la cuchilla.

Sujete la parte superior de la cuchilla con una mano y coloque la llave con la otra en la parte inferior del vaso.

Gire la llave en el sentido antihorario para retirar la cuchilla del vaso.

Cómo retirar la cuchilla:

Gráfico 7

Para colocar la cuchilla:

Coloque la junta de estanqueidad debajo de la cuchilla. Ponga la cuchilla en el vaso y sujete su la parte superior con una mano. Coloque la llave con la otra en la parte inferior del vaso.

Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la cuchilla del vaso.

Cómo colocar la cuchilla:

Gráfico 8

Precaución:

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

¡Sujete sólo la parte superior de la cuchilla!

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

### MONTAR EL VASO:

Gráfico 9

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

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



está bien colocado.

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

#### DESMONTAR EL VASO:

Gráfico 10

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

2- Tenga cuidado si ha cocinado con un programa con temperatura. El vaso puede estar caliente.

#### AFILAR LAS CUCHILLAS:

Probablemente no tendrá que afilar nunca las cuchillas de Su máquina.

No obstante, si algún día pierden un poco de su eficacia puede devolverlas a su estado original picando hielo – previamente remojado con agua-

Triture a velocidad 10, 20 o 30 segundos.

#### 6. USO DE LOS ACCESORIOS:

##### VAPORERA:

Gráfico 11

La vaporera es ideal para cocinar verduras, carne, salchichas, pan al vapor o pescado al vapor entre otros. Puede utilizar la vaporera en cualquiera de las dos combinaciones siguientes:

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

Use esta combinación para preparar distintos tipos de comida.

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

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

Siga los siguientes pasos:

1. Monte la cuchilla en el vaso y, a continuación, colóquelo en la unidad principal.

2. Añada el agua al vaso (entre 0,5L y 2L).

Precaución: tiene que haber un mínimo de 0,5 litros de agua en el vaso.

Con 0,5l de agua se pueden cocinar alimentos al vapor durante unos 30 minutos.

Por cada 15 minutos adicionales, añada 250ml de agua.

3. Coloque la junta de estanqueidad en la tapa del vaso y luego ciérrela con la tapa.

4. Gire la tapa del vaso hasta que quede fijada en su posición.

5. No coloque el cubilete en la tapadera.

6. Instale el vaso en el aparato.

7. Coloque la vaporera

8. Ponga los alimentos en la vaporera o en la bandeja y ciérrela con la tapa.

9. Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón "Encendido".

10. Ajuste la velocidad, el tiempo y la temperatura que necesite.

11. Pulse el botón "Start/Stop", el aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás.

12. Se escuchará el sonido "Beep" cuando la cocción haya finalizado.

13. Después del uso, apague el aparato principal y retire la tapa de la vaporera.

14. Retire los alimentos procesados de la vaporera.

El Chef-O-Matic® Kitchen Robot cuenta con el programa "steam" para cocinar al vapor.

La vaporera se puede colocar sobre la tapadera cuando se retira el cubilete en una cocción para evitar salpicaduras.

La vaporera se puede usar para colar ingredientes.

Precaución:

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

2. No caliente nunca la cubeta cuando esté vacía.

3. Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos del interior de la vaporera no se cocinarán correctamente.

4. Nunca deje el cubilete sobre la tapa del vaso cuando utilice la vaporera.

5. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipulelo con cuidado.

6. No toque la parte metálica del recipiente cuando esté caliente. Sujete sólo el asa del vaso para moverlo.

##### MARIPOSA (accesorio agitador):

Cómo utilizar el accesorio agitador (Mariposa):

Gráfico 12

La mariposa le ayudará a lograr los mejores resultados cuando quiera hacer mayonesa o montar nata o claras de huevo.

Siga los pasos:

1. Sujete la mariposa por el extremo en forma de bola.

2. Acople la mariposa a la parte superior de la cuchilla, se oirá un "clic" que le indicará que ha quedado bien encajada (Ver la imagen arriba).

Para retirar la mariposa agárrela por el extremo en forma de bola y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.

##### Usar la mariposa:

1- Coloque las cuchillas y la mariposa en el vaso.

2- Introduzca los alimentos en el vaso.

3- Ponga la tapa del vaso.

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

5- Coloque el paso en la unidad central.

6- Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón "Encendido"

7- Seleccione el tiempo necesario y la velocidad

8 -Pulse el botón "Start/Stop".

El aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás.

9- Se escuchará el sonido "Beep" cuando la operación haya finalizado.

10- Apague la unidad principal cuando haya terminado de usarla. Quite la tapa del vaso.

11- Retire los alimentos del vaso.

**Precaución:**

1. No encienda el aparato hasta haber colocado la mariposa correctamente
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté colocada.

**Sugerencias:**

Montar Claras: velocidad 4, 4- 5 minutos.

Montar Nata: velocidad 7, 4- 5 minutos.

**CESTA INTERIOR:**

La cesta interior es adecuada para cocinar alimentos al vapor en pequeñas cantidades, como arroz, verduras, pescado y carne.

Por favor, siga los pasos:

Gráfico 13

- 1- Instale la cuchilla en la cubeta.
- 2- Añada agua en el vaso.
- 3- Coloque la cesta interior en el vaso y añada la comida en la cesta.
- 4- A continuación, tape la tapa del vaso.
- 5- Gire la tapa hasta que quede bloqueada. Instale el bol en el aparato.
- 6- Coloque el cubilete sobre la tapa.
- 7- Enchufe y pulse el botón "Encendido".
- 8- Ajuste el tiempo, la velocidad y temperatura que necesite.
- 9- Pulse el botón "Start/Stop". El aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás.
- 10- Se escuchará el sonido "Beep" cuando la operación haya finalizado.
- 11- Después del uso, apague el aparato principal. Retire la tapa del bol y saque la cesta interior.
- 12- Saque los alimentos procesados de la cesta.

La cesta interior se puede usar para colar ingredientes.

**Precaución:**

- 1- ¡El máximo de agua añadida en la cubeta debe ser de 600ml y con el nivel por debajo de la cesta.
- 2- Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua condensada caliente.
- 3- El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipúlelo con cuidado.
- 4- No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Sujete sólo el asa del bol para moverlo.

**PROTECTOR DE CUCHILLAS:**

El protector de cuchillas se puede usar tanto para amasar ingredientes (programa "pastry") como para

preparar un risotto.

Gráfico 14

Siga los pasos siguientes:

1. Coloque las cuchillas y su protección en el vaso.
2. Introduzca los alimentos en el vaso.
3. Ponga la tapa en el vaso.
4. Gírela hasta que quede fijada en su posición y coloque el cubilete en la tapa del vaso.
5. Coloque el vaso sobre la unidad central.
6. Enchufe el aparato a la corriente y pulse el botón de encendido.
7. Seleccione el tiempo necesario, la velocidad y la temperatura o el programa "pastry".
8. Pulse el botón "Start/Stop". El aparato empieza a funcionar y el temporizador inicia la cuenta atrás.
9. Se escuchará un sonido "Beep" cuando la operación haya finalizado.
10. Apague la unidad cuando haya terminado de usarla. Retire la tapa del vaso.
11. Retire los alimentos procesados del vaso

**Precaución:**

1. No encienda el aparato hasta haber colocado la protección de las cuchillas.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la cuchilla cuando esté en movimiento y el protector de la cuchilla esté colocado.

**7. LIMPIEZA:**

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
2. No sumerja el vaso en agua para limpiarlo.
3. Cuando el vaso se haya enfriado, retire la cuchilla del vaso. Limpie el interior y el exterior del vol. Mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto de la parte inferior del vaso. Limpiélas solo con un paño húmedo.
4. Desenrosque la junta de estanqueidad y retire todos los accesorios: ¡No lave el vaso de metal ni la cuchilla en el lavavajillas!
5. Nunca use objetos puntiagudos o afilados para limpiar, ya que podrían dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manéjela con cuidado!
7. Limpie todas las partes con agua caliente y jabón. Limpiélas inmediatamente después de usarlas. Aclárelas con agua caliente y séquelas de forma inmediata.
8. Se aconseja lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
9. Limpie la unidad principal con un paño suave y humedecido.
10. Si resulta difícil limpiar el vaso y las cuchillas puede añadir un poco de agua caliente con jabón en el vaso y poner el aparato en funcionamiento a velocidad 1 durante unos segundos.

## 8. GUÍA DE TRATAMIENTO:

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

## 10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

220-240V, 500W  
 cubierta superior /unidad principal /carcasa interior: PP  
 panel de control:88mm\*20mm  
 cubeta de acero inoxidable  
 Tapa:PP/PPE  
 Voltaje / Frecuencia:220-240V, 50/60Hz  
 Potencia: 1000W en caliente;  
 Con movimiento: 500 W  
 Velocidades: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  
 RPM (±20%): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. CÓDIGOS DE ERROR:

Código	Estado	Solución
E1	"E1" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.	Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación.
E2	"E2" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.	Saque la cubeta y vuelva a instalarla de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento. Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la cooperación anterior no funciona.
E3	"E3" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma.	Saque la tapa de la cuba y vuelva a instalarla según las instrucciones de uso. Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la operación anterior no funciona.
E4	En la pantalla LCD parpadea "E4" y suena la alarma.	La temperatura del aparato es demasiado alta. En primer lugar, deje que se enfríe durante 2 horas y, a continuación, reinicie. Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación si la cooperación anterior no funciona.
E5	"E5" parpadea en la pantalla LCD y suena la alarma	Primero déjalo enfriar 2 horas y luego reinícialo.

## 11. GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto está cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños derivados de un uso indebido, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o una manipulación incorrecta.



### ATENCIÓN CÓMO ELIMINAR LOS MATERIALES

El símbolo de un cubo de basura tacha-

do significa que debe informarse y seguir la normativa local sobre la eliminación de este tipo de productos.

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

Fabricado en china

Merci d'avoir acheté Chef-O-Matic® Kitchen Robot ; le robot de cuisine aux multiples fonctions qui vous permettra de cuisiner pour toute la famille facilement et rapidement.

Il est capable de remplacer plusieurs éléments dans la cuisine, ce qui permet d'économiser de l'espace. De plus, sa polyvalence vous fera gagner du temps lors de la préparation des repas.

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

#### INDEX :

1. Avertissements
2. L'ensemble comprend
3. Pièces et accessoires
4. Mode d'emploi
5. Assemblage du bol de mixage
6. Utilisation des accessoires
7. Nettoyage
8. Guide de traitement
9. Codes d'erreur
10. Spécifications techniques
11. Garantie qualité

### 1- AVERTISSEMENTS

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions et illustrations.
2. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
4. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces provenant d'autres fabricants. L'utilisation de tels accessoires ou pièces entraîne l'annulation de la garantie.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
6. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
7. Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et propre.
8. Ne touchez pas la lame, surtout lorsqu'elle est en marche. Elle est très tranchante. Ne tenez que la partie supé-

rieure de la lame lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

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

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

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

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

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

14. Ne jamais immerger l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide, ni la rincer à l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

15. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

16. Eteindre l'appareil et le débrancher avant de changer d'accessoire ou de toucher des pièces mobiles en cours d'utilisation.

17. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

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

19. Lors du traitement d'aliments chauds (pour des températures supérieures à 60°C), ne touchez pas le gobelet doseur.

20. Veillez à placer l'appareil sur une surface propre, solide, plane et résis-

tante à la chaleur, en particulier lorsque vous utilisez l'outil vapeur.

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

22. Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le robot par le bec verseur lorsqu'il est en marche. En raison de la vapeur soudaine ou de l'élan des lames, du liquide chaud ou de la vapeur peut être éjecté hors de l'appareil.

23. Le robot multifonction est utilisé pour hacher, réchauffer des aliments (légumes, viande, etc.) et cuire à la vapeur. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée. Il ne peut être utilisé que dans des intérieurs secs. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans le secteur de la restauration et de l'alimentation, mais exclusivement dans les foyers privés ou par des particuliers. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas prévue et est strictement interdite. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée ou un fonctionnement erroné.

24. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement (pas pour les cuisines professionnelles).

25. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer. Si vous avez utilisé un programme chauffant, assurez-vous qu'il est complètement refroidi avant de le démonter.

26. Soyez prudent lorsque vous manipulez des lames tranchantes, videz le bol de mixage et nettoyez l'appareil.

27. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec de l'huile ou

des aliments, reportez-vous à la section "Nettoyage" du manuel.

28. Pour éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou un personnel qualifié.

29. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures.

30. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.

## 2. L'ENSEMBLE COMPREND :

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (Unité principale, bol de mixage, couvercle, anneau d'étanchéité, gobelet)
- 1 Protège-lame
- 1 Papillon (Accessoire mélangeur)
- 1 Spatule
- 1 Cuiseur vapeur
- 1 Panier vapeur
- 1 Manuel d'instructions
- 1 Livre de recettes digital : [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PIÈCES ET ACCESSOIRES

### Graphique 1

- A. Gobelet (max. 100 ml)
- B. Couvercle du bol de mixage
- C. Joint d'étanchéité 1
- D. Lame
- E. Joint d'étanchéité 2
- F. Bol de mixage
- G. Clé de réglage
- H. Papillon (Accessoire mélangeur)
- I. Balance électronique
- J. Ecran LCD
- K. Panneau de commande
- K1. Unité principale
- L. Bouton Marche/Arrêt
- M. Couvercle
- N. Plateau intérieur du cuiseur vapeur
- O. Cuiseur vapeur
- P. Spatule
- Q. Panier vapeur
- R. Protège-lame

### Graphique 2

- 1. Indicateur de temps
- 2. Indicateur de vitesse
- 3. Indicateur de température
- 4. Touche "Sauce" (sauce)
- 5. Touche "Soup" (Soupe)

6. Touche "Steam" (Vapeur)
7. Touche "Pastry" (Pâtisserie)
8. Touche "Start/Stop" (Marche/Arrêt)
9. Touche Minuterie
10. Bouton "-" (moins)
11. Touche Température
12. Touche "PULSE" (Appuyer)
13. Touche Vitesse
14. Bouton "+" (plus)
15. Touche Balance



Attention :  
Le symbole "Surface Chaude" est indiqué sur la surface du bol.

Graphique 3.  
Indique qu'il faut faire attention en touchant le bol car il peut être très chaud.

#### 4- MODE D'EMPLOI

Le Chef-O-Matic® Kitchen Robot vous permet de cuisiner / transformer des aliments facilement, rapidement et avec beaucoup de polyvalence.

##### ALLUMER L'APPAREIL :

Graphique 4  
Branchez l'appareil et appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" (L) pour passer en mode veille.

Graphique 5  
La zone d'affichage de l'écran LCD est illustrée ci-dessous (de gauche à droite) :  
Indicateur de vitesse : "00" ; Indicateur de l'heure : "00:00" ; Indicateur de température : 000°C.

Capacité du bol :  
La capacité maximale du bol est de 3 litres. Ne faites pas cuire d'aliments avec plus de 2 litres.

##### MODES MANUELS :

**START/ STOP :**  
Cette touche permet de démarrer l'appareil ou d'arrêter son fonctionnement.

1) En appuyant sur la touche "Start/Stop", vous arrêtez le fonctionnement en cours. En appuyant à nouveau sur cette touche, vous reprenez le fonctionnement interrompu avec les mêmes réglages que ceux que vous avez programmés.

2) Si vous appuyez sur la touche "Start/Stop" pendant plus de 2 secondes, quelle que soit la situation de fonctionnement, l'appareil retournera à l'état de veille. Tous vos réglages seront effacés.

**PULSE :**  
En appuyant sur "Pulse", les lames tournent instantanément à la vitesse 10.

Lorsque la température du bol est supérieure à 60°C, les lames tournent instantanément à la vi-

tesse 4.  
**MINUTERIE :**  
Pour régler l'heure : appuyez sur la touche Minuterie et réglez-la en appuyant sur "+" ou "-". La plage de temps prise en charge par le robot est comprise entre 0 seconde et 90 minutes.

**VITESSE :**  
Pour régler la vitesse : appuyez sur la touche Vitesse et réglez-la en appuyant sur "+" ou "-". La plage de réglage de la vitesse est comprise entre 01 et 10, 10 étant la vitesse la plus élevée. Lors du mixage - ou de la cuisson à vitesse élevée - les lames font remonter les ingrédients sur les parois du bol de mixage. Lorsque vous introduisez un nouvel ingrédient, faites-le descendre vers les lames à l'aide de la spatule.

**TEMPERATURE :**  
Pour régler la température de cuisson, appuyez sur la touche Température et réglez-la en appuyant sur "+" ou "-".

La plage de réglage de la température est comprise entre 30°C et 120°C.

Lorsque la température du bol est supérieure à 60°C :  
1) La vitesse de travail sera limitée à la vitesse 01-04.  
2) La machine passe automatiquement à la vitesse 4, même si la vitesse de travail sélectionnée est comprise entre 05 et 10.

**BALANCE :**  
Appuyez sur la touche Balance pour peser les ingrédients.

La plage de réglage du poids est comprise entre 5 et 5000 g.

Lorsque vous appuyez sur la touche Balance, l'écran LCD affiche "Weight" (Poids) (0000g). Placez l'aliment sur la balance électronique. Lisez ensuite le nombre qui apparaît sur l'écran LCD. Il s'agit du poids de l'aliment.

Appuyez sur la touche Balance pendant plus de 2 secondes, ou appuyez sur la touche "Start/Stop" pendant plus de 2 secondes pour quitter la fonction.

**COUPER/MIXER :**  
Sélectionnez la touche Vitesse et choisissez de 0 (la plus lente) à 10 en appuyant sur "+" ou "-".

Vous pouvez sélectionner la touche Minuterie et régler la durée (en appuyant sur "+" ou "-") ou laisser l'appareil fonctionner sans minuterie.

Appuyez sur la touche "Start/Stop" pour démonter/arrêter le programme.

**CUIRE :**  
Sélectionnez la touche Vitesse et choisissez de 0 (pas de mouvement de la lame) à 10 en appuyant sur "+" ou "-".

**MODES PROGRAMMÉS :**  
Le Chef-O-Matic® Kitchen Robot dispose de plusieurs programmes à accès direct automatique.

À la fin des programmes, vous entendrez un "Bip" sonore.

**SOUP :**

Pour préparer des soupes et des crèmes.

Nécessite du liquide dans le bol en plus des ingrédients solides.

Le programme cuit les aliments à 100°C.

Pendant la dernière minute et demie, les aliments sont réduits en purée à la vitesse 4 pendant 30 secondes et à la vitesse 10 pendant la dernière minute.

Le programme est réglé par défaut sur 35 minutes, 100°C, vitesse 1.

Le programme ne permet pas de modifier la température (100°C) ni la vitesse (1).

La durée peut être réglée entre 25 et 45 minutes.

**SAUCE :**

Pour préparer de délicieuses sauces.

Le réglage par défaut est de 10 minutes, 85°C.

Vous pouvez modifier la vitesse de 1 à 4.

Vous pouvez modifier la température de 60°C à 105°C.

Vous pouvez modifier la durée de 1 à 60 minutes.

**STEAM :**

Pour cuire les aliments à la vapeur.

Remplissez le bol avec au moins 500 ml d'eau.

Retirez le gobelet pour laisser le bol ouvert et placez le ciseau vapeur sur le dessus avec les ingrédients dedans.

Le programme ne permet pas de modifier la vitesse (elle sera de 0).

La température peut être modifiée de 100°C à 120°C.

La durée peut être réglée de 5 à 60 minutes.

**PASTRY :**

Pour préparer de délicieuses pâtes, gâteaux et biscuits.

En règle générale, il est conseillé d'utiliser le protège-lame lors de l'utilisation de ce programme.

Le programme pétrit à différentes vitesses et durées.

Dans toutes les options sélectionnées, il pétrit le produit pendant 6 secondes, s'arrête pendant 3 secondes supplémentaires et recommence à pétrir, ce qui permet d'obtenir des pâtes régulières et bien développées.

Le programme ne permet pas de sélectionner la température.

La vitesse de pétrissage peut être modifiée de 2 à 4 :

Pour la vitesse 2, la durée maximale est de 12 minutes.

Pour la vitesse 3, le temps maximum est de 3 minutes.

Pour la vitesse 4, le temps maximum est de 2,5 minutes.

**5. ASSEMBLAGE DU BOL DE MIXAGE :****JOINT D'ÉTANCHEITÉ DU BOL :**

Le couvercle du bol est équipé d'un joint d'étanchéité qui empêche le liquide de s'échapper lorsque le robot traite des aliments.

Assurez-vous qu'il est bien fixé au couvercle avant d'utiliser l'appareil.

Lors de la cuisson d'ingrédients chauds, une dépression peut se créer dans le bol de mixage, ce qui peut entraîner le blocage du joint d'étanchéité dans le bol lorsque le couvercle est retiré.

Dans ce cas, attendez que la préparation refroidisse avant de retirer le joint.

Comment installer le joint d'étanchéité sous le couvercle du bol :

Graphique 6

**LAME :**

Retirer la lame :

Pour nettoyer correctement le bol, il faut retirer la lame. Tenez la partie supérieure de la lame d'une main dans le bol et de l'autre main insérez la clé dans la partie inférieure sous le bol.

Tournez la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame de la douille.

Comment retirer la lame :

Graphique 7

Mettre en place de la lame :

Placez le joint d'étanchéité sous la lame.

Placez la lame dans le bol et maintenez la partie supérieure de la lame d'une main. De l'autre main, insérez la clé dans la partie inférieure sous le bol.

Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour ajuster la lame dans le bol.

Comment monter la lame :

Graphique 8

Attention :

La lame est très tranchante. Utilisez-la avec précaution !

Ne tenez que la partie supérieure de la lame !

Le joint d'étanchéité doit être bien accouplé aux lames.

Si des aliments sont cuits ou hachés sans que le joint d'étanchéité soit en place, le gobelet peut fuir par le dessous et l'unité principale peut être endommagée.

**ASSEMBLER LE BOL DE MIXAGE :**

Graphique 9

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

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

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

**DÉMONTER LE BOL :**

Graphique 10

1- Retirez le bol de l'unité principale. Le bol de mixage se retire facilement.

2- Attention si vous avez cuisiné avec un programme de température, la surface du bol peut être chaude.

**AFFÛTAGE DES LAMES :**

Vous n'aurez probablement jamais besoin d'aiguiser les lames de votre appareil.

Toutefois, si elles venaient à perdre un peu de leur efficacité, vous pouvez les remettre en état en pilant de la glace - préalablement trempée dans de l'eau. Pilez à la vitesse de 10, 20 ou 30 secondes.

**6. UTILISATION DES ACCESSOIRES :****CUISEUR VAPEUR :**

Graphique 11

Le cuiseur vapeur est idéal pour cuire à la vapeur des légumes, de la viande, des saucisses, du pain, du poisson et bien plus encore.

Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur dans l'une des deux combinaisons suivantes :

**Combinaison 1 :** Couvercle (M) + plateau vapeur intérieur (N) + cuiseur vapeur (O)

Cette combinaison permet de préparer différents types d'aliments.

**Combinaison 2 :** Couvercle (M) + Cuiseur vapeur (O)

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

Suivez les étapes ci-dessous :

1. Installez la lame dans le bol et placez celui-ci sur l'unité principale.

2. Ajoutez de l'eau dans le bol (entre 0,5L et 2L).

Attention : il doit y avoir au moins 0,5 litre d'eau dans le bol. Avec 0,5 litre d'eau, vous pouvez cuire des aliments à la vapeur pendant environ 30 minutes.

Pour chaque quart d'heure supplémentaire, ajoutez 250 ml d'eau.

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

4. Tournez le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

5. Ne mettez pas le gobelet dans le couvercle.

6. Insérez le bol dans l'unité centrale.

7. Installez le cuiseur vapeur

8. Placez les aliments dans le cuiseur vapeur ou sur le plateau et fermez avec le couvercle.

9. Branchez l'appareil sur secteur et appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" (L).

10. Réglez la vitesse, la durée et la température souhaitées.

11. Appuyez sur le bouton "Start/Stop" (8), l'appareil se met en marche et le compte à rebours commence.

12. Le "Bip" se fait entendre lorsque la cuisson est terminée.

13. Après utilisation, éteignez l'unité principale et retirez le couvercle du cuiseur vapeur.

14. Retirez les aliments traités du cuiseur vapeur.

Le Chef-O-Matic® Kitchen Robot dispose du programme "Steam" pour la cuisson à la vapeur.

Le cuiseur vapeur peut être placé sur le couvercle lorsque le gobelet est retiré pendant la cuisson, afin d'éviter les éclaboussures.

Le cuiseur vapeur peut être utilisé pour filtrer les ingrédients.

Attention :

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

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

3. Si le couvercle n'est pas correctement mis en place, la vapeur s'échappe et les aliments à l'intérieur du cuiseur vapeur ne cuisent pas correctement.

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

5. La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Manipulez-les avec précaution.

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

**PAPILLON (accessoire mélangeur) :**

Comment utiliser le papillon (accessoire agitateur) :

Graphique 12

Le papillon vous aidera à obtenir les meilleurs résultats lorsque vous voudrez préparer de la mayonnaise, de la crème fouettée ou des blancs d'œufs.

Suivez les étapes suivantes :

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

2. Fixez le papillon sur la partie supérieure de la lame, vous entendrez un "clic" indiquant qu'il est bien en place (voir l'image ci-dessus).

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

Utilisation du papillon :

1- Mettez en place les lames et le papillon dans le bol de mixage.

2- Incorporez les aliments dans le bol de mixage.

3- Placez le couvercle sur le bol de mixage.

4- Tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche et placez le gobelet dans le couvercle du bol.

5- Placez le bol dans l'unité centrale.

6- Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" (L).

7- Sélectionnez la durée et la vitesse souhaitées

8- Appuyez sur la touche "Start/Stop".

L'appareil se met en marche et le compte à rebours commence.

9- Vous entendrez le "Bip" lorsque l'opération est terminée.

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



## 11- Retirez les aliments du bol.

### Attention :

1. N'allumez pas l'unité principale tant que le papillon n'est pas correctement positionné.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est en place.

### Suggestions :

- Monter des blancs en neige : vitesse 4, 4-5 minutes.  
 Monter de la crème fouettée : vitesse 7, 4 à 5 minutes.

### PANNIER INTÉRIEUR :

Le panier intérieur convient à la cuisson à la vapeur d'aliments en petites quantités, tels que le riz, les légumes, le poisson et la viande.

### Veillez suivre les étapes suivantes :

#### Graphique 13

- 1- Installez la lame dans le bol.
- 2- Ajouter de l'eau dans le bol.
- 3- Placez le panier intérieur dans le bol et ajoutez les aliments dans le panier.
- 4- Mettez ensuite le couvercle du bol.
- 5- Tournez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Installez le bol dans l'unité principale.
- 6- Placez le gobelet sur le couvercle.
- 7- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (L).
- 8- Réglez le temps, la vitesse et la température souhaités.
- 9- Appuyez sur le bouton "Start/Stop". L'appareil se met en marche et le compte à rebours commence.
- 10- Vous entendrez un "Bip" lorsque l'opération est terminée.
- 11- Après utilisation, éteignez l'unité principale. Retirez le couvercle du bol et sortez le panier intérieur.
- 12- Retirez les aliments cuisinés du panier.

Le panier intérieur peut être utilisé pour filtrer les ingrédients.

### Attention :

- 1- La quantité maximale d'eau ajoutée dans le bol doit être de 600 ml et le niveau doit être inférieur au panier.
- 2- Risque de brûlures dues à la vapeur chaude ou à l'eau condensée chaude.
- 3- La vapeur chaude et l'eau condensée chaude sont dangereuses. Manipulez-les avec précaution.
- 4- Ne touchez pas la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Prenez-le uniquement par la poignée pour le déplacer.

### PROTÈGE-LAME :

Le protège-lame peut être utilisé aussi bien pour pétrir les ingrédients (programme "Pastry") que pour préparer un risotto.

#### Graphique 14

### Suivez les étapes ci-dessous :

1. Placez les lames et le protège-lame dans le bol de mixage.
2. Introduisez les aliments dans le bol de mixage.
3. Placez le couvercle sur le bol de mixage.
4. Tourner le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille et placez le gobelet dans le couvercle du bol de mixage.
5. Placez le bol sur l'unité principale.
6. Branchez l'appareil sur le secteur et appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (L).
7. Sélectionnez le temps, la vitesse et la température souhaités ou le programme "Pastry".
8. Appuyez sur le bouton "Start/Stop". L'appareil se met en marche et le compte à rebours commence.
9. Un "bip" retentit lorsque l'opération est terminée.
10. Éteignez l'unité principale lorsque vous avez fini de l'utiliser. Retirez le couvercle du gobelet.
11. Retirez les aliments préparés du bol.

### Attention :

1. N'allumez pas l'unité principale tant que le protège-lame n'est pas correctement positionné.
2. N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est en place.

### 7. NETTOYAGE :

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le.
2. N'immergez le bol dans l'eau pour le nettoyer.
3. Lorsque le bol a refroidi, retirez la lame. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Les clés de contact situées sous le bol doivent toujours être propres et sèches. Nettoyez-les uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
4. Retirez l'anneau d'étanchéité ainsi que tous les accessoires. Ne lavez pas le bol métallique ni la lame au lave-vaisselle !
5. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car ils pourraient endommager les pièces fonctionnelles ou nuire à la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante, manipulez-la avec précaution !
7. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez immédiatement après utilisation. Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement.
8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec un peu d'huile végétale.
9. Nettoyez l'unité principale avec un chiffon doux et humide.
10. Si le bol de mixage et les lames sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter un peu d'eau savonneuse tiède dans le bol de mixage et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

## 8. GUIDE DE TRAITEMENT :

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

## 10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

220-240V, 500W  
Couvercle supérieur/unité principale/boîtier intérieur : PP  
Panneau de contrôle: 88mm\*20mm  
Cuve en acier inoxydable  
Couvercle: PP/PPE  
Tension / Fréquence: 220-240V, 50/60Hz  
Puissance : 1000W à chaud ;  
En mouvement 500 W  
Vitesses : 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  
TR/MIN (+20%) : 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

## 9. CODES D'ERREUR :

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

## 11. GARANTIE QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.

cet appareil au rebut conformément à la réglementation locale correspondante.

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

Fabriqué en Chine



### ATTENTION, COMMENT ÉLIMINER LES MATERIAUX

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

Ne mettez pas ce produit au rebut comme vous le feriez pour d'autres déchets ménagers. Mettez

Vielen Dank, dass Sie sich für den Chef-O-Matic Küchenroboter entschieden haben; der Küchenroboter mit mehreren Funktionen, der es Ihnen ermöglicht, einfach und schnell für die ganze Familie zu kochen. Er ist in der Lage, mehrere Elemente in der Küche zu ersetzen und somit sparen Sie Platz. Darüber hinaus spart er durch seine Vielseitigkeit Zeit beim Kochen.

Für eine korrekte Benutzung des Küchenroboters, lesen Sie bitte vor der Verwendung des Produkts die Anleitung sorgfältig durch.

#### INDEX:

1. Warnhinweise
2. Lieferumfang
3. Teile und Zubehör
4. Gebrauchsanweisung
5. Zusammenbau des Bechers
6. Verwendung des Zubehörs
7. Reinigung
8. Zubereitungsleitfaden
9. Fehler-Codes
10. Technische Daten
11. Qualitätssicherung

### 1- WARNHINWEISE

1. Bevor Sie das Gerät benutzen, sehen Sie sich die Grafiken an und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
2. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile von anderen Herstellern. Bei Verwendung solcher Zubehörteile erlischt die Gewährleistung.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
6. Reinigen Sie Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
7. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, trockene und saubere Oberfläche.
8. Berühren Sie die Klinge nicht, insbesondere nicht, wenn die Maschine in

Betrieb ist. Sie sind sehr scharf. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest, wenn Sie diese herausnehmen oder wieder einsetzen.

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

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

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

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

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

14. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

15. Ziehen Sie nach dem Gebrauch sofort den Netzstecker.

16. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile berühren, die sich während des Gebrauchs bewegen.

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

18. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

19. Bei der Verarbeitung heißer Lebensmittel (bei Temperaturen über 60°C) darf der Messbecher nicht berührt werden.

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

21. Der Spatel sollte nur zum Entfernen von Lebensmitteln aus dem Mixtopf verwendet werden. Verwenden Sie ihn nicht, wenn das Messer in Betrieb ist.

22. Sind Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs heiße Flüssigkeit über die Öffnung in die Küchenmaschine gießen. Durch plötzlichen Dampf oder den Schwung der Klingen kann heiße Flüssigkeit/Dampf aus dem Gerät ausgeschleudert werden.

23. Die Multifunktionsküchenmaschine wird zum Zerkleinern, Erhitzen von Lebensmitteln (z. B. Gemüse, Fleisch usw.) und zum Dämpfen verwendet. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen. Er ist nur für die Verwendung in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für die Verwendung in der Gastronomie/Lebensmittelindustrie, sondern ausschließlich für den Gebrauch in Privathaushalten oder durch Privatpersonen bestimmt. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Geräts ist nicht vorgesehen und strengstens untersagt. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

24. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt (nicht für Großküchen).

25. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät

unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen. Wenn Sie ein erhitzendes Programm verwendet haben, vergewissern Sie sich, dass die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie diese zerlegen.

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

27. Informationen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Öl oder Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, finden Sie im Abschnitt "Reinigung" in der Bedienungsanleitung.

28. Um Gefahren zu vermeiden, muss das Netzkabel, wenn es beschädigt ist, durch den Hersteller, einen autorisierten Servicetechniker oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.

29. Die unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen führen.

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

## 2. LIEFERUMFANG:

1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (Hauptgerät, Becher, Deckel, Dichtungsring, Tasse)

1 Klingenschutz

1 Mixeraufsatz („Schmetterling“)

1 Spatel

1 Dampfgarer

1 Korbeinsatz

1 Gebrauchsanweisung

1 Digitale Rezeptbuch: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. TEILE UND ZUBEHÖR

Grafik 1

A. Mixbecher (max. 100ml)

B. Becherdeckel

C. Dichtungsring 1

D. Messeraufsatz

E. Dichtungsring 2

F. Becher

G. Justierschlüssel

H. Mixeraufsatz („Schmetterling“)

- I. Elektronische Waage
- J. LCD-Anzeige
- K. Bedienfeld
- K1. Hauptgerät
- L. Ein-/Aussschalttaste
- M. Abdeckung
- N. Dampfgareinsatzfach
- O. Dampfgarer
- P. Spatel
- Q. Korbeinsatz
- R. Klingenschutz

#### Grafik 2

1. Zeitanzeige
2. Geschwindigkeitsanzeige
3. Temperaturanzeige
4. Taste für Soßen
5. Taste für Suppen
6. Taste zum Dämpfen
7. Taste für Gebäck
8. Ein-/Aus- Taste
9. Zeitschaltuhr
10. Taste (-)
11. Temperaturwahlschalter
12. Taste "PULSE"
13. Geschwindigkeitstaste
14. Taste (+)
15. Taste für Waage



Vorsicht:  
Das Symbol "Heiße Oberfläche" ist auf dem  
Mixerbecher angebracht.  
Grafik 3.

Weist darauf hin, dass bei Berührung Vorsicht geboten  
ist, da die Oberfläche sehr heiß sein kann.

#### 4. GEBRAUCHSANWEISUNG

Mit dem Chef-O-Matic® Kitchen Robot können Sie  
einfach, schnell und vielseitig kochen/verarbeiten.

#### SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN:

##### Grafik 4

Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die "Ein/  
Aus-Taste (L)", um in den Standby-Modus zu gelan-  
gen.

##### Grafik 5

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

#### Fassungsvermögen des Bechers:

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

#### MANUELLE MODI:

##### START/ STOP:

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät zu starten oder  
den Betrieb zu stoppen.

1) Durch Drücken der Taste "Start/Stop" wird der lau-  
fende Betrieb angehalten. Durch erneutes Drücken

der Taste wird der unterbrochene Betrieb mit den-  
selben Einstellungen, die Sie programmiert haben,  
fortgesetzt.

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

##### PULSE:

Wenn Sie "Pulse" drücken, drehen sich die Messer  
sofort auf Geschwindigkeit 10.

Wenn die Temperatur der Schüssel über 60°C liegt,  
drehen sich die Messer sofort auf Stufe 4.

##### TIMER:

Zum Einstellen der Zeit: Drücken Sie auf "Timer" und  
stellen Sie die Zeit durch Drücken von "+" oder "-" ein.  
Der vom Roboter unterstützte Zeitbereich reicht von 0  
Sekunden bis 90 Minuten.

##### GESCHWINDIGKEIT:

Zum Einstellen der Geschwindigkeit: drücken Sie  
"Speed" und stellen Sie sie mit "+" oder "-" ein.

Die Geschwindigkeit kann zwischen 01 und 10 eingest-  
ellt werden, wobei 10 die schnellste Geschwindigkeit  
ist.

Beim Mixen - oder Kochen mit Geschwindigkeit -  
bewegen die Klingen die Zutaten an den Wänden des  
Mixtopfs nach oben. Wenn Sie eine neue Zutat hinzu-  
fügen, könne Sie diese mit dem Spatel in Richtung der  
Klingen schieben.

##### TEMPERATUR:

Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie auf  
"Termostattaste" und stellen Sie sie durch Drücken von  
"+" oder "-" ein.

Der Temperatur-Einstellbereich reicht von 30°C bis  
120°C.

Wenn die Behältertemperatur über 60°C liegt:

1. wird die Arbeitsgeschwindigkeit auf die Geschwindi-  
gkeit 01-04 begrenzt.

2. stellt das Gerät die Arbeitsgeschwindigkeit automa-  
tisch auf Geschwindigkeit 4 um, auch wenn die von  
Ihnen gewählte Arbeitsgeschwindigkeit zwischen 05  
und 10 liegt.

##### WAAGE:

Wählen Sie "Waage", um Zutaten zu wiegen.

Der Gewichtseinstellbereich beträgt 5g bis 5000g.

Wenn Sie die Taste "Waage" drücken, wird auf dem  
LCD-Display "Gewicht" (0000g) angezeigt.

Legen Sie die Lebensmittel auf die elektronische Wa-  
age.

Lesen Sie dann die Zahl ab, die auf der LCD-Anzeige  
erscheint. Dies ist das Gewicht des Lebensmittels.

Halten Sie die Taste "Waage" länger als 2 Sekunden  
gedrückt, oder halten Sie die Taste "Start/Stop" länger  
als 2 Sekunden gedrückt, um die Funktion zu verlas-  
sen.

##### SCHNEIDEN/ZERKLEINERN:

Wählen Sie "Geschwindigkeit" und wählen Sie zwi-  
schen 0 (langsamste Geschwindigkeit) und 10, indem  
Sie "+" oder "-" drücken.

Sie können "Timer" wählen und die Zeit einstellen  
(durch Drücken von "+" oder "-") oder das Gerät ohne  
Timer laufen lassen.

Drücken Sie "Start/Stop", um das Programm zu starten/stoppen.

**GAREN:**

Wählen Sie "Geschwindigkeit" und wählen Sie zwischen 0 (keine Messerbewegung) und 10, indem Sie "+" oder "-" drücken.

**PROGRAMMIERTE MODI:**

Der Chef-O-Matic® Kitchen Robot verfügt über mehrere Programme mit automatischem Direktzugriff. Am Ende der Programme ertönt ein "Piepton".

**SOUP:**

Für die Zubereitung von Suppen und Cremes. Erfordert, dass zusätzlich zu den festen Zutaten auch Flüssigkeit in den Mixtopf gegeben wird.

Das Programm gart die Speisen bei 100°C. In den letzten 1,5 Minuten püriert es die Speisen 30 Sekunden lang auf Stufe 4 und in der letzten Minute auf Stufe 10.

Das Programm ist standardmäßig auf 35 Minuten, 100°C und Stufe 1 eingestellt.

Das Programm erlaubt keine Änderung der Temperatur (100°C) oder der Geschwindigkeit (\*).

Die Zeit kann zwischen 25 und 45 Minuten eingestellt werden.

**SAUCE:**

Für die Zubereitung köstlicher Soßen.

Die Standardeinstellung ist 10 Minuten, 85°C.

Sie können die Geschwindigkeit von 1 bis 4 ändern.

Sie können die Temperatur von 60°C bis 105°C einstellen.

Sie können die Zeit von 1 bis 60 Minuten einstellen.

**STEAM:**

Zum Dämpfen von Speisen.

Füllen Sie das Glas mit mindestens 500 ml Wasser.

Nehmen Sie das Becherglas heraus, so dass der Ausguss offenbleibt, und legen Sie den Dampfgarer mit den Zutaten darauf.

Im Programm kann die Geschwindigkeit nicht geändert werden (sie bleibt auf 0).

Die Temperatur kann von 100°C bis 120°C eingestellt werden.

Die Zeit kann von 5 bis 60 Minuten eingestellt werden.

**PASTRY:**

Für die Zubereitung leckerer Teige, Kuchen und Kekse.

Generell ist es ratsam, den Messerschutz zu verwenden, wenn Sie dieses Programm benutzen.

Das Programm knetet mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Zeiten. Bei jeder der gewählten Optionen knetet es das Produkt 6 Sekunden lang, hält dann 3 Sekunden lang an und beginnt erneut mit dem Kneten, was zu gleichmäßigen und homogenen Teigen führt.

Die Temperatur kann nicht gewählt werden.

Die Knetgeschwindigkeit kann von 2 bis 4 eingestellt werden:

Bei Geschwindigkeit 2 beträgt die maximale Zeit 12

Minuten.

Bei Stufe 3 beträgt die maximale Zeit 3 Minuten.

Bei der Stufe 4 beträgt die maximale Zeit 2,5 Minuten.

**5. ZUSAMMENBAU DES BEHÄLTERS:****DICHTUNG DER SCHÜSSEL:**

Der Schüsseldeckel ist mit einer Dichtung versehen, die das Austreten von Flüssigkeit verhindert, wenn die Küchenmaschine Lebensmittel verarbeitet.

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Dichtung sicher am Deckel befestigt ist.

Beim Kochen von heißen Zutaten kann im Mixtopf ein Vakuum entstehen, das dazu führen kann, dass die Dichtung in der Schüssel stecken bleibt, wenn der Deckel abgenommen wird.

Warten Sie in diesem Fall, bis die Zubereitung abgekühlt ist, bevor Sie die Dichtung abnehmen.

So wird die Dichtung unter dem Becherdeckel angebracht:

Grafik 6

**MESSERAUFSATZ:**

Entfernen Sie die Klinge:

Um den Mixbecher richtig reinigen zu können, muss die Klinge entfernt werden.

Halten Sie den oberen Teil des Messers mit einer Hand fest und bringen Sie mit der anderen Hand den Justierschlüssel am unteren Teil der Fassung an.

Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Klinge aus dem Sockel zu entfernen.

So entfernen Sie die Klinge:

Grafik 7

Grafik 7

So montieren Sie die Klinge:

Legen Sie den Dichtungsring unter die Klinge.

Setzen Sie das Blatt in die Fassung und halten Sie den oberen Teil des Blattes mit einer Hand fest. Bringen Sie mit der anderen Hand den Justierschlüssel am unteren Teil der Fassung an.

Drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um die Klinge in der Fassung einzurasten.

So montieren Sie die Klinge:

Grafik 8

Vorsicht:

Die Klinge ist sehr scharf. Bitte verwenden Sie diese mit Vorsicht!

Fassen Sie nur den oberen Teil der Klinge an!

Der Dichtungsring muss fest an den Klingen anliegen. Wenn Lebensmittel gekocht oder zerkleinert werden, ohne dass der Dichtungsring angebracht ist, kann der Becher von unten undicht werden und das Gerät beschädigt werden.

**MONTIEREN SIE DEN MIXTOPF:**

## Grafik 9

- 1- Setzen Sie den Deckel auf das Glas. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen und drehen Sie ihn gleichzeitig im Uhrzeigersinn. Sie hören dann ein "Klick", was bedeutet, dass der Deckel richtig aufgesetzt und eingerastet ist.
- 2- Setzen Sie den Mixtopf auf sein Gehäuse. Achten Sie darauf, dass die Z1-Position auf die Z2-Position zeigt. An dieser Stelle hören Sie ebenfalls ein "Klick", was bedeutet, dass der Becher richtig positioniert ist.
- 3- Setzen Sie den Becher in den Becherdeckel ein (siehe Abbildung oben).

## ABNEHMEN DES MIXTOPF:

## Grafik 10

- 1- Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Hauptgerät. Der Mixtopf kann leicht entfernt werden.
- 2- Vorsicht, wenn Sie mit einem Temperaturprogramm gekocht haben. Der Becher kann heiß sein.

## SCHÄRFEN DER KLINGEN:

Wahrscheinlich werden Sie die Klingen Ihrer Maschine nie schärfen müssen.

Sollten sie jedoch einmal ein wenig an Wirksamkeit verlieren, können Sie sie durch Zerkleinern von Eis - das zuvor in Wasser eingeweicht wurde - wieder in ihren ursprünglichen Zustand versetzen. Zerkleinern Sie es auf Stufe 10, 20 oder 30 Sekunden.

## 6. VERWENDUNG VON ZUBEHÖRS:

## Dampfkochtopf:

## Grafik 11

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

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

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

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

Kombination 2: Deckel (M) + Dampfgarer (O)

Verwenden Sie diese Kombination für größere Portionen der gleichen Art von Speisen, z. B. große Stücke oder Portionen von Gemüse, Kartoffeln oder große Fleisch- oder Würststücke.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die Klinge in den Mixtopf ein und setzen Sie ihn dann auf das Hauptgerät.

2. Geben Sie Wasser in den Becher (zwischen 0,5L und 2L).

Achtung: Es müssen mindestens 0,5 Liter Wasser im Mixbecher sein.

Mit 0,5 l Wasser können Sie Lebensmittel etwa 30 Minuten lang dämpfen.

Fügen Sie für jede weiteren 15 Minuten 250 ml Wasser hinzu.

3. Legen Sie die Dichtung auf den Deckel des Bechers und verschließen Sie dann den Becher damit.

4. Drehen Sie den Deckel des Bechers ein, bis er einrastet.

5. Schliessen Sie den Deckel nicht mit dem Becherglas.

6. Setzen Sie den Mixbecher auf das Gerät.

7. Setzen Sie den Dampfertopf auf.

8. Legen Sie die Lebensmittel in den Dampfgarer oder auf den Gareinsatz und verschließen Sie es mit dem Deckel.

9. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Taste "Ein".

10. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, Zeit und Temperatur ein.

11. Drücken Sie die "Start/Stop"-Taste, das Gerät beginnt zu laufen und der Timer beginnt herunterzuzählen.

12. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein "Piepton".

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

14. Nehmen Sie die zubereiteten Speisen aus dem Dampfgarer.

Der Chef-O-Matic® Kitchen Robot verfügt über ein Dampfprogramm zum Dampfgaren.

Der Dampfgarer kann auf den Deckel gestellt werden, wenn das Becherglas während des Kochens entfernt wird, um Spritzer zu vermeiden.

Der Dampfgarereinsatz kann zum Abseihen von Zutaten verwendet werden.

Vorsicht:

1. Es besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser.

2. Erhitzen Sie den Topf nie, wenn er leer ist.

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

4. Lassen Sie das Becherglas niemals auf dem Mixtopfdeckel, wenn Sie den Dampfgarer benutzen.

5. Vorsicht, heißer Dampf und heißes Kondenswasser sind gefährlich.

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

Mixaufsatz („Schmetterling“):

So verwenden Sie den Mixaufsatz („Schmetterling“):

Grafik 12

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

Folgen Sie den Schritten:

1. Halten Sie den Mixaufsatz an seinem kugelförmigen Ende.

2. Bringen Sie den Mixaufsatz am oberen Ende des Messers an. Sie hören ein "Klicken", das anzeigt,

dass er eingerastet ist (siehe Abbildung oben). Um den Mixeinsatz zu entfernen, fassen Sie ihn an seinem kugelförmigen Ende an, ziehen ihn heraus indem Sie ihn in beide Richtungen.

Verwendung des Mixaufsatz:

- 1- Setzen Sie die Klängen und den Mixaufsatz in den Mixtopf.
- 2- Geben Sie die Lebensmittel in den Mixtopf.
- 3- Setzen Sie den Deckel auf den Mixtopf.
- 4- Drehen Sie ihn, bis er einrastet, und stecken Sie das Becherglas in den Mixtopfdeckel.
- 5- Setzen Sie den Mixtopf in die Zentraleinheit ein.
- 6- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie die Taste "On".
- 7- Wählen Sie die gewünschte Zeit und Geschwindigkeit.
- 8- Drücken Sie die Taste "Start/Stop". Das Gerät beginnt zu laufen und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 9- Nach Beendigung des Vorgangs ertönt ein "Piepton".
- 10- Schalten Sie das Hauptgerät aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen. Nehmen Sie den Deckel des Bechers ab.
- 11- Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Becher.

Achtung:

1. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Mixaufsatz richtig positioniert ist.
2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Mixaufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

Vorschläge:

- Schlagen von Eiweiß: Stufe 4, 4-5 Minuten.
- Sahné schlagen: Stufe 7, 4 - 5 Minuten.

KORBEINSATZ:

Der Korbeinsatz eignet sich für das Dämpfen kleinerer Mengen von Lebensmitteln wie Reis, Gemüse, Fisch und Fleisch.

Bitte befolgen Sie die Schritte:

Grafik13

- 1- Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein.
- 2- Geben Sie Wasser in den Becher.
- 3- Legen Sie den Korbeinsatz in den Becher und geben Sie die Lebensmittel in den Korb.
- 4- Dann den Deckel des Bechers aufsetzen.
- 5- Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet. Setzen Sie die den Rührbecher in das Gerät ein.
- 6- Setzen Sie das Becherglas auf den Deckel.
- 7- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz und drücken Sie die Taste "Ein".
- 8- Stellen Sie die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur ein.
- 9- Drücken Sie die Taste "Start/Stop". Das Gerät beginnt zu arbeiten, und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 10- Nach Beendigung des Vorgangs ertönt ein "Piepton".
- 11- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

Entfernen Sie den Deckel der Schüssel und nehmen Sie den Innenkorb heraus.

12- Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Korb.

Der Innenkorb kann zum Abseihen von Zutaten verwendet werden.

Achtung:

- 1- Die maximale Wassermenge, die in den Mixbecher gefüllt wird, sollte 600 ml betragen und der Füllstand sollte unterhalb des Korbes liegen.
- 2- Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser.
- 3- Heißer Dampf und heißes Kondenswasser sind gefährlich. Bitte mit Vorsicht behandeln.
- 4- Berühren Sie nicht den Metallteil des Behälters, solange er heiß ist. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an, um sie zu bewegen.

KLINGENSCHUTZ:

Der Klingenschutz kann sowohl zum Kneten von Zutaten (Programm "Teig") als auch für die Zubereitung von Risotto verwendet werden.

Grafik 14

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die Messer und den Messerschutz in den Mixtopf ein.
  2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixtopf.
  3. Setzen Sie den Deckel auf den Mixtopf.
  4. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet, und setzen Sie das Becherglas in den Mixtopfdeckel.
  5. Setzen Sie den Mixtopf auf die Zentraleinheit.
  6. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und drücken Sie die Einschalttaste.
  7. Wählen Sie die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur oder das Programm "Pastry".
  8. Drücken Sie die Taste "Start/Stop". Das Gerät beginnt zu arbeiten, und der Timer beginnt herunterzuzählen.
  9. Nach Beendigung des Vorgangs ertönt ein "Piepton".
  10. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen. Nehmen Sie den Deckel des Bechers ab.
  11. Nehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Becher.
- Achtung:
1. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Messerschutz angebracht ist.
  2. Geben Sie keine Zutaten hinzu, die das Messer beschädigen oder blockieren könnten, wenn es in Bewegung ist und der Messerschutz angebracht ist.

7. REINIGUNG:

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie den Mixbecher zur Reinigung nicht in Wasser.
3. Wenn der Becher abgekühlt ist, nehmen Sie den Messeraufsatz heraus. Halten Sie die Kontaktstifte an



der Unterseite des Bechers immer sauber und trocken. Reinigen Sie diese nur mit einem feuchten Tuch.  
4. Schrauben Sie den Dichtungsring ab und entfernen Sie alle Zubehöriteile. Waschen Sie den Metallbecher oder das Messer nicht in der Spülmaschine!

5. Verwenden Sie zur Reinigung niemals spitze oder scharfe Gegenstände, da diese die Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können.

6. Die Klinge ist sehr scharf, gehen Sie vorsichtig damit um!

7. Reinigen Sie alle Teile mit heißer Seifenlauge. Sofort nach Gebrauch reinigen. Mit heißem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.

8. Es ist ratsam, die Klinge mit ein wenig Pflanzenöl einzuschmieren.

9. Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

10. Wenn der Mixtopf und die Klingen schwer zu reinigen sind, können Sie etwas warmes Seifenwasser in den Mixtopf geben und das Gerät einige Sekunden lang auf Stufe 1 laufen lassen.

## 8. ZUBEREITUNGSLEITFADEN:

Modus	Lebensmittel	Maximale Menge	Betriebszeit	Geschwindigkeit	Vorbereitung
Mixbecher	Karotten	800g	3 Minuten	10	15x15x15mm /
+ Heizgerät	Karotten	800g	90 Minuten	1-10	15x15x15mm /
Dampfer	Wasser	2L	90 Minuten	-	/

## 9. FEHLER-CODES:

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

## 10. TECHNISCHE DATEN:

220-240V, 500W

Obere Abdeckung/Haupteinheit/inneres Gehäuse:PP

Bedienfeld: 88mm\*20mm

Schale aus rostfreiem Stahl

Abdeckung: PP/PPE

Spannung/Frequenz: 220-240V, 50/60Hz

Leistung: 1000W im heißen Zustand;

Im angeschalteten Zustand: 500W

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

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



## ACHTUNG WIE DIE MATERIALIEN ZU ENTSORGEN SIND

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

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

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

Hergestellt in China

Grazie per aver acquistato Chef-O-Matic® Kitchen Robot, il robot da cucina con molteplici funzioni che ti permetterà di cucinare per tutta la famiglia in modo facile e veloce.

È in grado di sostituire più elementi in cucina, risparmiando spazio. Inoltre, la sua versatilità ti farà risparmiare tempo quando cucini.

Si prega di leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto per poterlo usare correttamente.

#### INDICE:

1. Avvertenze
2. Il set comprende
3. Parti e accessori
4. Istruzioni per l'uso
5. Montaggio del recipiente
6. Utilizzo degli accessori
7. Pulizia
8. Guida al trattamento
9. Codici di errore
10. Specifiche tecniche
11. Garanzia di qualità

### 1- AVVERTENZE

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni e illustrazioni.
2. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per future consultazioni.
3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
4. Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori. La garanzia decade se sono stati utilizzati tali accessori o parti.
5. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate.
6. Pulire accuratamente le parti che entrano in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
7. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita.
8. Non toccare la lama, soprattutto quando è in funzione. È molto affilata.

Tenere solo la parte superiore della lama mentre la si estrae o la si reinserisce.

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

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

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

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

13. Prima di smontare l'apparecchio, attendere che le parti mobili non siano più in movimento.

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

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

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

17. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.

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

19. Durante la lavorazione di alimenti caldi (per temperature superiori a 60°C) non toccare il misurino.

20. Assicurarsi di posizionare l'apparecchio su una superficie pulita,

solida, piana e resistente al calore, soprattutto quando si utilizza l'utensile a vapore.

21. La spatola deve essere utilizzata solo per rimuovere il cibo dalla ciotola. Non utilizzarla mentre la lama è in funzione.

22. Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina attraverso il beccuccio mentre è in funzione. A causa del vapore improvviso o dello slancio delle lame dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire liquido/vapore caldo.

23. Il robot da cucina multifunzione è utilizzato per tritare, riscaldare gli alimenti (ad es. verdure, carne, ecc.) e cuocere a vapore. Qualsiasi altro uso è considerato inappropriato. È adatto solo per l'uso in ambienti asciutti. L'apparecchio non è destinato all'uso nel settore della ristorazione/alimentare, ma esclusivamente all'uso in abitazioni private o da parte di privati. Qualsiasi altro uso o modifica dell'apparecchio non è previsto ed è severamente vietato. Non si risponde dei danni causati da un uso improprio o da un funzionamento non corretto.

24. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico (non per cucine professionali).

25. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo. Se si è utilizzato un programma riscaldato, assicurarsi che sia completamente freddo prima di smontarlo.

26. Prestare attenzione quando si maneggiano lame affilate, si svuota il recipiente e si pulisce l'apparecchio.

27. Per le modalità di pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti,

consultare la sezione "Pulizia" del manuale.

28. Per evitare rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da personale qualificato.

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

30. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o toccare le parti mobili.

## 2. IL SET COMPRENDE:

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (unità principale, bicchierino, coperchio, anello di tenuta, ciotola)
- 1 Protezione della lama
- 1 Accessorio per il mixer (farfalla)
- 1 Spatola
- 1 Vaporiera
- 1 Cestino
- 1 Manuale d'istruzioni
- 1 Libro di ricette digitali: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PARTI E ACCESSORI

- Grafico 1
- A. Bicchierino (max. 100 ml)
- B. Coperchio del recipiente
- C. Anello di tenuta 1
- D. Lama
- E. Guarnizione di tenuta 2
- F. Recipiente
- G. Chiave di regolazione
- H. Accessorio del miscelatore (Farfalla)
- I. Bilancia elettronica
- J. Display LCD
- K. Pannello di controllo
- K1. Unità principale
- L. Pulsante di accensione/spegnimento
- M. Coperchio
- N. Vassoio interno del vapore
- O. Vaporiera
- P. Spatola
- Q. Cestino interno
- R. Protezione della lama

### Grafico 2

- 1. Indicatore di tempo
- 2. Indicatore di velocità
- 3. Indicatore di temperatura
- 4. Pulsante per le salse
- 5. Pulsante per la zuppa
- 6. Pulsante vapore
- 7. Pulsante Pasticceria
- 8. Pulsante di avvio/arresto
- 9. Timer
- 10. Pulsante "-"

11. Selettore della temperatura
12. Pulsante "IMPULSO"
13. Pulsante di velocità
14. Pulsante "+"
15. Pulsante bilancia



Attenzione:  
Il simbolo della "superficie calda" è riportato sul vetro.  
Grafico 3.

Indica che è necessario fare attenzione quando lo si tocca, poiché potrebbe essere molto caldo.

#### 4- COME SI USA

Lo Chef-O-Matic® Kitchen Robot consente di cucinare/lavorare gli alimenti in modo semplice, veloce e con grande versatilità.

#### ACCENDERE IL DISPOSITIVO:

Grafico 4

Collegare la spina e premere il "Pulsante On/Off (L)" per entrare in modalità standby.

Grafico 5

L'area del display LCD è mostrata di seguito:

Visualizzazione "Temperatura": 000°C; Visualizzazione "Ora": "00:00";

Visualizzazione "Velocità": "00".

Capacità del recipiente:

La capacità massima del recipiente è di 3 litri. Non cucinare cibi con più di 2 litri.

#### MODALITÀ MANUALE:

START/ STOP

Premere questo pulsante per avviare l'apparecchio o arrestare il funzionamento.

1) Premendo il pulsante "Start/Stop" si interrompe il funzionamento in corso. Premendolo nuovamente si riprende il funzionamento interrotto con le stesse impostazioni programmate.

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

PULSE:

Premendo "Pulse" le lame ruotano istantaneamente alla velocità 10.

Quando la temperatura del recipiente è superiore a 60°C, le lame ruotano istantaneamente alla velocità 4.

TIMER:

Per impostare il tempo: premere "Timer" e regolarlo premendo "+" o "-".

L'intervallo di tempo supportato dal robot va da 0 secondi a 90 minuti.

VELOCITÀ:

Per regolare la velocità: premere "Velocità" e regolarla premendo "+" o "-".

L'intervallo di impostazione della velocità va da 01 a

10, con 10 come velocità massima.

Quando si frulla - o si cucina a velocità sostenuta - le lame fanno muovere gli ingredienti verso l'alto sulle pareti del recipiente. Quando si introduce un nuovo ingrediente, abbassarlo verso le lame con la spatola.

#### TEMPERATURA:

Per impostare la temperatura di cottura, premere "Temperatura" e regolarla premendo "+" o "-".

L'intervallo di impostazione della temperatura va da 30°C a 120°C.

Quando la temperatura del recipiente è superiore a 60°C:

- 1) La velocità di lavoro sarà limitata alla velocità 01-04.
- 2) La macchina cambia automaticamente la velocità di lavoro in velocità 4, anche se la velocità di lavoro selezionata è impostata tra 05 e 10.

#### BILANCIA:

Selezionare "Bilancia" per pesare gli ingredienti.

L'intervallo di impostazione del peso va da 5g a 5000g.

Quando si preme il pulsante "Bilancia", il display LCD visualizza "Peso" (0000g).

Posizionare l'alimento sulla bilancia elettronica.

Leggere quindi il numero che appare sul display LCD.

Questo è il peso dell'alimento.

Tenere premuto il pulsante "Bilancia" per più di 2 secondi o tenere premuto il pulsante "Avvio/Arresto" per più di 2 secondi per uscire dalla funzione.

#### TAGLIO/TRITURARE:

Selezionare "Velocità" e scegliere da 0 (la più lenta) a 10 premendo "+" o "-".

È possibile selezionare "Timer" e impostare il tempo (premendo "+" o "-") o lasciare che l'apparecchio funzioni senza timer.

Premere "Start/Stop" per avviare/arrestare il programma.

COTTURA:

Selezionare "Velocità" e scegliere da 0 (nessun movimento della lama) a 10 premendo "+" o "-".

#### MODALITÀ PROGRAMMATE:

Il robot da cucina Chef-O-Matic dispone di diversi programmi con accesso diretto automatico.

Al termine dei programmi si sente un "Beep".

SOUP:

Per la preparazione di zuppe e creme.

Richiede l'inserimento di liquidi nella ciotola di miscelazione oltre agli ingredienti solidi.

Il programma cuoce gli alimenti a 100°C.

Negli ultimi 1,5 minuti, il cibo viene ridotto in purea a velocità 4 per 30 secondi e a velocità 10 per l'ultimo minuto.

Il programma è impostato su 35 minuti, 100 gradi, velocità 1.

Il programma non consente di modificare la tempera-

tura (100°C) o la velocità (1).  
Il tempo può essere impostato da 25 a 45 minuti.

#### SAUCE:

Per preparare salse deliziose.  
L'impostazione predefinita è 10 minuti, 85 gradi.  
È possibile modificare la velocità da 1 a 4.  
È possibile modificare la temperatura da 60 a 105 gradi.  
È possibile modificare il tempo da 1 a 60 minuti.

#### STEAM:

Per cuocere i cibi a vapore.  
Riempiere il recipiente con almeno 500 ml di acqua.  
Rimuovere il bicchierino per lasciare aperto il recipiente e posizionare la vaporiera con gli ingredienti.  
Il programma non consente di modificare la velocità (sarà 0).  
La temperatura può essere modificata da 100 a 120 gradi.  
Il tempo può essere impostato da 5 a 60 minuti.

#### PASTRY:

Per preparare deliziosi impasti, torte e biscotti.  
In generale, è consigliabile utilizzare la protezione della lama quando si utilizza questo programma.  
Il programma impasta a velocità e tempi diversi. In una qualsiasi delle opzioni selezionate, impasta il prodotto per 6 secondi, si ferma per altri 3 secondi e ricomincia a impastare, ottenendo impasti uniformi e ben sviluppati.  
Non è possibile selezionare la temperatura.

La velocità dell'impasto può essere modificata da 2 a 4:  
Per la velocità 2, il tempo massimo è di 12 minuti.  
Per la velocità 3, il tempo massimo è di 3 minuti.  
Per la velocità 4, il tempo massimo è di 2,5 minuti.

### 5. MONTAGGIO DEL RECIPIENTE:

**GUARNIZIONE DI TENUTA DEL RECIPIENTE:**  
Il coperchio del recipiente è dotato di una guarnizione di tenuta che impedisce la fuoriuscita di liquido quando il robot da cucina lavora gli alimenti.  
Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia ben fissata al coperchio.  
Quando si cucinano ingredienti caldi, è possibile che si crei un vuoto nella ciotola di miscelazione e che la guarnizione di tenuta rimanga bloccata nella ciotola quando si toglie il coperchio.  
In questo caso, attendere che la preparazione si raffreddi prima di rimuovere la guarnizione.  
Come installare la guarnizione di tenuta sotto il coperchio del recipiente:  
Grafico 6

#### LAMA:

Rimuovere la lama:  
Per pulire correttamente il recipiente, è necessario rimuovere la lama.  
Tenere la parte superiore della lama con una mano e inserire la chiave nella parte inferiore della presa con l'altra mano.  
Ruotare la chiave in senso antiorario per rimuovere la

lama dalla presa.

Come rimuovere la lama:

Grafico 7  
Per montare la lama:  
Posizionare l'anello di tenuta sotto la lama.  
Inserire la lama nella presa e tenere la parte superiore della lama con una mano. Con l'altra mano, inserire la chiave nella parte inferiore della presa.  
Ruotare la chiave in senso orario per regolare la lama nella presa.  
Come montare la lama:  
Grafico 8

Attenzione:

La lama è molto affilata, si prega di usarla con attenzione!  
Afferrare solo la parte superiore della lama!

L'anello di tenuta deve aderire perfettamente alle lame. Se il cibo viene cotto o tritato senza l'anello di tenuta, il bicchiere potrebbe fuoriuscire dalla parte inferiore e l'unità principale potrebbe danneggiarsi.

### ASSEMBLARE LA CIOTOLA DI MISCELAZIONE:

Grafico 9  
1- Posizionare il coperchio sul recipiente. Premere il coperchio con entrambe le mani e, allo stesso tempo, ruotarlo in senso orario. Si sentirà un "click" che indica che il coperchio è stato installato correttamente.  
2- Inserire il recipiente nell'alloggiamento. Assicurarsi che la posizione Z1 sia rivolta verso la posizione Z2. A questo punto si sentirà un "click", il che significa che il recipiente è posizionato correttamente.  
3- Inserire il bicchierino nel coperchio del recipiente (vedi figura sopra).

### SMONTARE IL RECIPIENTE:

Grafico 10  
1- Rimuovere il recipiente dall'apparecchio principale. La ciotola di miscelazione può essere facilmente rimossa.  
2- Fare attenzione se si è cucinato con un programma di temperatura. Il recipiente potrebbe essere caldo.

### AFFILARE LE LAME:

Probabilmente non sarà mai necessario affilare le lame della macchina.  
Tuttavia, se dovessero perdere un po' di efficacia, è possibile riportarle allo stato originale tritando del ghiaccio, precedentemente imbevuto d'acqua.  
Tritare alla velocità di 10, 20 o 30 secondi.

### 6. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI:

**VAPORIERA:**  
Grafico 11  
La vaporiera è ideale per cucinare verdure, carne, salsicce, pane o pesce al vapore.  
È possibile utilizzare la vaporiera in una delle due seguenti combinazioni:

Combinazione 1: Coperchio (M)+ vaschetta interna per la cottura a vapore (N) + Vaporiera (O)  
Utilizzare questa combinazione per preparare diversi tipi di alimenti.

Combinazione 2: Coperchio (M) + Vaporiera (O)  
Utilizzare questa combinazione per porzioni più grandi dello stesso tipo di cibo, ad esempio pezzi o porzioni grandi di verdure, patate o pezzi grandi di carne o salsicce.

Seguire i passaggi indicati di seguito:

1. Montare la lama sul recipiente e poi posizionarla sull'unità principale.
2. Aggiungere acqua al recipiente (tra 0,5L e 2L).  
Attenzione: il recipiente deve contenere almeno 0,5 litri d'acqua.  
Con 0,5 l di acqua è possibile cuocere a vapore gli alimenti per circa 30 minuti.  
Per ogni ulteriore 15 minuti, aggiungere 250 ml di acqua.
3. Posizionare la guarnizione di tenuta sul coperchio del recipiente e chiudere il recipiente con il coperchio.
4. Ruotare il coperchio del recipiente finché non si blocca in posizione.
5. Non inserire il bicchierino nel coperchio.
6. Installare il recipiente nell'apparecchio.
7. Posizionare la vaporiera.
8. Collocare il cibo nella vaporiera o sul vassoio e chiuderlo con il coperchio.
9. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante "On".
10. Impostare la velocità, il tempo e la temperatura desiderati.
11. Premere il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio inizia a funzionare e il timer inizia il conto alla rovescia.
12. Al termine della cottura viene emesso un "bip".
13. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale e rimuovere il coperchio della vaporiera.
14. Rimuovere gli alimenti trattati dalla vaporiera.

Il robot da cucina Chef-O-Matic dispone di un programma per la cottura a vapore.

La vaporiera può essere posizionata sul coperchio quando la ciotola viene rimossa durante la cottura per evitare schizzi.

La vaporiera può essere utilizzata per filtrare gli ingredienti.

Attenzione:

1. Pericolo di ustioni a causa del vapore caldo o dell'acqua calda di condensa.
2. Non riscaldare mai la pentola quando è vuota.
3. Se il coperchio non è montato correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti all'interno della vaporiera non si cuociono correttamente.

4. Non lasciare mai il bicchierino sopra il coperchio della ciotola di miscelazione quando si utilizza la vaporiera.

5. Il vapore caldo e l'acqua condensata calda sono pericolosi. Maneggiare con cura.

6. Non toccare la parte metallica del recipiente quando è caldo. Per spostarlo, tenere solo il manico del recipiente.

FARFALLA (accessorio per la miscelazione):

Come utilizzare l'accessorio per la miscelazione ("Farfalla"):

Grafico 12

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

Procedere come segue:

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

Utilizzo della farfalla:

- 1- Posizionare le lame e la farfalla nella ciotola di miscelazione.
- 2- Inserire il cibo nella ciotola di miscelazione.
- 3- Mettere il coperchio sulla ciotola di miscelazione.
- 4- Ruotare il coperchio finché non si blocca in posizione e posizionare il misurino sul coperchio della ciotola.
- 5- Posizionare il recipiente nell'unità centrale.
- 6- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante "On".
- 7- Selezionare il tempo e la velocità desiderati.
- 8- Premere il pulsante "Start/Stop".  
L'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia.
- 9- Al termine dell'operazione si sente un "bip".
- 10- Spegnere l'apparecchio al termine dell'utilizzo.  
Rimuovere il coperchio del recipiente.
- 11- Togliere il cibo dal recipiente.

Attenzione:

1. Non accendere l'apparecchio prima di aver posizionato correttamente la farfalla.
2. Non aggiungere ingredienti che possano danneggiare o bloccare la farfalla quando la lama è in movimento e la farfalla è in posizione.

Suggerimenti:

Montare gli albumi: velocità 4, 4-5 minuti.  
Montare la panna: velocità 7, 4-5 minuti.

**CESTELLO INTERNO:**

Il cestello interno è adatto alla cottura a vapore di piccole quantità di alimenti come riso, verdure, pesce e carne.

Seguire i passaggi:

Grafico 13

- 1- Installare la lama nel recipiente.
  - 2- Aggiungere l'acqua nel recipiente.
  - 3- Posizionare il cestello interno nel recipiente e aggiungere il cibo nel cestello.
  - 4- Coprire con il coperchio del recipiente.
  - 5- Ruotare il coperchio finché non si blocca in posizione. Installare il recipiente nell'apparecchio.
  - 6- Posizionare la ciotola sul coperchio.
  - 7- Inserire la spina e premere il pulsante "On".
  - 8- Impostare il tempo, la velocità e la temperatura desiderati.
  - 9- Premere il pulsante "Start/Stop".
- L'apparecchio inizia a funzionare e il timer inizia il conto alla rovescia.
- 10- Al termine dell'operazione si sente un "bip".
  - 11- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale. Rimuovere il coperchio del recipiente ed estrarre il cestello interno.
  - 12- Rimuovere gli alimenti lavorati dal cestello.

Il cestello interno può essere utilizzato per filtrare gli ingredienti.

Attenzione:

- 1- La quantità massima di acqua aggiunta nel recipiente deve essere di 600 ml e il livello deve essere inferiore al cestello!
- 2- Pericolo di scottature a causa del vapore caldo o dell'acqua calda condensata!
- 3- Il vapore caldo e l'acqua condensata calda sono pericolosi. Maneggiare con cura.
- 4- Non toccare la parte metallica del recipiente quando è calda. Per spostarlo, tenere solo il manico del recipiente.

**PARA LAME:**

La protezione della lama può essere utilizzata sia per impastare gli ingredienti (programma "Pastry") sia per preparare il risotto.

Grafico 14

Seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Posizionare le lame e la protezione delle lame nella ciotola di miscelazione.
2. Inserire il cibo nella ciotola di miscelazione.
3. Posizionare il coperchio sulla ciotola di miscelazione.
4. Ruotare il coperchio finché non si blocca in posizione e inserire il misurino nel coperchio della ciotola.
5. Posizionare il recipiente sull'unità centrale.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere il pulsante di accensione.
7. Selezionare il tempo, la velocità e la temperatura

desiderati o il programma "Pastry".

8. Premere il pulsante "Start/Stop". L'apparecchio entra in funzione e il timer inizia il conto alla rovescia.
9. Al termine dell'operazione viene emesso un "bip".
10. Spegnere l'apparecchio al termine dell'utilizzo. Rimuovere il coperchio del recipiente.
11. Rimuovere il cibo lavorato dal recipiente.

Attenzione:

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

**7. PULIZIA:**

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Non immergere il recipiente in acqua per la pulizia.
3. Quando il recipiente si è raffreddato, rimuovere la lama dal recipiente. Mantenere sempre puliti e asciutti i perni di contatto sul fondo del recipiente. Pulirli solo con un panno umido.
4. Svitare l'anello di tenuta e rimuovere tutti gli accessori. Non lavare il recipiente di metallo o la lama in lavastoviglie!
5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
6. La lama è molto affilata e va maneggiata con cura!
7. Pulire tutte le parti con acqua calda e sapone. Pulire immediatamente dopo l'uso. Sciacquare con acqua calda e asciugare immediatamente.
8. Si consiglia di lubrificare la lama con un po' di olio vegetale.
9. Pulire l'unità principale con un panno morbido e umido.
10. Se il recipiente e le lame sono difficili da pulire, è possibile aggiungere un po' di acqua saponata calda alla ciotola e far funzionare l'apparecchio alla velocità 1 per alcuni secondi.

**8. GUIDA AL TRATTAMENTO:**

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

**9. CODICI DI ERRORE:**

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

**10. SPECIFICHE TECNICHE:**

220-240V, 500W

Coperchio superiore/unità principale/involucro interno: PP

Pannello di controllo: 88mm\*20mm

Ciotola in acciaio inox

Coperchio: PP/PPE

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

Potenza: 1000W a caldo;

In movimento: 500W

Velocità: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RPM (±20%): 130, 300, 500, 500, 800, 1000, 1000,

1500, 2000, 2500, 3000, 3500

**11. GARANZIA DI QUALITÀ**

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

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

**ATTENZIONE  
COME SMALTIRE I MATERIALI**

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

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

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

Prodotto in Cina



Obrigado por adquirir o Chef-O-Matic® Kitchen Robot; o robot de cozinha com múltiplas funções que lhe permitirá cozinhar para toda a família de forma fácil e rápida.

É capaz de substituir vários elementos na cozinha, o que permite poupar espaço. Além disso, a sua versatilidade permitirá-lhe-á poupar tempo ao cozinhar.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto para o utilizar corretamente.

#### ÍNDICE:

1. Avisos
2. O conjunto inclui
3. Peças e acessórios
4. Instruções de utilização
5. Montagem do secador
6. Utilização dos acessórios
7. Limpeza do secador
8. Guia de tratamento
9. Códigos de erro
10. Especificações técnicas
11. Garantia de qualidade

## 1- AVISOS

1. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente estas instruções e ilustrações.
2. Guarde este manual de instruções para consulta futura.
3. Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica local antes de ligar o aparelho.
4. Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes. A garantia será anulada se forem utilizados tais acessórios ou peças.
5. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas.
6. Limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
7. Coloque sempre o aparelho numa superfície plana, seca e limpa.
8. Não toque na lâmina, especialmente quando está a funcionar. Esta é muito afiada. Segure apenas a parte superior da lâmina quando a retirar ou voltar a colo-

car.

9. Não utilize os acessórios ou o aparelho se estes estiverem danificados. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

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

11. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar.

12. Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar qualquer acessório.

13. Aguarde até que as peças móveis deixem de estar em movimento antes de desmontar partes do aparelho.

14. Nunca mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido, nem a lave com água corrente. Utilize apenas um pano húmido para limpar o aparelho.

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

16. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar os acessórios ou de tocar nas partes móveis durante a utilização.

17. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos.

18. As crianças não devem brincar com o aparelho.

19. Ao processar alimentos quentes (para temperaturas superiores a 60°C) não toque no copo de medição.

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

21. A espátula só deve ser utilizada para

retirar os alimentos do copo. Não a utilize enquanto a lâmina estiver a funcionar.

22. Tenha cuidado se deitar líquido quente no processador de alimentos através do bico enquanto este estiver a funcionar. Devido ao vapor repentino ou ao impulso das lâminas, o líquido quente/vapor pode ser ejectado para fora do aparelho.

23. O Processador de Alimentos Multifuncional é utilizado para cortar, aquecer alimentos (por exemplo, vegetais, carne, etc.) e cozinhar a vapor. Qualquer outra utilização é considerada inadequada. Só é adequado para ser utilizado em interiores secos. O aparelho não se destina a ser utilizado no sector da restauração/alimentação, mas exclusivamente a ser utilizado em casas particulares ou por particulares. Qualquer outra utilização ou modificação do aparelho não está prevista e é estritamente proibida. Não será aceite qualquer responsabilidade por danos causados por uma utilização inadequada ou por um funcionamento incorreto.

24. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico (não para cozinhas profissionais).

25. Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente se o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar. Se tiver utilizado um programa aquecido, certifique-se de que este está completamente frio antes de o desmontar.

26. Tenha cuidado ao manusear lâminas afiadas, ao esvaziar o recipiente de mistura e ao limpar o aparelho.

27. Para saber como limpar as superfícies que estão em contacto com óleo ou alimentos, consulte a secção "Limpeza" do manual.

28. Para evitar riscos, se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um

técnico de assistência autorizado ou por pessoal qualificado.

29. A utilização incorrecta do produto pode resultar em ferimentos.

30. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar os acessórios ou de tocar nas peças móveis.

## 2. O CONJUNTO INCLUI:

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (unidade principal, copo, tampa, anel de vedação, tigela)
- 1 Protetor de lâminas
- 1 Acessório misturador (borboleta)
- 1 Espátula
- 1 Cozedor a vapor
- 1 Cesto
- 1 Manual de instruções
- 1 Livro de receitas digital: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. PEÇAS E ACESSÓRIOS

Gráfico 1

- A. Copo (máx. 100 ml)
- B. Tampa do copo
- C. Anel de vedação 1
- D. Lâmina
- E. Junta de vedação 2
- F. Copo
- G. Chave de regulação
- H. Acessório misturador (borboleta)
- I. Balança eletrónica
- J. Ecrã LCD
- K. Pannel de controlo
- K1. Unidade principal
- L. Botão de ligar/desligar
- M. Tampa
- N. Tabuleiro interior para cozer a vapor
- O. Cozedor de vapor
- P. Espátula
- Q. Cesto interior
- R. Protetor de lâminas

Gráfico 2

- 1. Indicador de tempo
- 2. Indicador de velocidade
- 3. Indicador de temperatura
- 4. Botão do molho
- 5. Botão de sopa
- 6. Botão de vapor
- 7. Botão de pastelaria
- 8. Botão Iniciar/Parar
- 9. Temporizador
- 10. 10. Botão "-"
- 11. Seletor de temperatura
- 12. Botão "PULSE"
- 13. Botão de velocidade
- 14. Botão "+" (+)
- 15. botão "Scale"



Cuidado:  
Símbolo de "superfície quente" marcado no vidro.  
Gráfico 3.

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

#### 4- MODO DE UTILIZAÇÃO

O Chef-O-Matic® Kitchen Robot permite-lhe cozinhar/processar alimentos de forma fácil, rápida e com grande versatilidade.

#### LIGAR O APARELHO:

Gráfico 4

Ligar a ficha e premir o "botão Ligar/Desligar (L)" para entrar no estado de espera.

Gráfico 5

A área de exibição do LCD é mostrada abaixo:

Ecrã "Temperatura": "000°C"; Ecrã "Hora": "00:00";  
Ecrã "Velocidade": "00".

Capacidade do navio:

A capacidade máxima do copo é de 3 litros. Não cozer alimentos com mais de 2 litros.

#### MODOS MANUAIS:

##### START/ STOP:

Premir este botão para iniciar ou parar o funcionamento do aparelho.

1) Premir o botão "Arranque/Paragem" interrompe o funcionamento em curso. Premindo novamente, o aparelho retoma o funcionamento interrompido com as mesmas definições que tinha programado.

2) Se premir o botão "Iniciar/Parar" durante mais de 2 segundos em qualquer situação de funcionamento, o aparelho volta ao estado de espera. Todas as suas configurações serão apagadas.

##### PULSE:

Ao premir "pulse", as lâminas rodam instantaneamente para a velocidade 10.

Quando a temperatura da taça é superior a 60°C, as lâminas rodam instantaneamente na velocidade 4.

##### TEMPORIZADOR:

Para definir a hora: prima "temporizador" e ajuste-a premindo "+" ou "-".

O intervalo de tempo suportado pelo robot é de 0 segundos a 90 minutos.

##### VELOCIDADE:

Para ajustar a velocidade: prima "speed" e ajuste premindo "+" ou "-".

O intervalo de regulação da velocidade é de 01 a 10, sendo 10 a velocidade mais rápida.

Ao misturar - ou cozinhar à velocidade - as lâminas fazem com que os ingredientes se movam para cima nas paredes do recipiente de mistura. Quando introduzir um novo ingrediente, baixe-o em direção às lâminas com a espátula.

##### TEMPERATURA:

Para regular a temperatura de cozedura, prima "temperatura" e ajuste-a premindo "+" ou "-".  
O intervalo de regulação da temperatura é de 30 °C a 120°C.

Quando a temperatura do recipiente é superior a 60°C:

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

2) O aparelho muda automaticamente a velocidade de trabalho para a velocidade 4, mesmo que a velocidade de trabalho selecionada esteja definida entre 05 e 10.

##### BALANÇA:

Selecione "balança" para pesar os ingredientes. O intervalo de regulação do peso é de 5g a 5000g.

Quando o botão "balança" é premido, o visor LCD mostra "Peso" (0000g).

Coloque os alimentos na balança eletrônica.

Em seguida, leia o número que aparece no ecrã LCD. Este é o peso do alimento.

Premir e manter premido o botão "balança" durante mais de 2 segundos, ou premir e manter premido o botão "Iniciar/Parar" durante mais de 2 segundos para sair da função.

##### CORTAR/TRITURAR:

Selecionar "velocidade" e escolher de 0 (mais lento) a 10 premindo "+" ou "-".

Pode selecionar "temporizador" e definir o tempo (premindo "+" ou "-") ou deixar o aparelho funcionar sem temporizador.

Premir "iniciar/parar" para iniciar/parar o programa.

##### COZINHAR:

Selecionar "velocidade" e escolher de 0 (sem movimento da lâmina) a 10 premindo "+" ou "-".

#### MODOS PROGRAMADOS:

O robot de cozinha Chef-O-Matic dispõe de vários programas com acesso direto automático.

No final dos programas ouvirá o som do "Bip".

##### SOUP:

Para preparar sopas e cremes.

Requer líquido no copo para além dos ingredientes sólidos.

O programa coze os alimentos a 100°C.

No último 1,5 minuto, os alimentos são purificados na velocidade 4 durante 30 segundos e na velocidade 10 durante o último minuto.

Por defeito, o programa é executado em 35 minutos, 100 graus Celsius, velocidade 1.

O programa não permite alterar a temperatura (100°C) ou a velocidade (1).

O tempo pode ser definido de 25 a 45 minutos.

##### SAUCE:

Para preparar molhos deliciosos.

O programa predefinido é de 10 minutos, 85 graus Celsius.

Pode alterar a velocidade de 1 a 4.

Pode alterar a temperatura de 60 a 105 graus Celsius.

Pode alterar o tempo de 1 a 60 minutos.

#### STEAM:

Para cozer alimentos a vapor.

Encher o copo com pelo menos 500 ml de água.

Retirar o tabuleiro de cubos de gelo para deixar o bico aberto e colocar o vaporizador por cima com os ingredientes.

O programa não permite alterar a velocidade (será 0).

A temperatura pode ser alterada de 100 a 120°C.

O tempo pode ser regulado de 5 a 60 minutos.

#### PASTRY:

Para preparar deliciosas massas, bolos e biscoitos.

Geralmente, é aconselhável utilizar a proteção da lâmina quando se utiliza este programa.

O programa amassa a diferentes velocidades e tempos. Em qualquer das opções seleccionadas, amassa o produto durante 6 segundos, para durante mais 3 segundos e volta a amassar, o que permite obter massas uniformes e bem desenvolvidas.

A temperatura não pode ser seleccionada.

A velocidade de amassadura pode ser alterada de 2 a 4:

Para a velocidade 2, o tempo máximo é de 12 minutos.

Para a velocidade 3, o tempo máximo é de 3 minutos.

Para a velocidade 4, o tempo máximo é de 2,5 minutos.

## 5. MONTAGEM DO VASO:

### JUNTA DE VEDAÇÃO DO VASO:

A tampa do vaso está equipada com uma junta de vedação que impede a saída de líquido quando o robô de cozinha está a processar alimentos.

Certifique-se de que está bem presa à tampa antes de utilizar o aparelho.

Quando se cozinham ingredientes quentes, pode criar-se um vácuo na taça de mistura, o que pode fazer com que a junta de vedação fique presa no vaso quando se retira a tampa.

Neste caso, espere que a preparação arrefeça antes de retirar o vedante.

Como instalar a junta de vedação sob a tampa do vaso:

Gráfico 6

#### LÂMINA:

Retirar a lâmina:

Para poder limpar corretamente o copo, é necessário retirar a lâmina.

Segure a parte superior da lâmina com uma mão e coloque a chave na parte inferior do encaixe com a outra mão.

Rode a chave no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para retirar a lâmina do encaixe.

Como retirar a lâmina:

Gráfico 7

Para colocar a lâmina:

Colocar o anel de vedação por baixo da lâmina.

Colocar a lâmina no encaixe e segurar a parte superior da lâmina com uma mão. Com a outra mão, colocar a chave na parte inferior do encaixe.

Rodar a chave no sentido dos ponteiros do relógio para ajustar a lâmina no encaixe.

Como ajustar a lâmina:

Gráfico 8

Cuidado:

A lâmina é muito afiada. Utilize-a com cuidado!

Segure apenas a parte superior da lâmina!

O anel de vedação deve estar bem fixo nas lâminas. Se os alimentos forem cozinhados ou picados sem o anel de vedação colocado, o copo pode verter por baixo e a unidade principal pode ficar danificada.

## MONTAR O VASO:

Gráfico 9

1- Colocar a tampa no vaso. Pressionar a tampa com as duas mãos e, ao mesmo tempo, rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. Ouvirá então um "clique", o que significa que a tampa está corretamente instalada.

2- Introduzir a taça no seu alojamento. Certifique-se de que a posição Z1 aponta para a posição Z2. Nesta altura, ouvirá também um "clique", o que significa que o vaso está corretamente posicionado.

3- Introduzir o copo na tampa do vaso (ver figura acima).

## DESMONTAR O VASO:

Gráfico 10

1- Retirar o vaso do aparelho principal. O recipiente de mistura pode ser facilmente retirado.

2- Tenha cuidado se tiver cozinhado com um programa de temperatura. O vaso pode estar quente.

## AFIAR AS LÂMINAS:

Provavelmente, nunca precisará de afiar as lâminas da sua máquina.

No entanto, se alguma vez perderem um pouco da sua eficácia, pode restaurá-las ao seu estado original esmagando gelo - previamente embebido em água.

Triturá-las na velocidade 10, 20 ou 30 segundos.

## 6. UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS:

### VAPORERA:

Gráfico 11

O vaporizador é ideal para cozinhar legumes, carne, salsichas, pão cozido a vapor ou peixe cozido a vapor, entre outros.

Pode utilizar a panela a vapor numa das duas combinações seguintes:

Combinação 1: Tampa (M) + Tabuleiro interior para cozer a vapor (N) + Cozedor a vapor (O).

Utilize esta combinação para preparar diferentes tipos de alimentos.

Combinação 2: Tampa (M) + Cozedor a vapor (O)  
 Utilize esta combinação para preparar porções maiores do mesmo tipo de alimentos, por exemplo, pedaços ou porções grandes de legumes, batatas ou pedaços grandes de carne ou salsichas.

Siga os passos abaixo:

1. montar a lâmina no copo e depois colocá-la na unidade principal.
  2. Adicione água ao copo (entre 0,5L e 2L). Cuidado: deve haver um mínimo de 0,5 litros de água no copo.
  - Com 0,5L de água, pode vaporizar alimentos durante cerca de 30 minutos.
  - Por cada 15 minutos adicionais, adicione 250 ml de água.
  3. Coloque a junta de vedação na tampa do secador e, em seguida, feche o secador com a tampa.
  4. rode a tampa do secador até esta ficar bloqueada.
  5. Não coloque o copo na tampa.
  6. Coloque o copo no aparelho.
  7. Coloque o vaporizador
  8. Coloque os alimentos na panela de vapor ou no tabuleiro e feche-a com a tampa.
  9. Ligue o aparelho à rede eléctrica e prima a tecla "On".
  10. Regule a velocidade, o tempo e a temperatura pretendidos.
  11. Prima o botão "Iniciar/Parar", o aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.
  12. O som do "Bip" será ouvido quando a cozedura estiver concluída.
  13. Após a utilização, desligue o aparelho principal e retire a tampa do cozer a vapor.
  14. Retire os alimentos processados da panela de vapor.
- El Chef-O-Matic® Kitchen Robot cuenta con el programa "steam" para cocinar al vapor.

O recipiente para cozer a vapor pode ser colocado na tampa quando o copo de medição é retirado durante a cozedura para evitar salpicos.

A cozedura a vapor pode ser utilizada para coar os ingredientes.

Atenção:

1. Perigo de escaldadura devido ao vapor quente ou à água quente condensada.
2. Nunca aquecer a taça quando esta estiver vazia.
3. Se a tampa não estiver bem colocada, o vapor libertar-se-á e os alimentos no interior da panela de vapor não cozinharão corretamente.
4. Nunca deixe a bacia em cima da tampa do recipiente de mistura quando estiver a utilizar o vaporizador.
5. O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Manuseie-os com cuidado.
6. Não toque na parte metálica da panela quando

esta estiver quente. Segurar apenas na pega do recipiente para o deslocar.

BORBOLETA (acessório agitador):  
 Como utilizar o acessório agitador ("Borboleta"): Gráfico 12

A borboleta ajudá-lo-á a obter os melhores resultados quando quiser fazer maionese, natas ou claras de ovo.

Siga os passos seguintes:

1. Segure a borboleta pela extremidade em forma de bola.
  2. Encaixe a borboleta na parte superior da lâmina, ouvirá um "clique" para indicar que está encaixada no lugar (ver imagem acima).
- Para retirar a borboleta, segure a extremidade esférica da borboleta e puxe-a para fora, rodando-a em ambas as direções.

Utilizar a borboleta:

- 1- Colocar as lâminas e a borboleta no recipiente de mistura.
  - 2- Colocar os alimentos no recipiente de mistura.
  - 3- Colocar a tampa no recipiente de mistura.
  - 4- Rodar a tampa até ficar bloqueada e colocar o copo de medição na tampa do recipiente de mistura.
  - 5- Colocar o degrau na unidade central.
  - 6- Ligue o aparelho à rede eléctrica e prima a tecla "On".
  - 7- Selecionar o tempo e a velocidade pretendidos
  - 8 - Prima a tecla "Iniciar/Parar".
- O aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 9- O aparelho emite um sinal sonoro quando a operação está concluída.
  - 10- Desligue a unidade principal quando terminar de a utilizar. Retire a tampa do copo.
  - 11- Retire os alimentos do copo.

Atenção:

- 1) Não ligar o aparelho antes de a borboleta estar corretamente posicionada.
- 2) Não adicionar ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver colocada.

Sugestões:

- Bater as claras em castelo: velocidade 4, 4-5 minutos.  
 Bater as natas: velocidade 7, 4 a 5 minutos.

CESTINHO INTERNO:

O cesto interior é adequado para cozer alimentos a vapor em pequenas quantidades, como arroz, legumes, peixe e carne.

Siga os passos seguintes:

Gráfico 13

- 1- Instalar a lâmina na taça.

- 2- Adicionar água ao copo.
  - 3- Colocar o cesto interior no copo e adicionar os alimentos no cesto.
  - 4- Em seguida, tapar a tampa do copo.
  - 5- Rodar a tampa até que esta fique bloqueada. Instalar a taça no aparelho.
  - 6- Colocar a taça sobre a tampa.
  - 7- Ligue a ficha e prima a tecla "On".
  - 8- Regule o tempo, a velocidade e a temperatura pretendidos.
  - 9- Prima o botão "Iniciar/Parar".
- O aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 10- Ouve-se o "Bip" quando o funcionamento está concluído.
  - 11- Após a utilização, desligar o aparelho principal. Retire a tampa da taça e retire o cesto interior.
  - 12- Retire os alimentos transformados do cesto.

O cesto interior pode ser utilizado para coar ingredientes.

#### Precauções:

- 1- A quantidade máxima de água adicionada na panela deve ser de 600ml e com o nível abaixo do cesto.
- 2- Perigo de escaldadura devido ao vapor quente ou à água quente condensada.
- 3- O vapor quente e a água quente condensada são perigosos. Manusear com cuidado.
- 4- Não tocar na parte metálica do recipiente enquanto este estiver quente. Segurar apenas na pega da taça para a deslocar.

#### PROTECÇÃO DA LÂMINA:

A protecção da lâmina pode ser utilizada tanto para amassar ingredientes (programa "pastry") como para preparar risotos.  
Gráfico 14

Siga os passos abaixo:

1. Coloque as lâminas e a protecção das lâminas no recipiente de mistura.
2. Coloque os alimentos no recipiente de mistura.
3. Coloque a tampa no recipiente de mistura.
4. Rode a tampa até ficar bloqueada na posição correcta e coloque o copo de medição na tampa do recipiente de mistura.
5. Coloque o copo na unidade central.
6. Ligue o aparelho à rede eléctrica e prima o botão de alimentação.
7. Seleccione o tempo, a velocidade e a temperatura pretendidos ou o programa "pastelaria".
8. Prima o botão "Iniciar/Parar". O aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.
9. O aparelho começa a funcionar e o temporizador inicia a contagem decrescente.

10. Desligue o aparelho quando tiver terminado de o utilizar. Retire a tampa do copo.
11. Retire os alimentos processados do copo.

#### Precaução:

1. Não ligar o aparelho enquanto a protecção da lâmina não estiver colocada.
2. Não adicionar ingredientes que possam danificar ou bloquear a lâmina quando esta estiver em movimento e a protecção da lâmina estiver colocada.

#### 7. LIMPEZA:

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada.
2. Não mergulhar o secador em água para o limpar.
3. Quando o secador tiver arrefecido, retire a lâmina do secador. Mantenha os pinos de contacto no fundo do secador sempre limpos e secos. Limpe-os apenas com um pano húmido.
4. Desaperte o anel de vedação e retire todos os acessórios. Não lave o secador de metal nem a lâmina na máquina de lavar louça!
5. Nunca utilize objectos pontiagudos ou afiados para a limpeza, pois podem danificar as peças funcionais ou afetar a segurança do aparelho.
6. a lâmina é muito afiada e deve ser manuseada com cuidado!
7. Limpe todas as peças com água quente e sabão. Limpar imediatamente após a utilização. Enxaguar com água quente e secar imediatamente.
8. É aconselhável lubrificar a lâmina com um pouco de óleo vegetal.
9. Limpar a unidade principal com um pano macio e húmido.
10. Se o recipiente de mistura e as lâminas forem difíceis de limpar, pode deitar um pouco de água morna com sabão no recipiente de mistura e pôr o aparelho a funcionar na velocidade 1 durante alguns segundos.

#### 8. GUÍA DE TRATAMENTO:

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

## 9. CÓDIGOS DE ERRO:

Código	Estado	Solução
E1	O "E1" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Deve ser enviado ao centro de assistência autorizado para reparação.
E2	O "E2" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Retirar a cuba e voltar a instalá-la de acordo com as instruções de funcionamento. Se a cooperação acima referida não resultar, a máquina deve ser enviada ao centro de assistência autorizado para reparação.
E3	O "E3" pisca no visor LCD e o alarme soa.	Retirar a tampa do copo e voltar a colocá-la de acordo com as instruções de utilização. Se a operação acima descrita não funcionar, o aparelho deve ser enviado ao centro de assistência autorizado para reparação.
E4	E4" pisca no visor LCD e o alarme soa.	E4" pisca no ecrã LCD e o alarme soa.
E5	"E5" pisca no visor LCD e o alarme soa	"E5" pisca no ecrã LCD e o alarme soa.

## 10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

220-240V, 500W  
 tampa superior/unidade principal/carcaça interior:  
 PP  
 painel de controlo: 88mm\*20mm  
 taça de aço inoxidável  
 tampa: PP/PPE  
 Tensão / Frequência: 220-240V, 50/60Hz  
 Potência: 1000W quando quente;  
 Em movimento: 500W  
 Velocidades: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10  
 RPM ( $\pm 20\%$ ): 130, 300, 500, 500, 800, 1000,  
 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

dispositivo em conformidade com os regulamentos locais correspondentes.

Os dispositivos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que podem ter efeitos nocivos no ambiente e/ou na saúde humana e devem ser reciclados adequadamente.

Fabricado na China

## 11. GARANTIA DE QUALIDADE

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

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



### ATENÇÃO COMO DISPOR DE MATERIAIS

Um símbolo de um caixote do lixo com uma cruz significa que deve informar-se e seguir os regulamentos locais sobre a eliminação deste tipo de produto. Não elimine este produto como eliminaria outros resíduos domésticos. Elimine este

Bedankt voor uw aankoop van Chef-O-Matic® Kitchen Robot; de keukenrobot met meerdere functies waarmee u eenvoudig en snel voor het hele gezin kunt koken.

Hij kan meerdere elementen in de keuken vervangen, wat ruimte bespaart. Daarnaast bespaart de veelzijdigheid je tijd tijdens het koken.

Lees alle instructies voordat je het product in gebruik neemt om het correct te gebruiken.

#### INDEX:

1. Waarschuwingen
2. De set omvat
3. Onderdelen en accessoires
4. Gebruiksaanwijzing
5. Montage van de trömmel
6. Gebruik van accessoires
7. Reinigen van
8. Handleiding voor behandeling
9. Foutcodes
10. Technische specificaties
11. Kwaliteit

## 1- WAARSCHUWINGEN

1. Lees deze instructies en illustraties zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

2. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

3. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.

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

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

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

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

8. Raak het mes niet aan, vooral niet als het draait. Het is zeer scherp. Houd alleen het bovenste deel van het mes vast wanneer u het verwijdert of terugplaatst.

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren begrijpen.

18. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

19. Raak de maatbeker niet aan bij het verwerken van heet voedsel (voor temperaturen boven 60°C).

20. Plaats het apparaat op een schone, stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond, vooral wanneer



u het stoomapparaat gebruikt.

21. De spatel mag alleen gebruikt worden om voedsel uit de mengkom te verwijderen. Gebruik hem niet terwijl het mes in werking is.

22. Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine giet via de tuit terwijl deze in werking is. Door plotselinge stoom of de kracht van de messen kan hete vloeistof/stoom uit het apparaat komen.

23. De Multifunctionele keukenmachine wordt gebruikt om voedsel te hakken, op te warmen (bijv. groenten, vlees, enz.) en te stomen. Elk ander gebruik wordt als ongeschikt beschouwd. Het is alleen geschikt voor gebruik in droge interieurs. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in de horeca/voedingsindustrie, maar uitsluitend voor gebruik in privéhuishoudens of door particulieren. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat is niet bedoeld en ten strengste verboden. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of onjuiste bediening.

24. Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik (niet voor professionele keukens).

25. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat ongebruikt achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt. Als u een verwarmd programma hebt gebruikt, zorg er dan voor dat het volledig is afgekoeld voordat u het demonteert.

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

27. Raadpleeg het gedeelte

“Schoonmaken” in de handleiding voor informatie over het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met olie of voedsel.

28. Om gevaren te voorkomen moet het netsnoer, als het beschadigd is, worden vervangen door de fabrikant, een erkende servicetechnicus of gekwalificeerd personeel.

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

30. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen aanraakt.

## 2. SET BEVAT:

- 1 Chef-O-Matic® Kitchen Robot (hoofdeenheid, Tumbler, deksel, afdichting, beker)
- 1 Mesbeschermmer
- 1 Mixer accessoire (vlinder)
- 1 Spatel
- 1 Stomer
- 1 Mand
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Digitaal receptenboekje: [www.chefomatickitchenrobot.com](http://www.chefomatickitchenrobot.com)

## 3. ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Grafiek 1

- A. Bekerglas (max. 100ml)
- B. Deksel van bekerglas
- C. Afsluitring 1
- D. Blad
- E. Afdichting 2
- F. Beker
- G. Stelsleutel
- H. Mixerhulpstuk (Vlinder)
- I. Elektronische weegschaal
- J. LCD-scherm
- K. Bedieningspaneel
- K1. Hoofdeenheid
- L. Aan/uit-knop
- M. Deksel
- N. Binnenste stoombak
- O. Stomer
- P. Spatel
- Q. Binnenmand
- R. Mesbeschermmer

Grafiek 2

- 1. Tijdindicator
- 2. Snelheidsmeter
- 3. Temperatuurindicator
- 4. Saus knop
- 5. Soep-knop

6. Stoomknop
7. Knop Gebak
8. Start/Stop-knop
9. Timer
10. 10. "s" knop
11. Temperatuurkeuzeschakelaar
12. PULSE knop
13. Snelheidsknop
14. + -knop (+)
15. Schaalknop



Let op:  
Het symbool "Heet oppervlak" op het glas.  
Grafiek 3.

Geeft aan dat u voorzichtig moet zijn wanneer u het aanraakt, omdat het erg heet kan zijn.

#### 4- GEBRUIKSWIJZE

Met de Chef-O-Matic® Kitchen Robot kunt u eenvoudig, snel en veelzijdig voedsel bereiden/verwerken.

#### ZET HET APPARAAT AAN::

##### Grafiek 4

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de "Aan/Uit-knop (L)" om naar de stand-bymodus te gaan.

##### Grafiek 5

Het LCD-scherm wordt hieronder weergegeven:

Weergave "Temperatuur": "000°C"; Weergave "Tijd": "00:00";

Weergave "Snelheid": "00".

##### Inhoud glas:

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

#### HANDMATIGE MODI:

##### START/ STOP:

Druk op deze knop om het apparaat te starten of te stoppen.

1) Als u op de knop "Start/Stop" drukt, stopt de huidige werking. Als u nogmaals op de toets drukt, wordt de onderbroken werking hervat met dezelfde instellingen die u hebt geprogrammeerd.

2) Als u de toets "Start/Stop" langer dan 2 seconden indrukt, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. Al uw instellingen worden gewist.

##### PUSL:

Als u op "puls" drukt, draaien de bladen onmiddellijk op snelheid 10.

Als de temperatuur van de kom hoger is dan 60°C, draaien de messen onmiddellijk op snelheid 4.

##### TIMER:

Om de tijd in te stellen: druk op "timer" en pas deze

aan door op "+" of "-" te drukken.

Het tijdsbereik dat door de robot wordt ondersteund is van 0 seconden tot 90 minuten.

##### SPEED (SNELHEID):

Om de snelheid in te stellen: druk op "speed" en pas deze aan door op "+" of "-" te drukken.

De snelheid kan worden ingesteld tussen 01 en 10, waarbij 10 de snelste snelheid is.

Bij het mengen - of koken op snelheid - zorgen de messen ervoor dat de ingrediënten omhoog bewegen over de wanden van de mengkom. Als je een nieuw ingrediënt toevoegt, laat je het met de spatel naar de messen toe zakken.

##### TEMPERATUUR:

Om de kooktemperatuur in te stellen druk je op "temperature" en pas je deze aan door op "+" of "-" te drukken.

Het instelbereik van de temperatuur is 30 °C tot 120°C.

Wanneer de temperatuur van het vat hoger is dan 60°C:

- 1) De werksnelheid wordt beperkt tot snelheid 01-04.
- 2) Het apparaat zal de werksnelheid automatisch wijzigen naar snelheid 4, zelfs als de geselecteerde werksnelheid is ingesteld tussen 05 en 10.

##### SCHAAL:

Selecteer "schaal" om ingrediënten af te wegen.

Het instelbereik voor het gewicht is 5g tot 5000g.

Wanneer de knop "schaal" wordt ingedrukt, verschijnt op het LCD-scherm "Gewicht" (0000g).

Plaats het voedsel op de elektronische weegschaal. Lees vervolgens het getal af dat op het LCD-scherm verschijnt. Dit is het gewicht van het voedsel.

Houd de toets "schaal" langer dan 2 seconden ingedrukt of houd de toets "Start/Stop" langer dan 2 seconden ingedrukt om de functie te verlaten.

##### SNIJDEN/VERSNIPPEREN:

Selecteer "snelheid" en kies van 0 (langzaamste) tot 10 door op "+" of "-" te drukken.

U kunt "timer" selecteren en de tijd instellen (door op "+" of "-" te drukken) of het apparaat laten werken zonder timer.

Druk op "start/stop" om het programma te starten/stoppen.

##### KOKEN:

Selecteer "snelheid" en kies van 0 (geen mesbeweging) tot 10 door op "+" of "-" te drukken.

##### GEPROGRAMMEERDE MODI:

De Chef-O-Matic® Kitchen Robot heeft verschillende programma's met automatische directe toegang.

Aan het einde van de programma's hoort u het "piep"-geluid.

#### SOUP:

Voor het bereiden van soepen en crèmes. Hiervoor is naast vaste ingrediënten ook vloeistof in de beker nodig.

Het programma kookt voedsel op 100°C. De laatste 1,5 minuut wordt het voedsel gepureerd op snelheid 4 gedurende 30 seconden en op snelheid 10 gedurende de laatste minuut.

Het programma is standaard ingesteld op 35 minuten, 100 graden Celsius, snelheid 1.

Je kunt de temperatuur (100°C) of snelheid (1) niet wijzigen.

De tijd kan worden ingesteld van 25 tot 45 minuten.

#### SAUCE:

Voor het bereiden van heerlijke sauzen. Het programma is standaard ingesteld op 10 minuten, 85 graden Celsius.

Je kunt de snelheid veranderen van 1 tot 4.

Je kunt de temperatuur instellen van 60 tot 105 graden Celsius.

Je kunt de tijd instellen van 1 tot 60 minuten.

#### STOOMEN:

Om voedsel te stomen. Vul het glas met minstens 500 ml water. Verwijder het ijsblokjesbakje zodat de tuit open blijft en plaats de stomer met de ingrediënten erop.

Met het programma kun je de snelheid niet wijzigen (deze staat op 0).

De temperatuur kan worden ingesteld van 100 tot 120°C.

De tijd kan worden ingesteld van 5 tot 60 minuten.

#### PASTRY:

Voor het bereiden van heerlijke degen, cakes en koekjes. Over het algemeen is het raadzaam om de mesbescherming te gebruiken wanneer je dit programma gebruikt.

Het programma kneedt op verschillende snelheden en tijden. In elk van de geselecteerde opties wordt het product 6 seconden gekneet, waarna het 3 seconden stopt en opnieuw begint te kneden. Temperatuur kan niet worden geselecteerd.

De kneedsnelheid kan gewijzigd worden van 2 tot 4: Voor snelheid 2 is de maximale tijd 12 minuten. Voor snelheid 3 is de maximale tijd 3 minuten. Voor snelheid 4 is de maximale tijd 2,5 minuten.

#### 5. MONTAGE VAN HET VAT:

AFDICHTINGSPAKKING VAN DE KOM: Het deksel van de kom is voorzien van een afdichtingspakking die voorkomt dat er vloeistof ontsnapt wanneer de keukenmachine voedsel verwerkt.

Zorg ervoor dat deze goed op het deksel zit voordat u het apparaat gebruikt.

Bij het koken van hete ingrediënten kan er een vacuüm ontstaan in de mengkom, waardoor de pakking vast kan komen te zitten in de kom wanneer het deksel wordt verwijderd.

Wacht in dit geval tot de bereiding is afgekoeld voordat u de verzegeling verwijderd.

Hoe installeer je de pakking onder het deksel van het bekerglas?  
Grafiek 6

#### BLAD:

Verwijder het mes:

Om de tuimelaar goed schoon te kunnen maken, moet het blad verwijderd worden.

Houd met één hand het bovenste deel van het mes vast en plaats met de andere hand de sleutel in het onderste deel van de mof.

Draai de sleutel tegen de klok in om het mes uit de houder te halen.

Hoe verwijder je het mes?  
Grafiek 7

#### Het mes plaatsen:

Plaats de afdichting onder het mes. Plaats het lemmet in de houder en houd het bovenste deel van het lemmet met één hand vast. Plaats de sleutel met de andere hand in het onderste deel van de mof.

Draai de sleutel met de klok mee om het blad in het contact te verstellen.

Het blad monteren:  
Grafiek 8

Let op:  
Het lemmet is erg scherp. Gebruik het voorzichtig!  
Houd alleen het bovenste deel van het mes vast!

De afdichting moet stevig tegen de messen passen. Als voedsel wordt gekookt of gehakt zonder dat de afdichting op zijn plaats zit, kan de beker van onderen lekken en kan de hoofdeenheid beschadigd raken.

#### DE MENGKOM IN ELKAAR ZETTEN:

Grafiek 9  
1- Plaats het deksel op het glas. Druk met beide han-

den op het deksel en draai het tegelijkertijd met de klok mee. Je hoort dan een "klik", wat betekent dat het deksel correct geïnstalleerd is.

2- Plaats de kom in de behuizing. Zorg ervoor dat de Z1-locatie naar de Z2-locatie wijst. Op dit punt hoort u ook een "klik", wat betekent dat de beker correct geplaatst is.

3- Plaats de beker in het deksel van de beker (zie bovenstaande afbeelding).

**ONTMANTELING VAN HET VAARTUIG:**

Grafiek 10

1- Verwijder de trommel van het apparaat. De mengkom kan gemakkelijk worden verwijderd.

2- Wees voorzichtig als u gekookt hebt met een temperatuurprogramma. De beker kan heet zijn.

### MESSEN SLIJPEN:

Je zult de messen van je machine waarschijnlijk nooit hoeven te slijpen.

Mochten ze echter ooit wat aan effectiviteit verliezen, dan kun je ze in hun oorspronkelijke staat herstellen door ijs fijn te malen - vooraf gedrenkt in water.

Crush op snelheid 10, 20 of 30 seconden.

### 6. GEBRUIK VAN ACCESSOIRES:

**VAPORERA:**

Grafiek 11

De steamer is ideaal voor het bereiden van groenten, vlees, worstjes, gestoomd brood, gestoomde vis en nog veel meer.

Je kunt de steamer in de volgende twee combinaties gebruiken:

Combinatie 1: Deksel (M)+ stoombak (N) + Steamer (O)

Gebruik deze combinatie om verschillende soorten voedsel te bereiden.

Combinatie 2: Deksel (M) + Stomer (O)

Gebruik deze combinatie voor grotere porties van hetzelfde soort voedsel, bijv. grote stukken of porties groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.

Volg de onderstaande stappen:

1. Monteer het mes op de mengkom en plaats het vervolgens op de hoofdeenheid.

2. Voeg water toe aan het bekglas (tussen 0,5L en 2L).

Let op: er moet minimaal 0,5 liter water in het bekglas zitten.

Met 0,5 liter water kun je ongeveer 30 minuten voedsel stomen.

Voeg voor elke extra 15 minuten 250 ml water toe.

3. Plaats de pakking op het deksel van de beker en sluit de beker met het deksel.

4. Draai het deksel van de trommel tot het vastklikt.

5. Plaats het bekglas niet in het deksel.

6. Plaats de beker in het apparaat.

7. Plaats de steamer

8. Plaats het voedsel in de stomer of op het bakje en sluit het af met het deksel.

9. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop "Aan".

10. Stel de gewenste snelheid, tijd en temperatuur in.

11. Druk op de toets "Start/Stop", het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen.

12. U hoort de "Piep" wanneer het koken klaar is.

13. Schakel na gebruik het apparaat uit en verwijder het deksel van de stoomoven.

14. Haal het verwerkte voedsel uit de steamer.

De Chef-O-Matic® Kitchen Robot heeft een stoomprogramma om met stoom te koken.

Het stoompijpe kan op het deksel worden geplaatst wanneer de mengkom tijdens het koken wordt verwijderd om spatten te voorkomen.

De stomer kan worden gebruikt om ingrediënten te zeven.

Let op:

1. Gevaar voor brandwonden door hete stoom of heet gecondenseerd water.

2. Verwarm de pan nooit als hij leeg is.

3. Als het deksel er niet goed op zit, ontsnapt er stoom en wordt het voedsel in de steamer niet goed gaar.

4. Laat de kom nooit bovenop het deksel van de mengkom staan als u de stomer gebruikt.

5. Flete stoom en heet gecondenseerd water zijn gevaarlijk. Ga er voorzichtig mee om.

6. Raak het metalen gedeelte van de pan niet aan als het heet is. Houd alleen het handvat van de pan vast om hem te verplaatsen.

**BUTTERFLY (roerwerkaccessoire):**

Hoe het roerwerkaccessoire (Butterfly) te gebruiken: Grafiek 12

Met deze vlinder krijg je de beste resultaten als je mayonaise, slagroom of eiwitten wilt maken.

Volg de stappen:

1. Houd de vlinder vast bij het balvormige uiteinde.

2. Je hoort een "klik" om aan te geven dat de vlinder vastzit (zie foto hierboven).

Om de vlinder te verwijderen, pak je het kogeleinde van de vlinder vast, trek je hem eruit en draai je hem in beide richtingen.

De vlinder gebruiken:

1- Plaats de messen en de vlinder in de mengkom.

2- Doe het voedsel in de mengkom.

3- Doe het deksel van de mengkom erop.

4- Draai het tot het vastklikt en plaats de maatkoker in het deksel van de mengkom.

5- Plaats het opstapje in de centrale eenheid.

6- Steek de stekker in het stopcontact en druk op

de knop "Aan".

7- Selecteer de gewenste tijd en snelheid

8- Druk op de knop "Start/Stop".

Het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen.

9- U hoort de "Piep" wanneer het apparaat klaar is.

10- Schakel het apparaat uit wanneer u klaar bent met het gebruik. Verwijder het deksel van de beker.

11- Haal het voedsel uit de beker.

Let op:

1. Schakel het apparaat pas in als de vlinder correct geplaatst is.

2. Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het mes in beweging is en de vlinder op zijn plaats zit.

Suggesties:

Opkloppen van wit: snelheid 4, 4-5 minuten.

Room opkloppen: snelheid 7, 4-5 minuten.

**BINNENMAND:**

De binnenmand is geschikt voor het stomen van voedsel in kleine hoeveelheden, zoals rijst, groenten, vis en vlees.

Volg de stappen:

Grafiek 13

1- Installeer het mes in het bekerglas.

2- Voeg water toe aan de beker.

3- Plaats het binnenste mandje in het bekerglas en voeg het voedsel in het mandje toe.

4- Bedek vervolgens het deksel van de beker.

5- Draai het deksel totdat het vastklikt. Plaats de kom in het apparaat.

6- Plaats de kom op het deksel.

7- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop "Aan".

8- Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in.

9- Druk op de knop "Start/Stop".

Het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen.

10- U hoort de "Piep" wanneer het apparaat klaar is.

11- Schakel het apparaat na gebruik uit. Verwijder het deksel van de kom en neem de binnenkorf eruit.

12- Haal het verwerkte voedsel uit de mand.

De binnenkorf kan gebruikt worden om ingrediënten te zeven.

Let op:

1- Er mag maximaal 600 ml water in de emmer en met het niveau onder het mandje.

2- Verbrandingsgevaar door hete stoom of heet gecondenseerd water.

3- Hete stoom en heet gecondenseerd water zijn gevaarlijk. Ga er voorzichtig mee om.

4- Raak het metalen gedeelte van de kom niet aan als het heet is. Houd alleen het handvat van de kom vast om deze te verplaatsen.

**MESBESCHERMER:**

De mesbescherming kan zowel gebruikt worden

voor het kneden van ingrediënten ("gebak" programma) als voor het bereiden van risotto.

Grafiek 14

Volg de onderstaande stappen:

1. Plaats de messen en mesbescherming in de mengkom.

2. Plaats het voedsel in de mengkom.

3. Plaats het deksel op de mengkom.

4. Draai het deksel tot het vastklikt en plaats de maatbeker in het deksel van de mengkom.

5. Plaats de maatbeker op de centrale eenheid.

6. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop.

7. Selecteer de gewenste tijd, snelheid en temperatuur of het programma "gebak".

8. Druk op de toets "Start/Stop". Het apparaat begint te werken en de timer begint af te tellen.

9. U hoort een "piep" wanneer de handeling is voltooid.

10. Schakel het apparaat uit wanneer u klaar bent met het gebruik. Verwijder het deksel van de beker.

11. Haal het verwerkte voedsel uit de beker.

Let op:

1. Schakel het apparaat pas in als de mesbescherming op zijn plaats zit.

2. Voeg geen ingrediënten toe die het mes kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het in beweging is en de mesbescherming op zijn plaats zit.

**7. REINIGING:**

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

2. Dompel de trommel niet onder in water om hem schoon te maken.

3. Wanneer de trommel is afgekoeld, verwijdert u het mes uit de trommel. Houd de contactpunten op de bodem van de trommel altijd schoon en droog. Maak ze alleen schoon met een vochtige doek.

4. Schroef de afsluiting los en verwijder alle accessoires. Was de metalen trommel of het mes niet in de vaatwasser!

5. Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, omdat deze de functionele onderdelen kunnen beschadigen of de veiligheid van het apparaat in gevaar kunnen brengen.

6. Het mes is zeer scherp, ga er voorzichtig mee om!

7. Maak alle onderdelen schoon met heet zeepwater. Maak onmiddellijk na gebruik schoon. Spoel af met heet water en droog onmiddellijk af.

8. Het is raadzaam om het mes in te smeren met een beetje plantaardige olie.

9. Reinig de hoofdeenheid met een zachte, vochtige doek.

10. Als de mengkom en de messen moeilijk schoon te maken zijn, kunt u een beetje warm zeepwater in de mengkom doen en het apparaat een paar seconden op snelheid 1 laten draaien.

**8. BEHANDELINGSGIDS:**

Modus	Voedsel	Maximum	Bedrijfstijd	Snelheden	Vorbereiding
Blender	Wortelen	800g	3 minuten	10	15x15x15mm
	Water	1200g			/
Blender + Verwarming	Wortelen	800g	90 minuten	1-10	15x15x15mm
	Water	1200g			/
Verwarming	Water	2L	90 minuten	-	/

**9. FOUTCODES:**

Code	Status	Oplossing
E1	"E1" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Het moet voor reparatie naar het erkende servicecentrum worden gestuurd.
E2	"E2" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Verwijder de kom en installeer deze opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing. Als de bovenstaande samenwerking niet werkt, moet het product ter reparatie worden opgestuurd naar het erkende servicecentrum.
E3	"E3" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Verwijder het deksel van de trommel en monteer het opnieuw volgens de gebruiksaanwijzing. Als bovenstaande samenwerking niet werkt, moet het apparaat ter reparatie worden opgestuurd naar het geautoriseerde servicecentrum.
E4	E4" knippert op het LCD display en het alarm klinkt.	De temperatuur van het apparaat is te hoog. Laat het eerst 2 uur afkoelen en start het dan opnieuw op. Als de bovenstaande samenwerking niet werkt, moet het apparaat ter reparatie worden opgestuurd naar het geautoriseerde servicecentrum.
E5	"E5" knippert op het LCD-scherm en het alarm klinkt.	Laat hem eerst 2 uur afkoelen en start hem dan opnieuw op.

**10. TECHNISCHE SPECIFICATIES:**

220-240V, 500W  
bovenklep/hoofdtoestel/binnenbehuizing:

PP  
bedieningspaneel: 88mm\*20mm  
roestvrijstalen kom  
deksel: PP/PPE

Spanning / Frequentie: 220-240V, 50/60Hz

Vermogen: 1000W wanneer warm;

Onderweg: 500W

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

OMW/MIN ( $\pm 20\%$ ): 130, 300, 500, 800, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 3500

**11. KWALITEITSGARANTIE**

Dit product wordt gedekt door een garantie tegen fabricagefouten met inachtneming van de termijnen die door de in elk land geldende wetgeving zijn vastgesteld.

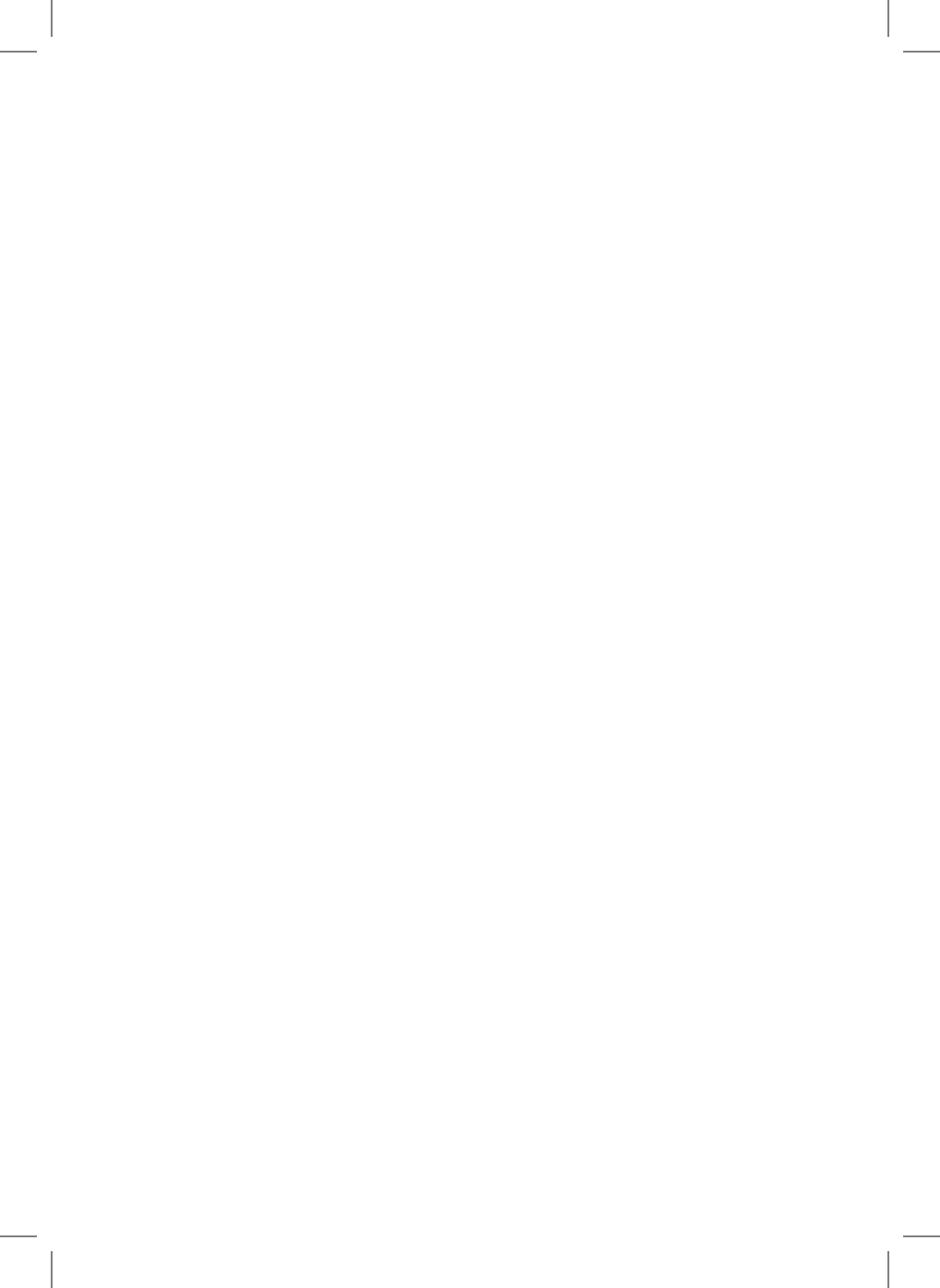
Deze garantie dekt geen schade als gevolg van verkeerd gebruik, nalatig commercieel

gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

**ATTENTIE  
VERWIJDERING VAN  
MATERIALEN**

■ Een symbool van een doorgekruiste vuilnisbak op wietjes betekent dat u de plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van dit soort producten moet kennen en opvolgen. Gooi dit product niet weg als ander huishoudelijk afval. Gooi dit apparaat weg in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. Elektrische en elektronische apparaten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor het milieu en/of de volksgezondheid en moeten op de juiste wijze worden gerecycled.

Gemaakt in China





Industex, s.l.  
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta  
08950 Espigas de Llobregat  
Barcelona - Spain  
e-mail: [industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)  
[www.industex.com](http://www.industex.com)  
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne  
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE  
FRANCE  
[venteo@venteo.fr](mailto:venteo@venteo.fr)  
[www.venteo.fr](http://www.venteo.fr)  
(+33) 1 34258551



ISL GmbH  
Ostseestr. 3  
Oldenburg Germany  
[www.isldeutschland.com](http://www.isldeutschland.com)  
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW  
2088, Australia

Best Direct (International) Benelux B.V.  
Hogebrinkerweg 19B  
3871 KM Hoevelaken  
The Netherlands  
[www.bestdirect.nl](http://www.bestdirect.nl)

Best Direct International Ltd,  
Asiakaspalvelu - Suomi:  
029 193 0300 [www.bestdirect.fi](http://www.bestdirect.fi)  
Kundtjänst - Sverige:  
077 033 0300 [www.bestdirect.se](http://www.bestdirect.se)



ISL ITALY S.r.l.  
P.IVA: 06919170966  
Via Donizetti 3  
20122 Milano- Italia  
[www.isl-italy.com](http://www.isl-italy.com)  
[industex@industex.com](mailto:industex@industex.com)