



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
مدخت سمل لى ل - MANUEL D'UTILISATION



MC-2500

MULTIFUNCTIONAL COOKER

Robot de cocina - Robô de cozinha

Robot de cuisine - روبوت المطبخ

SAFETY ADVICES AND WARNINGS

**WARNING**

- Read carefully the instructions before installing and using this appliance. In the case you resell this appliance, please make sure to provide this instruction manual to your buyer.
- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- After unpacking the appliance, make sure it is not damaged. The appliance must not be used if it has been dropped, if there is visible signs of damage, if it leaks or if it functions abnormally in any way. In case of doubt, do not use the appliance and contact your supplier or a qualified technician or the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Remove all packaging and do not leave the packaging material such as plastic bags, polystyrene and elastic bands in easy reach of children as they may cause serious injuries.
- The use of accessory and attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause injuries. The appliance is only to be used with the base provided.
- The appliance must not be left unattended while it is connected to the main supply.
- The appliance must be used and rested on a stable surface.
- Potential injury to persons may occur due to misuse.
 - 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 if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
 - For blender, food mixer, food processor:
 This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - For cream whipper, egg beater, steam cooker:
 This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Do not immerse the product under water.
- Ensure the bowl and the lid cover are securely locked before operating the appliance.
- Do not operate your appliance when empty.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- For the details on how to clean surfaces in contact with food, please see section "cleaning and maintenance" in page 7.
- Regarding the information for operating times and speed setting for accessories, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

- The scale has a measuring tolerance of $\pm 10\%$.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type of environments;
 - Bed and breakfast type environments.



DANGER OF SERIOUS CUTTING INJURIES!

- Never put your hands inside the bowl while the appliance is plugged in. Avoid at all cost touching the sharp blades when the appliance is plugged in and operating.
- Always unplug the appliance from the outlet when not in use.
- Always unplug the appliance before reaching into the bowl with your fingers or an object such as the spatula.
- Always unplug the appliance before putting on or taking off accessories.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- If the blades get stucked, always unplug the appliance before removing the ingredients that blocking the blades.
- Keep hands, long hair, clothing, scarf, ties as well as spatula and other utensils away from the top of the appliance during the operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during the cleaning process.



DANGER OF ELECTROCUTION!

- This appliance must be earthed. If you need to use an extension lead, it is important that you use a model fitted with an earth plug.
- Ensure to check that the voltage marked on the rating plate matches to your local supply. If not the case, do not use the appliance and seek for expert advice.
- Do not let the supply cord hang over edge of table or counter.
- Never immerse this appliance in water.
- For your own safety, we recommend you never use the appliance outdoor and never leave the appliance in a place that is exposed to humidity or inclement weather condition.
- Never use appliance as an additional heating source.
- Never leave appliance plugged in when not in use. The appliance must not be left unattended while it is connected to the main supply.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified technicians in order to avoid a hazard. The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never plug the appliance and touch the thermostat with wet hands.

- Never use the appliance with bare or wet feet.
- Never unplug the appliance by pulling the power cable or the appliance itself.
- The plug must be removed from the socket-outlet before the bowl is filled with water or liquid preparations. To add water, turn the appliance off using the switch. Never fill the appliance under running water.
- Always unplug the appliance before any cleaning operation.
- Do not lift and never move the appliance when in use.



DANGER OF BURNS!

- The appliance must be used and rested on a flat, stable, heat and water resistant surface. Check you had leave enough space between your appliance and surrounding wall to let the air circulate around the ventilation grid to avoid inner overheating. There should be at least 50cm on the top and 20cm on sides apart from the appliance when hot steam is released during cooking operation.
- When in use, the surfaces of your appliance can reach very high temperatures, which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (accessible metal parts and plastic parts adjacent to the metallic parts).
- Ensure to place the cover lid securely locked onto the bowl before operating the appliance.
- During the operation of the steaming function, keep the children away from the appliance and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water. Be careful of the hot steam and hot condensed water and do not let your hand and face close to the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use and until it has cooled down (around 1 hour). Before any cleaning operation, wait until the appliance is completely cold and has been unplugged for at least 1 hour.
 - Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 - Warning: avoid spillage on the connector.
 - The heating element surface is subject to residual heat after use.
 - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

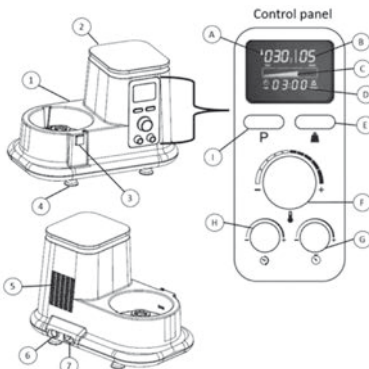
CONFORMITY

This appliance has been produced, controlled and in compliance with the following european directives LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, ERP 1275/2008/EC, EMF 2013/35/EU, REACH 1907/2006/EC, WEEE 2012/19/EC, ROHS 2002/95/EC + 2011/65/EU.

DESCRIPTION

1. Cooking machine

1. Housing
2. Glass scale
3. Safety bowl lock
4. Non slip pad
5. Ventilation grid
6. ON/OFF switch
7. Power cord socket



- A. Temperature display
- B. Speed level display
- C. Speed variator display
- D. Weight or timer display
- E. Weight button select from 1gr to 5kg max.
- F. Temperature button select from 30°C to 120°C
- G. Speed button select from 0 to 10 level
- H. Time button select from 1 sec. to 60 min.
- I. Turbo / Pulse button select

2. Accessories

a. Stainless steel mixing and cooking bowl

The Stainless steel mixing bowl has a maximum 2L capacity with marks level on the inside and outside indicating the filling level. Each mark equals a dose of 0.5 liters.

**WARNING**

Never exceed the maximum filling mark to avoid getting burned by hot food splashing!

Do not touch the stainless steel surface during operation as it may become hot, only use the handle to move and remove the bowl! Keep children away during cooking operation and warn them about the danger of hot surface.

b. Bowl cover lid with airproof ring

The stainless steel mixing and cooking bowl is equipped with a cover lid and its airproof sealing ring. The sealing ring prevents liquid or food to escape from the bowl during the operation.

To install the sealing ring, position it facing the bottom of the cover lid and insert the airproof sealing ring onto the cover lid by pushing it.

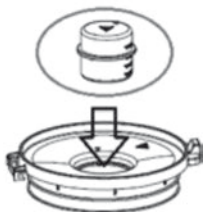
**WARNING**

Before starting to use the thermal cooker always check the sealing ring has been well placed onto the cover lid to avoid injuries by hot food splashing!

c. Measuring cup

The measuring cup is a multi-purpose accessory:

- Serving as a closing cap for the opening of the cover lid to prevent food / liquid splashing and to avoid heat loss;
- Serving as a measuring cup for small quantity of liquid or food with level mark up to 90 ml max.



WARNING

During operation the cup shall only be removed when the speed level is set between 1 and 3. NEVER remove the cup when using the Turbo mode and when setting the speed over level 4 to avoid hot food and liquid splashing! Only use the measuring cup provided from the manufacturer to avoid any hazards!

d. Stainless steel blades

The bowl is equipped with high quality stainless blades which are particularly suitable for chopping, mixing, making dough, blending and ice crushing.



WARNING

Do not touch the blades during operation! Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during the cleaning process!

e. Spatula

The spatula is a multi-purpose accessory designed with protective skirt:

- Serving as a stirring and mixing utensil during cooking and mixing operation when the measuring cup is opened with speed level setting under 4;
- Serving as a scraping utensil with its rounded design fitting the shape of the bowl to perfectly scrap all ingredients from the surface of the bowl;
- Serving as a removal utensil with its hook at the end of the handle to hold the inner basket when removing it from the bowl.



WARNING

During operation the spatula shall only be used with the cover lid locked and when the speed level is set between 1 and 3. NEVER use the spatula when using the Turbo mode and when setting the speed over level 4 to avoid hot food and liquid splashing! ONLY use the spatula for scraping when the appliance is unplugged. Never use other utensils such as spoon, ladle, knife or other tools for stirring, mixing, scraping as it might cause injuries by getting caught with the rotating blades.

f. Inner basket

The inner basket is a multi-purpose accessory to be placed inside the bowl and equipped with a handle and on the side with a notch on which you can hitch the spatula to the basket for easier holding and lifting:

- Serving as a filter utensil when making fruits and / or vegetables juices;
- Serving as a stewing cooking tool for slow cook dishes;
- Serving as a steamer basket for cooking smaller quantity, the maximum water pouring shall be 600 ml with level under the basket.



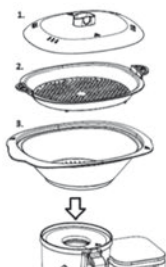
⚠ WARNING

Never use the inner basket with speed over level 1 or when mixing or chopping ingredients to avoid any damages! During cooking operation, be careful when removing the basket as it may become hot!

g. Steamer basket

The steamer basket accessory has three main stackable parts offering more steaming combination options:

- High quality transparent lid (1);
- Upper steamer basket (2), which can only be used when placing the lower basket on the bowl;
- Lower steamer basket (3).



The steamer basket can only be used when the cover lid is locked on the stainless steel mixing and cooking bowl.

⚠ WARNING

Never use basket without the steamer cover lid to avoid scalding by hot steam and hot condensed water! During operation, avoid getting too closed to the hot steam. Always use the handles of the three parts when checking the cooking or removing the steamer. Ensure to always position correctly the steamer basket onto the bowl before starting the cooking.

h. "Butterfly" whip

The "Butterfly" whip is designed to be used for the below food preparation:

- Beating the egg whites;
- Whipping cream;
- Stirring broth;
- Making sauces such as mayonnaise, red wine sauce, etc.



⚠ WARNING

Never use the "Butterfly" whip with a setting temperature over 100°C and a setting speed over level 4. Never use the "Butterfly" whip with the Turbo or the Dough function and making soup. Never use the spatula when the whip is fitted. Never exceed the filling of 1.5L or 700 gr of ingredients when the whip is fitted. Ensure to always unplug the appliance before placing the whip onto the bowl. Do not add ingredients when the mixing blades is in motion and the butterfly is positioned.

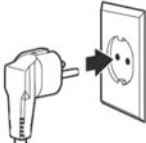
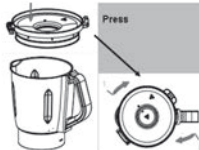
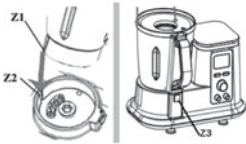
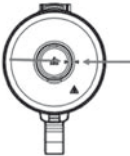
SET-UP AND USE

Before first use

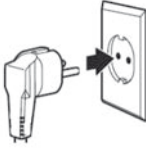
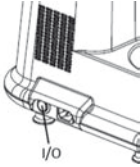
- Remove all packaging materials and do not leave the packaging material such as plastic bags, polystyrene and elastic bands in easy reach of children as they may cause serious injuries.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface such as countertop or table. There should be at least 50cm on the top and 20cm on sides apart from the appliance to let the air circulate around the ventilation grid to avoid inner overheating.
- Wash all accessories with a sponge damped with dishwashing liquid and rinse thoroughly in hot water. Let it dry or wipe it with clean cloth before using the appliance. Do not immerse the stainless steel bowl.

Using your multifunction thermal kitchen machine

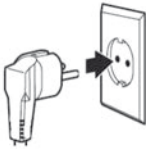
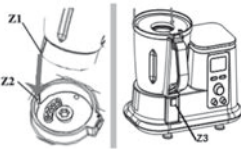
1. Getting started: installing and removing the bowl

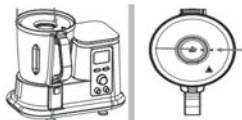
Step 1  Ensure to check the sealing ring is well positioned onto the bottom of the cover lid. If not, install it by pushing it towards the bottom of the cover lid.	Step 2  Plug the appliance into an earthed grounded outlet.	Step 3  Place the cover lid on the bowl, push it from top to bottom; then turn it clockwise until its locking position.
Step 4  Insert the bowl onto its base with the handle at the front facing you and make sure it locks into place with the Z1 part into the Z2 part. Place the cover lid on the bowl then push it gently into position; the bowl is safely locked when you cannot take it out from its base.	Step 5  Place the measuring cup onto the cover lid, turn it clockwise until the marking on the cup matches with the marking on the cover lid.	Step 6  To remove the bowl, press on the release button (Z3).

2. Using the electronic glass scale

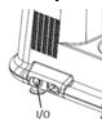
Step 1  Plug the appliance into an earthed grounded outlet.	Step 2  Press the I/O (ON/OFF) button to I (ON) to switch on the appliance, you will hear a “beep” sound indicating the machine is on.	Step 3  Place your empty measuring jug on the scale, then press the button , the scale will automatically calculate the TARE of your jug and the LCD display will indicate 0000.
Step 4  Add ingredients or liquid onto your jug, the LCD will then display the weight of the added ingredient. You can use at the same time the scale function during the operation of the mixing bowl. Put your empty measuring jug on the scale, press the scale button for automatic TARE calculation, then start to weigh your ingredient by adding them to the jug. After finishing your weighing operation, press again the scale button to get back to the mixing or cooking mode. Please note: when you take off your jug, the LCD will display a weight figure which is the TARE of your empty jug. As soon as you put back the empty jug it will switch back to 0000 or it will display the weight if you put back the jug with ingredients inside. Please note: the weight is displayed in grams. The maximum weight is 5KG.		

3. Using the mixing mode

Step 1  Plug the appliance into an earthed grounded outlet.	Step 2  Insert the bowl without the cover lid onto its base with the handle at the front facing you, make sure it locks into place with the Z1 part into the Z2 part and push it gently into position.	Step 3  Add the ingredients onto the bowl.
---	--	--

Step 4

Place the cover lid on the bowl by turning it clockwise until its locking position then insert the measuring cup onto the cover lid and turn it clockwise until the marking on the cup matches with the marking on the cover lid.

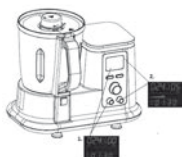
Step 5

Press the I/O (ON/OFF) button to I (ON) to switch on the appliance, you will hear a "beep" sound indicating the machine is on. Please note for safety reason, the appliance can only work if the cover lid is well locked into the bowl.

Step 6: Option A

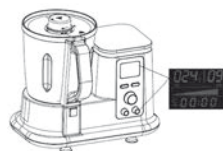
With timer set up:

- Turn clockwise the time button to set up your desired mixing time (1).
- Turn clockwise the speed button to select your speed level (2) to start mixing.

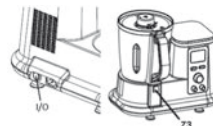
**Step 6: Option B**

For manual time mixing setting mode:

- Turn clockwise the speed button to select your speed level to start the mixing.
- To stop your mixing program, turn anti-clockwise the speed level to 00.

**Step 7**

When using step 6: Option A, at the end of the mixing program, the LCD display will flash to indicate it is finished, turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.

Step 8

Press the I/O (ON/OFF) button to 0 (OFF) to switch off the appliance. To remove the bowl, press on the release button (Z3) and ensure to use the bowl handle to remove it.

⚠ WARNING: Do not touch the blades during operation! Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during the cleaning process! During operation the cup shall only be removed when the speed level is set between 1 and 3. NEVER remove the cup when using the Turbo mode and when setting the speed over level 4 to avoid hot food and liquid splashing! Only use the measuring cup provided from the manufacturer to avoid any hazards!

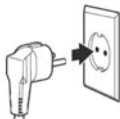
Mixing recipe tips:

Recipe type	Ingredients	Preparation	Operation Time / Mode
Grinding	Coffee beans: 50gr	/	40 seconds at speed 10
	Almonds: 100gr	/	30 seconds at speed 10
Banana milk shake	Milk: 500ml Banana: 200gr Sugar: 20gr	Cut roughly the onions before adding them onto the bowl	30 seconds at speed 10
Chopping	Onions: 100gr	Cut the banana before adding it onto the bowl	15 seconds at speed 10
Dough for bread Ratio 5:3 for flour: water	Flour: 250gr Water: 150gr	/	5 minutes at speed 3

⚠ WARNING: For dough preparation, DO NOT exceed the maximum of 500gr of flour to avoid overloading! Do not exceed the speed 4. Do not take out the dough by hand, use the spatula!

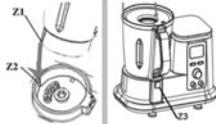
4. Using the cooking and mixing mode

Step 1



Plug the appliance into an earthed grounded outlet.

Step 2



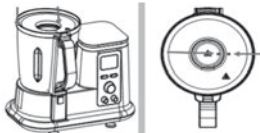
Insert the bowl without the cover lid onto its base with the handle at the front facing you, make sure it locks into place with the Z1 part into the Z2 part and push it gently into position.

Step 3



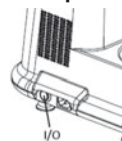
Add the ingredients onto the bowl.

Step 4



Place the cover lid on the bowl by turning it clockwise until its locking position then insert the measuring cup onto the cover lid and turn it clockwise until the marking on the cup matches with the marking on the cover lid.

Step 5



Press the I/O (ON/OFF) button to I (ON) to switch on the appliance, you will hear a "beep" sound indicating the machine is on. Please note for safety reason, the appliance can only work if the cover lid is well locked into the bowl.

Step 6

- 1) Turn clockwise the temperature button to set up your desired cooking temperature (1).
- 2) Turn clockwise the time button to set up your cooking time (2).
- 3) Turn clockwise the speed button to set up your speed level (3) to start the cooking and mixing program. Please note the maximal speed level for the cooking mode is set to level 4 only.

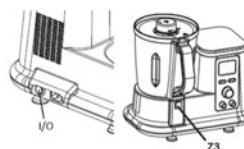


Step 7



At the end of the program, the LCD display will flash to indicate it is finished, turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.

Step 8



Press the I/O (ON/OFF) button to 0 (OFF) to switch off the appliance. To remove the bowl, press on the release button (Z3) and ensure to use the bowl handle to remove it.

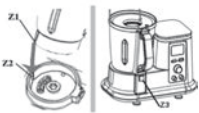
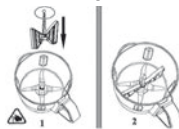
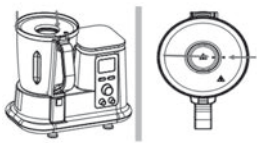
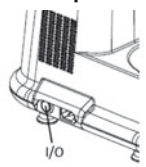
⚠ WARNING: Do not touch the blades during operation! Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during the cleaning process! During operation the cup shall only be removed when the speed level is set between 1 and 3.

NEVER remove the cup when using the Turbo mode and when setting the speed over level 4 to avoid hot food and liquid splashing! Only use the measuring cup provided from the manufacturer to avoid any hazards! Never exceed the maximum filling mark to avoid getting burned by hot food splashing! Do not touch the stainless steel surface during operation as it may become hot, only use the handle to move and remove the bowl! Keep children away during cooking operation and warn them about the danger of hot surface.

Cooking and mixing recipe tips:

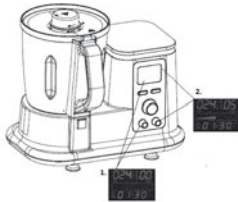
Recipe type	Ingredients	Preparation	Operation Time / Mode
Melted chocolate	Chocolate: 500gr Water: 50gr	Break roughly chocolate then add it onto bowl	Mixing 15 seconds at speed 10. Set temperature at 40°C and speed at 1, when it is melted turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.
Creamy mixed vegetables soup	Potato: 250gr Carrots: 50gr Onions: 30gr Water: 800gr Cheese: 50gr Cream: 200gr	Cut the vegetables in cubes before adding them onto the bowl	Add ingredients except the cream onto the bowl then mix them for 10 min. at speed 10. Set the temperature at 100°C with time at 11 min. and speed at level 4. At 1 min. before the end, set speed level to 3, open the cup, add the cream and put back the cup. When it is finished turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.

5. Using the "Butterfly" whipping mode

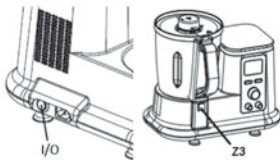
Step 1  Plug the appliance into an earthed grounded outlet.	Step 2  Insert the bowl without the cover lid onto its base with the handle at the front facing you, make sure it locks into place with the Z1 part into the Z2 part and push it gently into position.	Step 3  Hold the ball-shaped end of the whip, insert the whip on the upper part of the blade until you hear a "click" sound.
Step 4  Add the ingredients onto the bowl.	Step 5  Place the cover lid on the bowl by turning it clockwise until its locking position then insert the measuring cup onto the cover lid and turn it clockwise until the marking on the cup matches with the marking on the cover lid.	Step 6  Press the I/O (ON/OFF) button to I (ON) to switch on the appliance, you will hear a "beep" sound indicating the machine is on.

Step 7

- Turn clockwise the time button to set up your desired mixing time (1).
- Turn clockwise the speed button to select your speed level (2) to start mixing

**Step 8**

At the end of the program, the LCD display will flash to indicate it is finished, turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.

Step 9

Press the I/O (ON/OFF) button to 0 (OFF) to switch off the appliance. To remove the bowl, press on the release button (Z3) and ensure to use the bowl handle to remove it.

Step 10

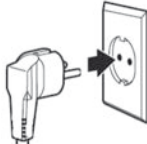
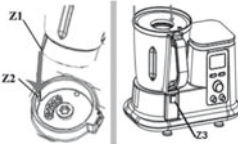
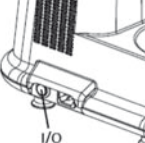
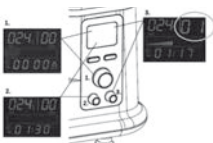
To remove the "Butterfly" whip, hold the ball-shaped at the end of the whip and make a rotating movement in both directions while lifting up the whip.

⚠ WARNING: Do not touch the blades during operation! Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during the cleaning process! During operation the cup shall only be removed when the speed level is set between 1 and 3. NEVER remove the cup when using the Turbo mode and when setting the speed over level 4 to avoid hot food and liquid splashing! Only use the measuring cup provided from the manufacturer to avoid any hazards!. Never use the "Butterfly" whip with a setting temperature over 100°C and a setting speed over level 4. Never use the "Butterfly" whip with the Turbo or the Dough function and making soup. Never use the spatula when the whip is fitted. Never exceed the filling of 1.5L or 700gr of ingredients when the whip is fitted. Ensure to always unplug the appliance before placing the whip onto the bowl. Do not add ingredients when the mixing blades is in motion and the butterfly is positioned.

Whipping recipe tips:

Recipe type	Ingredients	Preparation	Operation Time / Mode
Mayonnaise	Egg: 1 pcs Salt: 5gr Mustard: 5gr Oil: 170gr	/	Add egg, salt and mustard onto the bowl; set the speed at 3 for 20 seconds. Remove the cup, set the time for 2 min 45 seconds at speed 3 then add slowly the oil.
Egg white	White of the eggs: 300gr	/	3 minutes at speed 4
Whipping cream	Cream: 300gr	/	3 minutes at speed 4

6. Using the steamer mode

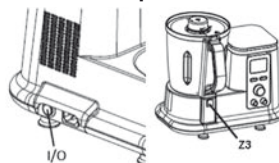
Step 1  Plug the appliance into an earthed grounded outlet.	Step 2  Insert the bowl without the cover lid onto its base with the handle at the front facing you, make sure it locks into place with the Z1 part into the Z2 part and push it gently into position.	Step 3  Add water onto the bowl. 600ml max. with inner basket. 1.5L max. with steamer basket.
Step 4  Place the cover lid without the measuring cup on the bowl by turning it clockwise until its locking position. You can choose not to use the cover lid for wider steaming.	Step 5  Place the lower steamer basket onto the cover lid (without the measuring cup), make sure it is well positioned.	
Step 6: Option A, one level steaming  Place the steamer cover lid on top of the lower steamer basket. Ensure the steamer cover lid is well and evenly positioned so that it seals the basket and not allowing the steam to escape.	Step 6: Option B, two level steaming  Place the lower basket onto the cover lid, place the upper basket on top of the lower basket then place the steamer cover lid on top of the upper basket. Ensure the food on the lower basket do not touch the upper basket bottom.	
Step 7  Press the I/O (ON/OFF) button to I (ON) to switch on the appliance, you will hear a “beep” sound indicating the machine is on	Step 8 a) Turn clockwise the temperature button to set up your desired cooking temperature (1). b) Turn clockwise the time button to set up your cooking time (2). c) Turn clockwise the speed button to only set up the speed level at 1 to start the steaming program. 	

Step 9



At the end of the program, the LCD display will flash to indicate it is finished, turn anti-clockwise the speed button to 00 to stop.

Step 10



Press the I/O (ON/OFF) button to 0 (OFF) to switch off the appliance. To remove the bowl, press on the release button (Z3) and ensure to use the bowl handle to remove it.

⚠ WARNING: Never set up the speed level over 1 when using the steamer basket to avoid hot food or liquid splashing. Never use basket without the steamer cover lid to avoid scalding by hot steam and hot condensed water! During operation, avoid getting too closed to the hot steam. Always use the handles of the three parts when checking the cooking or removing the steamer. Hold the steamer baskets and lid in such a way that the rising steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you when taking it off. Ensure to always position correctly the steamer basket onto the bowl before starting the cooking. Do not touch the stainless steel surface during operation as it may become hot, only use the handle to move and remove the bowl! Keep children away during cooking operation and warn them about the danger of hot surface, hot steam and hot condensed water.

7. Troubleshooting

Error message on the LCD display:

Error Code	Explanation	Action
E02	The stainless steel bowl was installed incorrectly into its base.	Press the Z3 button, take out the bowl and put it back into its base following the operating instruction on page 9.
E03	The bowl cover lid was installed incorrectly.	Take out the cover lid and reinstall it following the operating instruction on page 9.
E04	Technical issues with the product.	The product needs to be taken for repair to the manufacturer After Sales services or to an authorized repair center.

Others issues:

Issues	Action
The appliance cannot be switched on.	Check that the electric cable has been properly plugged into the appliance and into the main socket.
Blank screen on LCD display.	The appliance is on standby mode, turn anti-clockwise the speed button to exit the standby mode.
The scale function is not working.	Take out everything on the scale, switch off the appliance, switch it on again then start again the weighing operation following the instruction on page 10.
The appliance stops during operation.	It may due to overloading, we recommend you switch off the appliance, take out the bowl to reduce the preparation volume, wait 10 minutes for the motor to cool down before placing back the bowl into its base and start again the operation.

⚠ WARNING: In any case, do not try to repair by yourself the appliance, ensure to contact the manufacturer, its service agent or an authorized repair center in order to avoid a hazard.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. At the end of your cooking and / or mixing preparations, check you have turn off all the buttons.
2. Switch off the appliance by pressing the button o (off) located at the back of your appliance.
3. Unplug the appliance from the main supply socket.
4. Always let the appliance to cool down for at least one hour before starting any cleaning operation. Do not immerse the main body and the bowl under water or place in a dishwasher.

HOW TO CLEAN THE MAIN BODY:

- Use a non-abrasive damp cloth with a gentle cleaning product then dry the appliance with a clean cloth.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface and damage the appliance.

HOW TO CLEAN THE BOWL:

- Do not immerse the bowl under water or place in a dishwasher.
- To clean the inside of the bowl: rinse it with hot water, pour out the dirty water, wipe the inside with a sponge dampened with neutral dishwashing liquid then rinse thoroughly the inside with hot water. Wipe out with a clean damp cloth before placing it on a clean surface to dry. To remove tough cooked-on food, fill the bowl with hot soapy water, let it soaked for 30 minutes before starting the cleaning operation with a plastic brush.
- To clean the outside of the bowl: ensure to never immerse or wet the contact pins at the bottom of the bowl; wipe the outside with a sponge dampened with neutral dishwashing liquid then rinse carefully the outside with warm water. Wipe out with a clean damp cloth before placing it on a clean surface to dry.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface and damage the appliance.

HOW TO CLEAN THE ACCESSORIES:

- The accessories can be washed in a dishwasher with temperature setting less than 90°C or you can wash them manually by soaking them into hot water and wash them with a sponge dampened with neutral dishwashing liquid. after rinsing the accessories with warm water, wipe them out with a clean damp cloth before placing it on a clean surface to dry.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. they could scratch the surface and damage the accessories.

 **WARNING:** Do not touch the blades during operation! Extra care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during the cleaning process! Always let your appliance unplugged and cool down for at least one hour before any cleaning operation! Do not use any toxic, solvent, industrial, harsh cleaning products, pointed and sharpened objects for cleaning as it may damage functional parts or affect the safety of the appliance.

TECHNICAL INFORMATION

Product	Multifunction thermal kitchen machine
Model reference	MC-2500
Capacity	2L
Rated voltage	220V-240V ~50Hz/60Hz
Rated power maximal	1200W
Rated motor power	500W

ENVIRONMENT AND RECYCLING

For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

	- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of materials. - The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment - The following information concerns the energy labeling and the ecological design: This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)
	This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage and Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

 ¡ADVERTENCIA!

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. En caso de reventa del aparato, asegúrese de proporcionar este manual de instrucciones al nuevo comprador.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debería ser utilizado para cualquier otro propósito o cualquier otra aplicación, como por ejemplo para uso no doméstico o en un entorno comercial. En caso de uso comercial, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hará responsable y la garantía perderá validez.
- Tras desembalar el aparato, asegúrese de que no está dañado. No deberá utilizar el aparato en caso de caída, signos visibles de daños, fugas o cualquier funcionamiento anormal. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con su distribuidor, con un técnico cualificado o con el centro de servicio autorizado más cercano para que lo examine, lo repare o le realice cualquier ajuste eléctrico o mecánico.
- Retire todo el embalaje y no deje materiales como bolsas de plástico o cintas elásticas y de poliestireno al alcance de los niños, ya que podrían causar lesiones graves.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden causar daños. Este aparato solo debe utilizarse con la base proporcionada.
- No debe dejar el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.
- El aparato debe utilizarse y dejarse sobre una superficie estable.
- El uso inadecuado puede causar daños personales.
 - Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre que tengan supervisión y se les proporcionen las instrucciones de uso seguro del aparato y entiendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Licuadora, batidora y procesador de alimentos:
Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - Montador de nata, batidor de huevos, vaporera:
Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que tengan supervisión y se les proporcionen las instrucciones de uso seguro del aparato y entiendan los riesgos. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja el producto en agua.
- Asegúrese de que el recipiente y la tapa están bien encajados antes poner en marcha el aparato.
- No utilice el aparato mientras esté vacío.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o de acercarse a piezas que se muevan durante el funcionamiento.
- Para más información sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos, lea la sección «limpieza y mantenimiento» de la página 33.
- En cuanto a la información sobre tiempos de funcionamiento y ajustes de velocidad de los accesorios, la encontrará más adelante en este manual.

- La balanza tiene una tolerancia de medición de $\pm 10\%$.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y con aplicaciones similares como:
 - Cocinas de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Granjas.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - En entornos del tipo pensión.



¡RIESGO DE LESIONES GRAVES POR CORTES!

- No introduzca nunca las manos en el recipiente cuando el aparato esté enchufado. Evite a toda costa tocar las cuchillas cuando el aparato esté enchufado y en funcionamiento.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente cuando no lo utilice.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o cualquier objeto, como una espátula, en el recipiente.
- Desenchufe siempre el aparato antes de colocar o retirar cualquier accesorio.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Si las cuchillas se atascan, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que provocan el bloqueo de las cuchillas.
- Mantenga manos, pelo largo, ropa, bufandas y corbatas así como espátulas y otros utensilios de cocina alejados de la parte superior del aparato durante su funcionamiento para evitar el riesgo de lesiones y/o daños al aparato.
- Debe tener mucho cuidado cuando toque las hojas cortadoras y durante el proceso de limpieza.



¡RIESGO DE ELECTROCUCIÓN!

- Este aparato debe tener toma de tierra. Si necesita utilizar un alargador, es importante que utilice un modelo equipado con un enchufe con toma de tierra.
- Asegúrese de comprobar que la tensión marcada en la placa de datos de potencia coincide con su suministro local. En caso negativo, no utilice el aparato y pida consejo a un experto.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la barra.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Por su propia seguridad, recomendamos que nunca utilice el aparato en exteriores y que nunca lo deje en un lugar expuesto a la humedad o a las inclemencias del tiempo.
- No utilice nunca el aparato como fuente de calor adicional.
- No deje nunca enchufado el aparato cuando no se esté utilizando. No debe dejar el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.
- Si se daña el cable, debe ser remplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por técnicos cualificados similares para evitar cualquier riesgo. El cable debe examinarse de forma regular en busca de daños y, en caso de encontrarlos, no deberá utilizar el aparato.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Nunca enchufe el aparato ni toque el termostato con las manos mojadas.

- Nunca utilice el aparato con los pies descalzos o mojados.
- Nunca desenchufe el aparato tirando del cable o del propio aparato.
- El enchufe debe retirarse de la corriente antes de llenar el recipiente de agua u otros líquidos. Para añadir agua, apague el aparato utilizando el interruptor. Nunca llene el aparato bajo agua corriente.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No eleve ni mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.



¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- El aparato debe utilizarse y dejarse sobre una superficie plana, estable y resistente al agua y al calor. Compruebe que ha dejado suficiente espacio entre el aparato y la pared para dejar que el aire circule por la rejilla de ventilación y así evitar el recalentamiento interno. Debería haber al menos 50 cm de separación con el aparato en la parte superior y 20 cm a los lados cuando se libere vapor caliente durante el cocinado.
- Cuando esté en funcionamiento, las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas muy altas que pueden causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (piezas metálicas accesibles y piezas plásticas junto a las piezas mecánicas).
- Asegúrese de fijar bien la tapa al recipiente antes de poner en marcha el aparato.
- Durante la función de vapor, mantenga a los niños alejados de aparato y adviértales del peligro del vapor caliente y del agua caliente de condensación. Tenga cuidado con el vapor caliente y con el agua caliente de condensación y no acerque las manos ni la cara al aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando ni hasta que se haya enfriado (alrededor de 1 hora). Antes de la limpieza, espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo y lleve al menos 1 hora desenchufado.
 - Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que podría ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.
 - Advertencia: evite los derrames sobre el conector.
 - La superficie del elemento calefactor mantiene un calor residual tras su uso.
 - Desconecte siempre el aparato de la corriente cuando no tenga supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

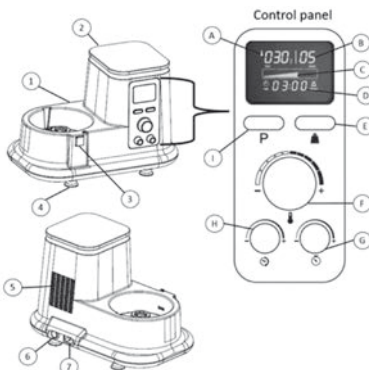
CONFORMIDAD

Este aparato ha sido elaborado y controlado de conformidad con las siguientes directivas europeas LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE, ERP 1275/2008/CE, EMF 2013/35/UE, REACH 1907/2006/CE, WEEE 2012/19/CE, ROHS 2002/95/CE + 2011/65/UE.

DESCRIPCIÓN

1. Robot de cocina

1. Carcasa
2. Báscula de cristal
3. Cierre de seguridad del recipiente
4. Almohadilla antideslizante
5. Rejilla de ventilación
6. Interruptor de encendido/apagado
7. Toma del cable de alimentación



- A. Indicación de temperatura
- B. Indicación de nivel de velocidad
- C. Indicación de variador de velocidad
- D. Indicación de peso o tiempo
- E. Botón de selección de peso de 1 g a 5 kg máx.
- F. Botón de selección de temperatura de 30°C a 120°C
- G. Botón de selección de velocidad de nivel 0 a 10
- H. Botón de selección de tiempo de 1 seg. a 60 min.
- I. Botón de selección Turbo/Pulse

2. Accesorios

a. Recipientes de mezcla y cocinado de acero inoxidable

El recipiente de mezcla de acero inoxidable tiene una capacidad máxima de 2 litros y tiene marcas en el interior y en el exterior que indican el nivel de llenado. Cada marca equivale a 0,5 litros.

**ADVERTENCIA**

Nunca sobrepase la marca de llenado máximo para evitar quemarse con salpicaduras de alimentos calientes. No toque la superficie de acero inoxidable cuando esté en funcionamiento, ya que puede estar caliente. Utilice únicamente el asa para mover y retirar el recipiente. Mantenga a los niños alejados durante el cocinado y adviértales del peligro de la superficie caliente.

b. Tapa del recipiente con aro hermético

Los recipientes de mezcla y cocinado de acero inoxidable están equipados con una tapa y un aro de sellado hermético. El aro de sellado evita que salgan líquidos o alimentos del recipiente cuando esté en marcha.

Para instalar el aro de sellado, colóquelo orientado hacia la parte inferior de la tapa y, presionando, inserte el aro hermético en la tapa.

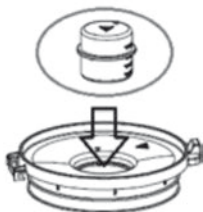
**ADVERTENCIA**

Antes de empezar a utilizar el robot de cocina térmico, compruebe siempre que el aro de sellado está bien colocado en la tapa para evitar lesiones por las salpicaduras de alimentos calientes.

c. Vaso medidor

El vaso medidor es un accesorio multiuso:

- Sirve como tapón de cierre para la apertura de la tapa y evita que los alimentos/líquidos salpiquen y que se pierda calor.
- Sirve como vaso medidor para pequeñas cantidades de líquidos o alimentos y cuenta con marcas hasta los 90 ml.



ADVERTENCIA

Mientras esté en marcha, el vaso solo debe retirarse cuando el nivel de velocidad se encuentre entre 1 y 3. NUNCA retire el vaso cuando esté utilizando el modo Turbo ni cuando el nivel de velocidad se encuentre en el nivel 4 o superior para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. Utilice únicamente el vaso medidor proporcionado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

d. Cuchillas de acero inoxidable

El recipiente está equipado con cuchillas de acero inoxidable de gran calidad especialmente indicadas para picar, mezclar, hacer masa, licuar y picar hielo.



ADVERTENCIA

¡No toque las cuchillas cuando estén en funcionamiento! Debe tener mucho cuidado cuando toque las hojas cortadoras, cuando vacíe el recipiente o durante el proceso de limpieza

e. Espátula

La espátula es un accesorio multiuso elaborado con una falda protectora:

- Sirve como utensilio para remover y mezclar durante el cocinado y el mezclado cuando el vaso medidor esté abierto con el nivel de velocidad por debajo de 4.
- Sirve como utensilio para retirar restos de las paredes del recipiente gracias a su diseño redondeado que se adapta a la perfección a la forma del recipiente.
- Sirve como utensilio para extraer la cesta interna del recipiente gracias a su gancho al final del mango.



ADVERTENCIA

Mientras esté en marcha, la espátula solo debe utilizarse con la tapa bloqueada y cuando el nivel de velocidad se encuentre entre 1 y 3. NUNCA utilice la espátula cuando esté utilizando el modo Turbo ni cuando el nivel de velocidad se encuentre en el nivel 4 o superior para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. Utilice la espátula para retirar restos ÚNICAMENTE cuando el aparato esté desenchufado. No utilice nunca otros utensilios como cucharas, cucharones, cuchillos, etc. para remover, mezclar o retirar alimentos, ya que podría causarle lesiones al entrar en contacto con las cuchillas giratorias.

f. Cesta interior

La cesta interior es un accesorio multiuso que debe colocarse en el interior del recipiente. Está equipada con un asa y, a un lado, tiene una ranura en la que se puede enganchar la espátula a la cesta para que sea más fácil de sujetar y de levantar:

- Sirve como utensilio de filtrado cuando se preparen zumos de frutas y/o verduras.
- Sirve como herramienta de cocinado para platos de cocción lenta.
- Sirve como cesta de la vaporera para cocinar pequeñas cantidades. La cantidad máxima de agua debe ser de 600 ml y debe estar por debajo del nivel de la cesta.



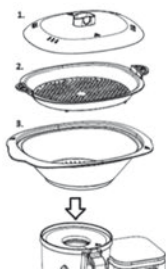
⚠ ADVERTENCIA

No utilice nunca la cesta interior con el nivel de velocidad por encima de 1 o cuando mezcle o pique ingredientes para evitar cualquier daño. Durante el cocinado, la cesta puede calentarse, por lo que debe tener cuidado cuando la retire.

g. Cestas de la vaporera

El accesorio de la cesta de la vaporera tiene tres piezas apilables principales, lo que ofrece más opciones de combinación en la vaporización:

- Tapa transparente de gran calidad (1).
- Cesta superior de la vaporera (2), que solo puede utilizarse cuando coloque la cesta inferior sobre el recipiente.
- Cesta inferior de la vaporera (3).



La cesta de la vaporera solo puede utilizarse cuando la tapa esté bien encajada sobre el recipiente de mezcla y cocinado de acero inoxidable.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice nunca la cesta sin la tapa de la vaporera para evitar quemarse con el vapor caliente y con el agua caliente de condensación. Cuando esté en marcha, evite acercarse demasiado al vapor caliente. Utilice siempre los mangos de las tres piezas cuando revise el cocinado o cuando retire la vaporera. Asegúrese siempre de colocar correctamente las cestas de la vaporera dentro del recipiente antes de empezar el cocinado.

h. Batidora «mariposa»

La batidora «mariposa» está diseñada para utilizarse en la preparación de los siguientes alimentos:

- Batir claras de huevo.
- Montar nata.
- Remover caldo.
- Preparar salsas como mayonesa, salsa de vino tinto, etc.



⚠ ADVERTENCIA

No utilice nunca la batidora «mariposa» con la temperatura fijada a más de 100°C y con una velocidad superior a 4. No utilice nunca la batidora «mariposa» con la función Turbo o Masa o al hacer sopa. No utilice nunca la espátula cuando esté instalada la batidora. Nunca sobrepase los 1,5 l o los 700 g de ingredientes cuando esté instalada la batidora. Asegúrese siempre de desenchufar el aparato antes de colocar la batidora en el recipiente. No añada ingredientes cuando las cuchillas mezcladoras estén en movimiento y cuando la mariposa esté instalada.

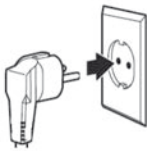
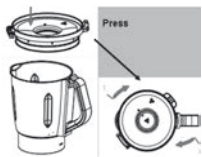
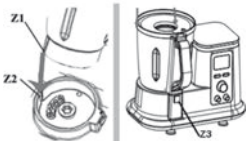
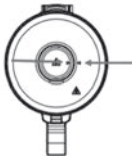
PUESTA EN MARCHA Y USO

Antes del primer uso

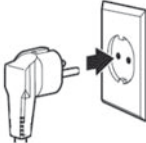
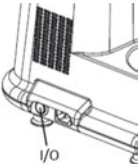
- Retire todo el embalaje y no deje materiales como bolsas de plástico o cintas elásticas y de poliestireno al alcance de los niños, ya que podrían causar lesiones graves.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y estable como una barra o una mesa. Debería haber una separación de al menos 50 cm por arriba y 20 cm a los lados para que el aire circule por la rejilla de ventilación y evitar así el recalentamiento interno.
- Lave todos los accesorios con una esponja húmeda con jabón lavavajillas y enjuáguelos bien en agua caliente. Deje que se sequen o séquelos con un paño limpio antes de utilizar el aparato. No sumerja el recipiente de acero inoxidable.

Cómo usar su robot de cocina térmico multifunción

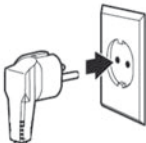
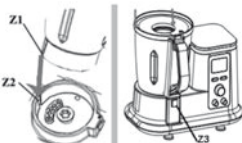
1. Primeros pasos: instalar y extraer el recipiente

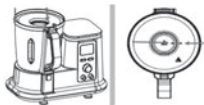
Paso 1  Compruebe que el aro de sellado está bien colocado en la parte inferior de la tapa. En caso negativo, instálelo presionando hacia el fondo de la tapa.	Paso 2  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 3  Coloque la tapa sobre el recipiente, presione de arriba abajo; después gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
Paso 4  Introduzca el recipiente en su base con el asa frontal frente a usted y asegúrese de que queda encajado en su lugar con la pieza Z1 en la pieza Z2. Coloque la tapa sobre el recipiente y después presione hasta que encaje; el recipiente estará bien cerrado cuando no pueda sacarlo de la base.	Paso 5  Coloque el vaso medidor sobre la tapa, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la marca del vaso coincida con la marca de la tapa.	Paso 6  Para retirar el recipiente, pulse el botón de desbloqueo (Z3).

2. Utilizar la báscula electrónica

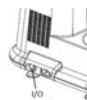
Paso 1  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 2  Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición I (Encendido) para encender el aparato; escuchará un «bip» que le indicará que está encendido.	Paso 3  Coloque la jarra medidora vacía sobre la báscula, pulse el botón y la báscula calculará automáticamente la TARA de la jarra y la pantalla LCD se pondrá a 0000.
Paso 4  Añada ingredientes o líquidos a la jarra, y la pantalla LCD mostrará el peso de los ingredientes añadidos. Puede utilizar la función de báscula mientras el recipiente de mezclado está en marcha. Coloque la jarra medidora vacía sobre la báscula, pulse el botón para calcular automáticamente la TARA y empiece a pesar sus ingredientes añadiéndolos a la jarra. Tras finalizar el pesaje, vuelva a pulsar el botón de la báscula para volver al modo de mezcla o cocinado. Tenga en cuenta que cuando retire la jarra, la pantalla LCD mostrará una cifra que será la TARA de su jarra vacía. En cuanto vuelva a colocar la jarra vacía, volverá a 0000; en caso de que coloque la jarra con los ingredientes dentro, mostrará el peso. Tenga en cuenta que el peso se muestra en gramos. El peso máximo es de 5 kg.		

3. Utilizar el modo de mezclado

Paso 1  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 2  Introduzca el recipiente sin la tapa en su base con el asa frontal frente a usted, asegúrese de que queda encajado en su lugar con la pieza Z1 en la pieza Z2 y presione con cuidado para hasta que quede en su sitio.	Paso 3  Añada los ingredientes al recipiente.
--	--	---

Paso 4

Coloque la tapa sobre el recipiente girándola en el sentido de las agujas del reloj y después coloque el vaso medidor sobre la tapa y gírelo hasta que la marca del vaso coincida con la marca de la tapa.

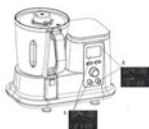
Paso 5

Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición I (Encendido) para encender el aparato; escuchará un «bip» que le indicará que está encendido. Tenga en cuenta que por razones de seguridad el aparato solo funcionará si la tapa está bien encajada en el recipiente.

Paso 6: Opción A

Con configuración del temporizador:

- Gire el botón de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el tiempo de mezcla deseado (1).
- Gire el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad (2) y empezar a mezclar.

**Paso 6: Opción B**

Para el modo de ajuste de tiempo de mezclado manual:

- Gire el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad y empezar a mezclar.
- Para detener el programa de mezclado, gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 00.

**Paso 7**

Cuando utilice el paso 6: En la opción A, al final del programa de mezclado, la pantalla LCD parpadeará para indicar que ha terminado; gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 00 para detenerlo.

Paso 8

Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición O (Apagado) para apagar el aparato. Para retirar el recipiente, pulse el botón de desbloqueo (Z3) y asegúrese de utilizar el asa del recipiente para retirarlo.

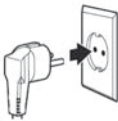
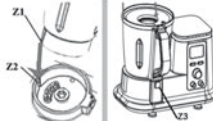
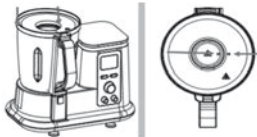
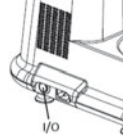
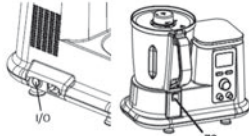
⚠ ADVERTENCIA ¡No toque las cuchillas cuando estén en funcionamiento! Tenga mucho cuidado cuando toque las cuchillas de corte, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza. Cuando esté en marcha, el vaso solo puede retirarse cuando la velocidad se encuentre entre 1 y 3. NUNCA retire el vaso cuando esté utilizando el modo Turbo ni cuando el nivel de velocidad se encuentre en el nivel 4 o superior para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. Utilice únicamente el vaso medidor proporcionado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

Consejos de mezclado:

Tipo de receta	Ingredientes	Preparación	Tiempo / Modo de funcionamiento
Moler	Granos de café: 50 gr	/	40 segundos a velocidad 10
	Almendras: 100 gr	/	30 segundos a velocidad 10
Batido de plátano	Leche: 500 ml Plátano: 200 gr Azúcar: 20 gr	Corte el plátano antes de introducirlo en el recipiente	30 segundos a velocidad 10
Picar	Cebolla: 100 gr	Corte la cebolla antes de introducirla en el recipiente	15 segundos a velocidad 10
Masa para pan Proporción 5:3 para harina: agua	Harina: 250 gr Agua: 150 gr	/	5 minutos a velocidad 3

⚠ ADVERTENCIA: Para preparar masa, NO sobrepase el máximo de 500 g de harina para evitar que se sobrecargue. No sobrepase la velocidad 4. No saque la masa con las manos, utilice la espátula.

4. Utilizar el modo de cocinado y mezclado

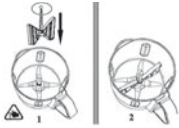
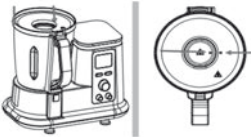
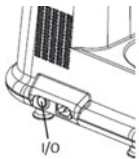
Paso 1  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 2  Introduzca el recipiente sin la tapa en su base con el asa frontal frente a usted, asegúrese de que queda encajado en su lugar con la pieza Z1 en la pieza Z2 y presione con cuidado para hasta que quede en su sitio.	Paso 3  Añada los ingredientes al recipiente.
Paso 4  Coloque la tapa sobre el recipiente girándola en el sentido de las agujas del reloj y después coloque el vaso medidor sobre la tapa y gírelo hasta que la marca del vaso coincida con la marca de la tapa.	Paso 5  Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición I (Encendido) para encender el aparato; escuchará un «bip» que le indicará que está encendido. Tenga en cuenta que por razones de seguridad el aparato solo funcionará si la tapa está bien encajada en el recipiente.	
Paso 6 1) Gire el botón de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para fijar la temperatura de cocinado deseada (1). 2) Gire el botón de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el tiempo de cocinado (2). 3) Gire el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para fijar la velocidad (3) y empezar el programa de cocinado y mezclado. Tenga en cuenta que la velocidad máxima para el modo de cocinado está configurada únicamente hasta el nivel 4. 		
Paso 7  Al final del programa, la pantalla LCD parpadeará para indicar que ha terminado; gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 00 para detenerlo.	Paso 8  Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición O (Apagado) para apagar el aparato. Para retirar el recipiente, pulse el botón de desbloqueo (Z3) y asegúrese de utilizar el asa del recipiente para retirarlo.	

⚠ ADVERTENCIA: ¡No toque las cuchillas cuando estén en funcionamiento! Tenga mucho cuidado cuando toque las cuchillas de corte, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza. Cuando esté en marcha, el vaso solo puede retirarse cuando la velocidad se encuentre entre 1 y 3. **NUNCA** retire el vaso cuando esté utilizando el modo Turbo ni cuando el nivel de velocidad se encuentre en el nivel 4 o superior para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. Utilice únicamente el vaso medidor proporcionado por el fabricante para evitar cualquier riesgo. Nunca sobrepase la marca de llenado máximo para evitar quemarse con salpicaduras de alimentos calientes. No toque la superficie de acero inoxidable cuando esté en funcionamiento, ya que puede estar caliente. Utilice únicamente el asa para mover y retirar el recipiente. Mantenga a los niños alejados durante el cocinado y adviértalos del peligro de la superficie caliente.

Consejos de cocinado y mezclado:

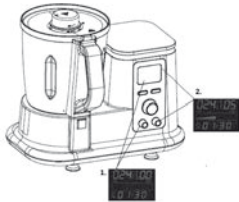
Tipo de receta	Ingredientes	Preparación	Tiempo / Modo de funcionamiento
Chocolate fundido	Chocolate: 500 gr Agua: 50 gr	Rompa el chocolate y añádalo al recipiente.	Mezclado, 15 segundos a velocidad 10. Fije la temperatura a 40°C y la velocidad a 1; cuando esté derretido, gire el botón de velocidad en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el 00 para detenerlo.
Crema de verduras	Patata: 250 gr Zanahoria: 50 gr Cebolla: 30 gr Agua: 800 gr Queso: 50 gr Nata: 200 gr	Corte las verduras en cubos antes de introducirlas en el recipiente.	Añada todos los ingredientes al recipiente excepto la nata y mézclelos durante 10 minutos a velocidad 10. Fije la temperatura a 100°C, el tiempo en 11 minutos y la velocidad al nivel 4. Un minuto antes del final, fije la velocidad al nivel 3, abra el vaso, añada la nata y vuelva a colocar el vaso. Cuando haya terminado, gire el botón de velocidad en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el 00 para detenerlo.

5. Utilizar el modo de batido «Mariposa»

Paso 1  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 2  Introduzca el recipiente sin la tapa en su base con el asa frontal frente a usted, asegúrese de que queda encajado en su lugar con la pieza Z1 en la pieza Z2 y presione con cuidado para hasta que quede en su sitio.	Paso 3  Sujete el extremo con forma de bola de la batidora e introdúzcala en la parte superior de la cuchilla hasta que escuche un «clic».
Paso 4  Añada los ingredientes al recipiente.	Paso 5  Coloque la tapa sobre el recipiente girándola en el sentido de las agujas del reloj y después coloque el vaso medidor sobre la tapa y gírelo hasta que la marca del vaso coincida con la marca de la tapa.	Paso 6  Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición I (Encendido) para encender el aparato; escuchará un «bip» que le indicará que está encendido.

Paso 7

- a) Gire el botón de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el tiempo de mezcla deseado (1).
- b) Gire el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad (2) y empezar a mezclar.

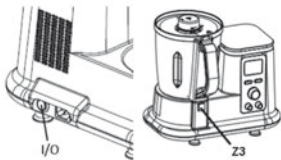


Paso 8



Al final del programa, la pantalla LCD parpadeará para indicar que ha terminado; gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 00 para detenerlo.

Paso 9



Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición O (Apagado) para apagar el aparato. Para retirar el recipiente, pulse el botón de desbloqueo (Z3) y asegúrese de utilizar el asa del recipiente para retirarlo.

Paso 10



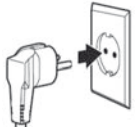
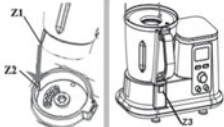
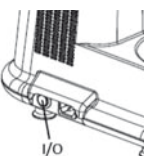
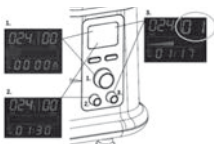
Para retirar la batidora «mariposa», sujete el extremo con forma de bola de la batidora y realice un movimiento giratorio en ambas direcciones mientras levanta la batidora.

⚠ ADVERTENCIA: ¡No toque las cuchillas cuando estén en funcionamiento! Tenga mucho cuidado cuando toque las cuchillas de corte, cuando vacíe el recipiente o durante la limpieza. Cuando esté en marcha, el vaso solo puede retirarse cuando la velocidad se encuentre entre 1 y 3. **NUNCA** retire el vaso cuando esté utilizando el modo Turbo ni cuando el nivel de velocidad se encuentre en el nivel 4 o superior para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. Utilice únicamente el vaso medidor proporcionado por el fabricante para evitar cualquier riesgo. No utilice nunca la batidora «mariposa» con la temperatura fijada a más de 100°C y con una velocidad superior a 4. No utilice nunca la batidora «mariposa» con la función Turbo o Masa o al hacer sopa. No utilice nunca la espátula cuando esté instalada la batidora. Nunca sobrepase los 1,5 l o los 700 g de ingredientes cuando esté instalada la batidora. Asegúrese siempre de desenchufar el aparato antes de colocar la batidora en el recipiente. No añada ingredientes cuando las cuchillas mezcladoras estén en movimiento y cuando la mariposa esté instalada.

Consejos de batido:

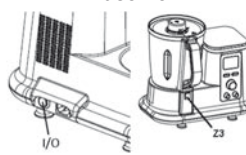
Tipo de receta	Ingredientes	Preparación	Tiempo / Modo de funcionamiento
Mayonesa	Huevo: 1 unidad Sal: 5 gr Mostaza: 5 gr Aceite: 170 gr	/	Introduzca el huevo, la sal y la mostaza en el recipiente; fije la velocidad en el nivel 3 durante 20 segundos. Retire el vaso, fije el tiempo en 2 minutos y 45 segundos a velocidad 3 y después añada el aceite poco a poco.
Clara de huevo	Claras de huevo: 300 gr	/	3 minutos a velocidad 4
Montar nata	Nata: 300 gr	/	3 minutos a velocidad 4

6. Utilizar el modo de la vaporera

Paso 1  Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra.	Paso 2  Introduzca el recipiente sin la tapa en su base con el asa frontal frente a usted, asegúrese de que queda encajado en su lugar con la pieza Z1 en la pieza Z2 y presione con cuidado para hasta que quede en su sitio.	Paso 3  Añada agua al recipiente. Máximo 600 ml con la cesta interior. Máximo 1,5 l con la cesta de la vaporera.
Paso 4  Coloque la tapa sin el vaso medidor sobre el recipiente y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. Tiene la opción de no utilizar la tapa para una vaporización mayor.	Paso 5  Coloque la cesta inferior de la vaporera sobre la tapa (sin el vaso medidor) y asegúrese de que está bien colocada.	
Paso 6: Opción A, vaporización nivel uno  Coloque la tapa de la vaporera sobre la parte superior de la cesta inferior de la vaporera. Asegúrese de que la tapa de la vaporera está colocada de manera que selle la cesta y no deje que escape el vapor.	Paso 6: Opción B, vaporización nivel dos  Coloque la cesta inferior sobre la tapa, coloque la cesta superior sobre la cesta inferior y después coloque la tapa de la vaporera sobre la cesta superior. Asegúrese de que los alimentos de la cesta inferior no tocan el fondo de la cesta superior.	
Paso 7  Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición I (Encendido) para encender el aparato; escuchará un «bip» que le indicará que está encendido.	Paso 8 - Gire el botón de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para fijar la temperatura de cocinado deseada (1). - Gire el botón de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el tiempo de cocinado (2). - Gire el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj solo para fijar la velocidad al nivel 1 y empezar el programa de vaporización. 	

Paso 9

Al final del programa, la pantalla LCD parpadeará para indicar que ha terminado; gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a 00 para detenerlo.

Paso 10

Pulse el botón I/O (Encendido/Apagado) y colóquelo en la posición 0 (Apagado) para apagar el aparato. Para retirar el recipiente, pulse el botón de desbloqueo (Z3) y asegúrese de utilizar el asa del recipiente para retirarlo.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca fije la velocidad por encima del nivel 1 cuando utilice la cesta de la vaporera para evitar que los alimentos y líquidos calientes salpiquen. No utilice nunca la cesta sin la tapa de la vaporera para evitar quemarse con el vapor caliente y con el agua caliente de condensación. Cuando esté en marcha, evite acercarse demasiado al vapor caliente. Utilice siempre los mangos de las tres piezas cuando revise el cocinado o cuando retire la vaporera. Cuando extraiga las cestas de la vaporera y la tapa, sujételas de manera que el vapor o el goteo de agua caliente no entre en contacto con usted. Asegúrese siempre de colocar correctamente las cestas de la vaporera dentro del recipiente antes de empezar el cocinado. No toque la superficie de acero inoxidable cuando esté en funcionamiento, ya que puede calentarse. Utilice únicamente el asa para mover y retirar el recipiente. Mantenga a los niños alejados durante el cocinado y adviértales del peligro de la superficie caliente, del vapor caliente y del agua caliente de condensación.

7. Resolución de problemas

Mensaje de error en la pantalla LCD:

Código de error	Explicación	Acción
E02	El recipiente de acero inoxidable se ha instalado incorrectamente sobre la base.	Pulse el botón Z3, extraiga el recipiente y vuelva a colocarlo sobre la base siguiendo las instrucciones de la página 25.
E03	La tapa del recipiente se ha colocado incorrectamente.	Retire la tapa y vuelva a instalarla siguiendo las instrucciones de la página 25.
E04	Problemas técnicos con el producto.	El producto debe llevarse a reparar al servicio posventa del fabricante o a un centro de reparación autorizado.

Otros problemas:

Problemas	Acción
El aparato no se enciende.	Compruebe que el cable esté bien enchufado al aparato y a la toma de corriente.
Pantalla LCD en blanco.	El aparato está en modo espera. Gire el botón de velocidad en el sentido contrario a las agujas del reloj para salir del modo espera.
No funciona la báscula.	Retire todo lo que haya sobre la báscula, apague el aparato, vuelva a encenderlo y empiece a pesar siguiendo las instrucciones de la página 26.
El aparato se apaga durante el funcionamiento.	Puede deberse a una sobrecarga. Recomendamos que apague el aparato y que extraiga el recipiente para reducir el volumen de ingredientes; espere 10 minutos a que se enfríe el motor antes de volver a colocar el recipiente sobre la base y vuelva a empezar.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca intente reparar usted mismo el aparato; contacte con el fabricante, con su agente de servicio o con un centro de reparación autorizado para evitar cualquier riesgo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cuando termine de cocinar y/o mezclar, compruebe que ha apagado todos los botones.
2. Apague el aparato colocando el botón de la parte trasera en posición o (apagado).
3. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
4. Deje siempre que el aparato se enfríe durante al menos una hora antes de empezar a limpiarlo. No sumerja la parte principal ni el recipiente bajo el agua ni los meta en el lavavajillas.

CÓMO LIMPIAR EL CUERPO PRINCIPAL:

- Utilice un paño húmedo no abrasivo con un producto de limpieza suave y después seque el aparato con un paño limpio.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. Podrían rayar la superficie y dañar el aparato.

CÓMO LIMPIAR EL RECIPIENTE:

- No sumerja el recipiente bajo el agua ni lo meta en el lavavajillas.
- Cómo limpiar el interior del recipiente: enjuáguelo con agua caliente, retire el agua sucia, limpie el interior con una esponja húmeda con un jabón lavavajillas neutro y después enjuague bien el interior con agua caliente. Acabe con un paño húmedo limpio antes de dejarlo sobre una superficie limpia para que se seque. Para retirar restos de comida complicados, llene el recipiente de agua caliente con jabón, déjelo en remojo durante 30 minutos y limpie con un cepillo de plástico.
- Cómo limpiar el exterior del recipiente: asegúrese de no sumergir o mojar las clavijas de contacto de la parte inferior del recipiente; limpie el exterior con una esponja húmeda con un jabón lavavajillas neutro y después enjuague con cuidado el exterior con agua caliente. Acabe con un paño húmedo limpio antes de dejarlo sobre una superficie limpia para que se seque.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. Podrían rayar la superficie y dañar el aparato.

CÓMO LIMPIAR LOS ACCESORIOS:

- Los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas a una temperatura menor de 90°C. También puede lavarlos manualmente poniéndolos en remojo en agua caliente y lavándolos con una esponja húmeda con un jabón lavavajillas neutro. Después de enjuagar los accesorios con agua templada, acabe con un paño húmedo limpio antes de dejarlos sobre una superficie limpia para que se sequen.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. Podrían rayar la superficie y dañar los accesorios.



ADVERTENCIA: ¡No toque las cuchillas cuando estén en funcionamiento! Debe tener mucho cuidado cuando toque las hojas cortadoras, cuando vacíe el recipiente o durante el proceso de limpieza. Deje siempre el aparato desenchufado y enfriando durante al menos una hora antes de empezar a limpiarlo. No utilice productos de limpieza fuertes, tóxicos, disolventes o industriales; tampoco utilice objetos puntiagudos o afilados para limpiar el aparato, ya que podrían dañar las piezas funcionales o afectar a la seguridad del aparato.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producto	Robot de cocina térmico multifunción
Referencia del modelo	MC-2500
Capacidad	2L
Tensión nominal	220V-240V ~50Hz/60Hz
Potencia nominal máxima	1200W
Potencia nominal del motor	500W

MEDIO AMBIENTE Y RECICLAJE

Para versiones EU del producto y/o en caso de que se solicite en su país:



- Los materiales del embalaje de este aparato están incluidos en un sistema de recolección, clasificación y reciclaje. En caso de que desee deshacerse de ellos, utilice los contenedores públicos de reciclaje adecuados para cada tipo de material.
- El producto no contiene concentraciones de sustancias que puedan considerarse perjudiciales para el medio ambiente.
- La siguiente información se refiere al etiquetado energético y al diseño ecológico:

Este símbolo significa que en caso de que desee deshacerse del producto una vez que su vida útil haya terminado, debe llevarlo a un centro de residuos autorizado para la recolección selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión y la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética.

CONSELHOS DE SEGURANÇA E AVISOS **ATENÇÃO!**

- Leia com atenção as instruções antes de instalar e usar este aparelho. No caso de vender este aparelho, forneça este manual de instruções ao comprador.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico e não deve ser usado para qualquer outra finalidade ou em qualquer outra aplicação, tal como para uso não doméstico ou em ambiente comercial. No caso qualquer uso comercial, incorreto ou não cumprimento das instruções, o fabricante não aceita qualquer responsabilidade e a garantia não se aplica.
- Após desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se existirem sinais de danos visíveis, se ficar furado ou se funcionar anormalmente de qualquer maneira. Em caso de dúvida, não use o aparelho e contacte o seu fornecedor, um técnico qualificado ou o centro de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação, ajuste elétrico ou mecânico.
- Remova todas as embalagens e não deixe o material da embalagem, como sacos de plástico, polistireno e elásticos, a um alcance fácil das crianças, pois podem causar lesões graves.
- O uso de acessórios e anexos não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar lesões. O aparelho só deve ser usado com a base fornecida.
- O aparelho não deve ser deixado sem supervisão quando estiver conectado ao fornecimento principal.
- O aparelho deve ser usado e guardado numa superfície estável.
- Pode provocar lesões às pessoas quando existir utilização inadequada.
 - Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - Para liquidificador, batedeira, processador de alimentos: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
 - Para bater natas, mexer ovos, cozinhar a vapor: Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não mergulhe o produto debaixo de água.
- Verifique se a tampa e a tampa estão em segurança e fechadas antes de usar o aparelho.
- Não utilize o aparelho quando vazio.
- Desligue o aparelho e retire a ficha antes de trocar os acessórios ou de se aproximar de peças que se movimentem na utilização.
- Para detalhes sobre como limpar superfícies em contacto com comida, ver secção "limpeza e manutenção" na página 49.
- Para informações para o tempo de operação e a configuração da velocidade dos acessórios, consulte o parágrafo abaixo do manual.

- A balança tem uma tolerância de medição de $\pm 10\%$.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho similares;
 - quintas;
 - pelos clientes em hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - locais tipo bed & breakfast.



PERIGO DE FERIMENTOS GRAVES POR CORTE!

- Nunca coloque as mãos dentro da taça com o aparelho ligado. Evite, a todo o custo, tocar nas lâminas afiadas quando o aparelho estiver ligado e a funcionar.
- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver em uso.
- Desligue sempre o aparelho antes de tocar na taça com os dedos ou com um objeto, como a espátula.
- Desligue sempre o aparelho antes de colocar ou retirar os acessórios.
- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Se as lâminas ficarem presas, desconecte sempre o aparelho antes de remover os ingredientes que bloqueiam as lâminas.
- Mantenha as mãos, cabelo comprido, roupa, lenços, gravatas e espátulas, bem como outros utensílios, longe do topo do aparelho durante a operação para reduzir o risco de lesão e/ou danos ao aparelho.
- Tenha cuidado extra ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.



PERIGO DE ELETROCUSSÃO!

- Este aparelho deve ser ligado a terra. Se tiver de usar uma extensão, é importante que seja de um modelo com uma ficha de terra.
- Verifique se a tensão marcada na placa de classificação corresponde ao seu fornecimento elétrico local. Se não for caso, não use o aparelho e procure conselhos especializados.
- Não deixe o cabo de fornecimento pendurar sobre a borda da mesa ou do balcão.
- Nunca mergulhe este aparelho na água.
- Para sua própria segurança, recomendamos que não use o aparelho ao ar livre e nunca deixe o aparelho num lugar exposto a humidade ou a condições climáticas más.
- Nunca utilize o aparelho como fonte de aquecimento adicional.
- Nunca deixe o aparelho conectado quando não estiver em uso. O aparelho não deve ser deixado sem supervisão quando estiver conectado ao fornecimento principal.
- Se o cabo de fornecimento estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou técnicos qualificados para evitar perigos. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente e, se houver sinais de dano, o aparelho não pode ser usado.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Nunca conecte o aparelho nem toque no termostato com mãos molhadas.

- Nunca use o aparelho com pés molhados ou descalços.
- Nunca desligue o aparelho ao puxar pelo cabo de alimentação ou pelo aparelho em si.
- A ficha deve ser removida da tomada, antes de a taça estar cheia de preparações de água ou líquidos. Para adicionar água, desligue o aparelho com o interruptor. Nunca encher o aparelho em água corrente.
- Retire sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.
- Não levantar e nunca mover o aparelho em uso.

**PERIGO DE QUEIMADURAS!**

- O aparelho deve ser usado e guardado numa superfície estável, plana, resistente à água e ao calor. Verifique se deixou espaço suficiente entre o aparelho e a parede circundante para deixar o ar circular em redor da grelha de ventilação e assim evitar sobreaquecimento interno. Deverá haver pelo menos 50 cm na parte superior e 20 cm nas laterais do aparelho quando o vapor quente for libertado durante a operação de cocção.
- Quando em utilização, as superfícies do seu aparelho podem chegar a temperaturas muito altas, o que pode causar queimaduras. Não toque na superfície quente do aparelho (peças metálicas acessíveis e peças plásticas adjacentes as peças metálicas).
- Garante que coloca a tampa fechada de forma segura na taça antes de usar o aparelho.
- Durante a operação da função de vapor, mantenha as crianças longe do aparelho e advirta-as sobre o perigo de vapor quente e água condensada quente. Cuidado com o vapor quente e a água quente condensada, e não ponha as mãos e o rosto perto do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho não vigiado quando em utilização e até que tenha refrigerado (cerca de 1 hora). Antes de qualquer operação de limpeza, espere até que o aparelho esteja completamente frio e tenha sido desligado há, pelo menos, uma hora.
 - Tenha cuidado se for derramado líquido quente no processador ou misturador de alimentos, pois pode ser ejetado do aparelho devido a vapor repentino.
 - Aviso: evite derrames no conector.
 - A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
 - Desligue sempre o aparelho da alimentação se for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.

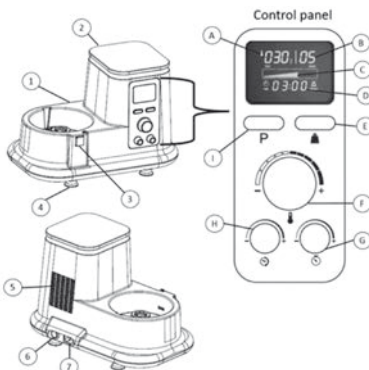
CONFORMIDADE

Este aparelho foi produzido, controlado e está em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE, ERP 1275/2008/CE, EMF 2013/35/UE, REACH 1907/2006/CE, WEEE 2012/19/CE, ROHS 2002/95/CE + 2011/65/UE.

DESCRIÇÃO

1. Máquina de cozinhar

1. Armazenamento
2. Balança de vidro
3. Fechadura de segurança da taça
4. Almofada antiderrapante
5. Grelha de ventilação
6. Interruptor ON/OFF
7. Tomada do cabo de alimentação



- A. Indicador de temperatura
- B. Indicador do nível de velocidade
- C. Indicador do variador de velocidade
- D. Indicador de peso ou temporização
- E. Botão de peso para selecionar de 1gr a 5kg máx.
- F. Botão de temperatura para selecionar de 30°C a 120°C
- G. Botão de velocidade para selecionar de 0 a 10 níveis

2. Acessórios

a. Taça de aço inoxidável para misturar e cozinhar

A taça de aço inoxidável tem uma capacidade máxima de 2L com marcas no interior e no exterior, indicando o nível de enchimento. Cada marca é igual a uma dose de 0,5 litros.



AVISO!

Nunca exceda a marca de enchimento máxima, para evitar queimaduras por salpicos de comida quente!

Não toque na superfície de aço inoxidável durante a operação, pois pode ficar quente; use apenas a alça para mover e remover a taça! Mantenha as crianças afastadas durante a operação de cozinhar e avise-as sobre o perigo de superfície quente.

b. Tampa de taça com anel à prova de ar

A taça de mistura e cocção, de aço inoxidável, está equipada com uma tampa e um anel de vedação à prova de ar. O anel de vedação evita que líquidos ou alimentos escapem da taça durante a operação.

Para instalar o anel de vedação, posicione-o de frente para a parte inferior da tampa e insira o anel de vedação à prova de ar na tampa, empurrando-o.



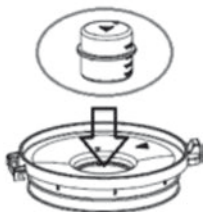
ATENÇÃO

Antes de começar a usar o fogão térmico, verifique sempre se o anel de vedação foi bem colocado na tampa para evitar ferimentos por salpicos de comida quente!

c. Copo medidor

O copo de medição é um acessório multiuso:

- Servir como uma tampa de fechamento para a entrada da tampa, e assim evitar respingos de alimentos/líquidos e para evitar a perda de calor;
- Servir como copo de medição para pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, com marca de nível de até 90 ml no máx.



⚠ ATENÇÃO: Durante a operação, o copo só deve ser removido quando o nível de velocidade for definido entre 1 e 3. **NUNCA** remova a taça ao usar o modo Turbo e ao ajustar a velocidade acima do nível 4 para evitar salpicos de alimentos e líquidos quentes! Use apenas o copo de medição fornecido pelo fabricante para evitar riscos!

d. Lâminas de aço inoxidável

A taça está equipada com lâminas de aço inoxidável de alta qualidade, particularmente adequadas para cortar, misturar, fazer massa, bater e triturar gelo.



⚠ ATENÇÃO: Não toque nas lâminas durante a operação! Há que ter cuidado extremo ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.

e. Espátula

A espátula é um acessório multiuso, criado com uma asa protetora:

- Servir como utensílio de batimento e mistura durante a operação de cocção e mistura quando o copo de medição for aberto com **ajuste do nível de velocidade abaixo de 4**;
- Servir como um utensílio de raspagem, com design arredondado, adaptando-se à forma da taça para raspar perfeitamente todos os ingredientes da superfície da tigela;
- Servir como um utensílio de remoção com o gancho no final da alça para segurar a cesta interna ao removê-la da taça.



⚠ ATENÇÃO: Durante a operação, a espátula deve ser usada apenas com a tampa travada e quando o nível de velocidade for definido entre 1 e 3. **NUNCA** remova a taça ao usar o modo Turbo e ao ajustar a velocidade acima do nível 4 para evitar salpicos de alimentos e líquidos quentes! Utilize **APENAS** a espátula para raspar quando o aparelho estiver desconectado. Nunca use outros utensílios como colher, concha, faca ou outras ferramentas para mexer, misturar ou raspar, pois isso pode causar ferimentos pelas lâminas rotativas.

f. Cesta interna

A cesta interna é um acessório multiuso para ser colocado dentro da taça e equipado com uma alça e na lateral com um entalhe no qual pode prender a espátula na cesta para facilitar a sustentação e o levantamento:

- Servir como utensílio de filtro na confeção de sumos de frutas e/ou vegetais;
- Servir como ferramenta de cocção para pratos cozinhados lentamente;
- Servindo como cesta a vapor para cozinhar em menor quantidade; a quantidade máxima de água deve ser de 600 ml com o nível por baixo do cesto.

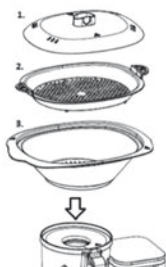


⚠ ATENÇÃO: Nunca use a cesta interna com velocidade acima do nível 1 ou ao misturar ou picar ingredientes para evitar danos! Durante a operação de cocção, tenha cuidado ao remover a cesta, pois pode ficar quente!

g. Cesta a vapor

O acessório para cesta a vapor possui três partes principais empilháveis, oferecendo mais opções de combinação de vapor:

- Tampa transparente de alta qualidade (1);
- Cesta de vapor superior (2), que só pode ser usada ao colocar a cesto inferior na tigela;
- Cesta de vapor inferior (3).



A cesta de vapor só pode ser usada quando a tampa estiver trancada na taça de aço inoxidável e de mistura.

⚠ ATENÇÃO: Nunca use a cesta sem a tampa para o vapor, para evitar queimaduras por vapor quente e água condensada! Durante a operação, evite ficar muito perto do vapor quente. Use sempre as alças das três partes ao verificar o cozimento ou remover o vapor. Certifique-se de sempre posicionar corretamente a cesta de vapor na taça antes de iniciar a cocção.

h. Batedeira “borboleta”

A batedeira “Butterfly” foi projetada para ser usada na preparação de alimentos mais abaixo:

- Bater as claras de ovos;
- Chantilly;
- Preparar caldos;
- Fazer molhos como maionese, molho de vinho tinto, etc.



⚠ ATENÇÃO: Nunca use a batedeira “Borboleta” com uma temperatura definida acima de 100°C e uma velocidade definida acima do nível 4. Nunca use a batedeira “Borboleta” com a função Turbo ou Massa e ao fazer sopa. Nunca use a espátula quando a batedeira estiver montada. Nunca exceda o enchimento de 1,5 L ou 700 gr de ingredientes quando a batedeira estiver montada. Certifique-se de desconectar sempre o aparelho antes de colocar a batedeira na taça. Não adicione ingredientes quando as lâminas de mistura estiverem em movimento e a borboleta estiver posicionada.

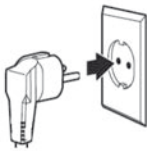
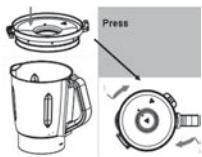
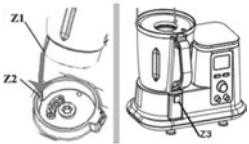
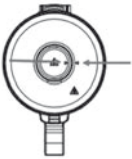
INSTALAÇÃO E USO

Antes da primeira utilização

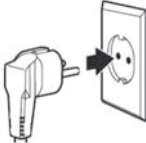
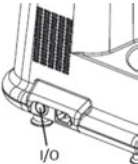
- Remova todas as embalagens de armazenamento originais e não deixe materiais de embalagem, como sacos plásticos, polistireno e elásticos, ao alcance das crianças, pois podem sofrer danos sérios.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, plana e estável, como bancada ou mesa. Deve haver pelo menos 50 cm na parte superior e 20 cm nas laterais do aparelho, para permitir que o ar circule pela grelha de ventilação e assim evitar superaquecimento interno.
- Lave todos os acessórios com uma esponja humedecida com detergente e enxague bem em água quente. Deixe secar ou limpe com um pano limpo antes de usar o aparelho. Não mergulhe a taça de aço inoxidável.

Usar a sua máquina de cozinha térmica multifuncional

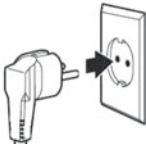
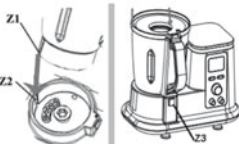
1. Introdução: instalação e remoção da taça

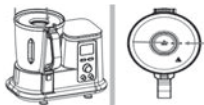
Passo 1  Verifique se o anel de vedação está bem posicionado na parte inferior da tampa. Caso contrário, instale-o, empurrando-o em direção à parte inferior da tampa.	Passo 2  Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Passo 3  Coloque a tampa na taça, empurre-a de cima para baixo; depois gire no sentido horário até à sua posição de travamento.
Passo 4  Insira a taça sem a tampa na sua base, com a alça na frente virada para si, e verifique se encaixa no lugar com a parte Z1 na parte Z2. Coloque a tampa na taça e empurre-a suavemente para a posição; a taça está travada com segurança quando não puder tirá-la da base.	Passo 5  Coloque o copo medidor na tampa, gire no sentido horário até que a marcação no copo corresponda à marcação na tampa.	Passo 6  Para remover a taça, pressione o botão de libertação (Z3).

2. Usar a balança eletrônica de vidro

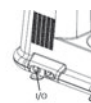
Passo 1  Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Passo 2  Pressione o botão I/O (ON/OFF) para I (ON) para ligar o aparelho. Ouvirá um sinal sonoro, indicando que a máquina está ligada.	Passo 3  Coloque o seu jarro de medição vazio na balança e pressione o botão ; a balança calculará automaticamente a TARA do seu jarro e o display LCD indicará 0000.
Passo 4  Adicione ingredientes ou líquidos ao seu jarro; o LCD exibirá o peso do ingrediente adicionado. Pode usar, ao mesmo tempo, a função de balança durante a operação do recipiente de mistura. Coloque o seu jarro de medição vazio na balança, pressione o botão de balança para o cálculo automático da TARA e comece a pesar o ingrediente, adicionando-o ao jarro. Depois de terminar a operação de pesagem, pressione novamente o botão da balança para voltar ao modo de mistura ou cocção. Atenção: quando retira o seu jarro, o LCD mostra um número de peso que é a TARA do seu jarro vazio. Assim que recolocar o jarro vazio, voltará para 0000 ou exibirá o peso, se recolocar o jarro com ingredientes dentro. Atenção: o peso é exibido em gramas. O peso máximo é de 5KG.		

3. Usar o modo de mistura

Passo 1  Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Passo 2  Insira a taça sem a tampa na sua base, com a alça na frente virada para si, verifique se encaixa no lugar com a parte Z1 na parte Z2 e empurre-a suavemente para a posição.	Passo 3  Adicione os ingredientes na taça.
--	--	--

Passo 4

Coloque a tampa da taça, girando-a no sentido horário até à sua posição de travamento; depois insira o copo medidor na tampa e gire-o no sentido horário até à marcação no copo coincidir com a marcação na tampa.

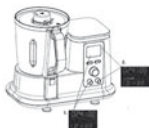
Passo 5

Pressione o botão I/O (ON/OFF) para I (ON) para ligar o aparelho. Ouvirá um sinal sonoro, indicando que a máquina está ligada. Por motivos de segurança, o aparelho só funciona se a tampa estiver bem trancada na taça.

Passo 6: Opção A

Com o temporizador configurado:

- Gire, no sentido horário, o botão de tempo para configurar o tempo de mistura desejado (1).
- Gire no sentido horário o botão de velocidade para selecionar o seu nível de velocidade (2) e começar a misturar.

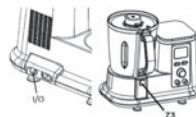
**Passo 6: Opção B**

Para o modo de ajuste manual do tempo de mistura:

- Gire, no sentido horário, o botão de velocidade para selecionar o seu nível de velocidade e começar a misturar.
- Para parar o seu programa de mistura, gire, no sentido anti-horário, o nível de velocidade para 00.

**Passo 7**

Ao usar o passo 6: Opção A, no final do programa, o visor LCD piscará para indicar que está concluído; gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.

Passo 8

Pressione o botão I/O (ON / OFF) para O (OFF) para desligar o aparelho. Para remover a taça, pressione o botão de abertura (Z3) e certifique-se de usar a alça da taça para removê-la.

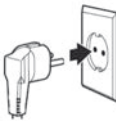
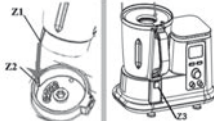
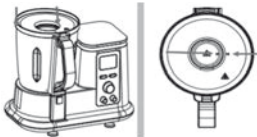
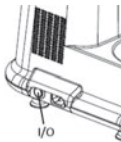
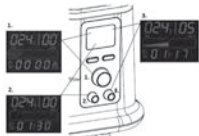
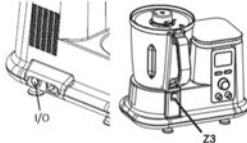
⚠ ATENÇÃO: Não toque nas lâminas durante a operação! Há que ter um cuidado especial ao manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar a taça e durante o processo de limpeza! Durante a operação, o copo só deve ser removido quando o nível de velocidade estiver definido entre 1 e 3. NUNCA remova a taça ao usar o modo Turbo e ao ajustar a velocidade acima do nível 4 para evitar salpicos de alimentos e líquidos quentes! Use apenas o copo de medição fornecido pelo fabricante para evitar riscos!

Dicas para misturar receitas:

Tipo de receita	Ingredientes	Preparação	Tempo / Modo de Operação
Moedura	Grãos de café: 50gr	/	40 segundos na velocidade 10
	Amêndoas: 100gr	/	30 segundos na velocidade 10
Batido de banana	Leite: 500ml Banana: 200gr Açúcar: 20gr	Corte a banana antes de adicioná-la à taça.	30 segundos na velocidade 10
Cortar	Cebolas: 100gr	Corte grosseiramente as cebolas antes de adicioná-las à taça.	15 segundos na velocidade 10
Massa para pão Relação 5:3 para farinha: água	Farinha: 250gr Água: 150gr	/	5 minutos na velocidade 3

⚠ ATENÇÃO: Para a preparação da massa, NÃO exceda o máximo de 500gr de farinha para evitar sobrecarga! Não exceda a velocidade 4. Não retire a massa à mão, use a espátula.

4. Usar o modo de cozinhar e misturar

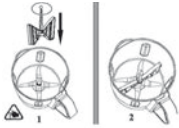
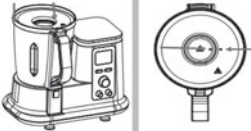
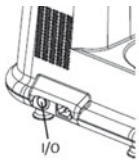
Passo 1 	Passo 2 	Passo 3 
Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Insira a taça sem a tampa na sua base, com a alça na frente virada para si, verifique se encaixa no lugar com a parte Z1 na parte Z2 e empurre-a suavemente para a posição.	Adicione os ingredientes na taça.
Passo 4 	Passo 5 	
Coloque a tampa da taça, girando-a no sentido horário até à sua posição de travamento; depois insira o copo medidor na tampa e gire-o no sentido horário até à marcação no copo coincidir com a marcação na tampa.	Pressione o botão I/O (ON/OFF) para I (ON) para ligar o aparelho. Ouvirá um sinal sonoro, indicando que a máquina está ligada. Por motivos de segurança, o aparelho só funciona se a tampa estiver bem trancada na taça.	
Passo 6 1) Gire, no sentido horário, o botão de temperatura para configurar o tempo de mistura desejado (1). 2) Gire, no sentido horário, o botão de tempo para configurar o tempo de cocção (2). 3) Gire no sentido horário o botão de velocidade para definir o seu nível de velocidade (3) para iniciar o programa de cocção e mistura. Observe que o nível de velocidade máxima para o modo de cocção está definido apenas para o nível 4. 		
Passo 7 	Passo 8 	
No final do programa, o visor LCD piscará para indicar que está concluído; gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.	Pressione o botão I/O (ON / OFF) para O (OFF) para desligar o aparelho. Para remover a taça, pressione o botão de abertura (Z3) e certifique-se de usar a alça da taça para removê-la.	

⚠ ATENÇÃO: Não toque nas lâminas durante a operação! Há que ter um cuidado especial ao manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar a taça e durante o processo de limpeza! Durante a operação, o copo só deve ser removido quando o nível de velocidade estiver definido entre 1 e 3. NUNCA remova a taça ao usar o modo Turbo e ao ajustar a velocidade acima do nível 4 para evitar salpicos de alimentos e líquidos quentes! Use apenas o copo de medição fornecido pelo fabricante para evitar riscos! Nunca exceda a marca de enchimento máxima, para evitar queimaduras por salpicos de comida quente! Não toque na superfície de aço inoxidável durante a operação, pois pode ficar quente; use apenas a alça para mover e remover a taça! Mantenha as crianças afastadas durante a operação de cozinhar e avise-as sobre o perigo de superfície quente.

Dicas de receitas de culinária e mistura:

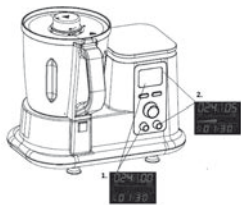
Tipo de receita	Ingredientes	Preparação	Tempo / Modo de Operação
Chocolate derretido	Chocolate: 500gr Água: 50gr	Parta grosseiramente o chocolate e adicione-o na taça.	Misture 15 segundos na velocidade 10. Defina a temperatura em 40°C e a velocidade em 1; quando estiver derretido, gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.
Sopa cremosa de legumes variados	Batata: 250gr Cenouras: 50gr Cebolas: 30gr Água: 800gr Queijo: 50gr Natas: 200gr	Corte os legumes em cubos antes de adicioná-los à taça.	Adicione os ingredientes, exceto as natas, na taça e misture por 10 min. na velocidade 10. Defina a temperatura para 10°C com tempo em 11 min. e velocidade no nível 4. 1 minuto antes do final, ajuste o nível de velocidade para 3, abra o copo, adicione as natas e coloque de volta o copo. Quando estiver terminado, gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.

5. Usar o modo de bateadeira “Borboleta”

Passo 1  Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Passo 2  Insira a taça sem a tampa na sua base, com a alça na frente virada para si, verifique se encaixa no lugar com a parte Z1 na parte Z2 e empurre-a suavemente para a posição.	Passo 3  Segure a ponta em forma de bola da bateadeira, insira a mesma na parte superior da lâmina até ouvir um clique.
Passo 4  Adicione os ingredientes na taça.	Passo 5  Coloque a tampa da taça, girando-a no sentido horário até à sua posição de travamento; depois insira o copo medidor na tampa e gire-o no sentido horário até à marcação no copo coincidir com a marcação na tampa.	Passo 6  Pressione o botão I/O (ON/OFF) para I (ON) para ligar o aparelho. Ouvirá um sinal sonoro, indicando que a máquina está ligada.

Passo 7

- a) Gire, no sentido horário, o botão de tempo para configurar o tempo de mistura desejado (1).
- b) Gire o botão de velocidade no sentido horário para selecionar o seu nível de velocidade (2) para começar a misturar.

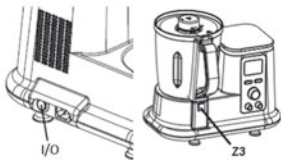


Passo 8



No final do programa, o visor LCD piscará para indicar que está concluído; gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.

Passo 9



Pressione o botão I/O (ON / OFF) para O (OFF) para desligar o aparelho. Para remover a taça, pressione o botão de abertura (Z3) e certifique-se de usar a alça da taça para removê-la.

Passo 10



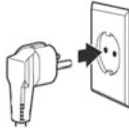
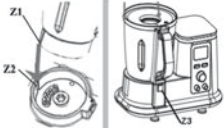
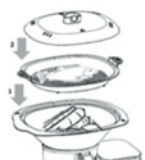
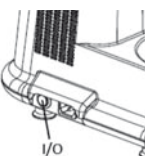
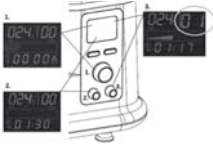
Para remover a batedeira “Borboleta”, segure a bola no final da mesma e faça um movimento de rotação nas duas direções enquanto levanta a batedeira.

⚠ ATENÇÃO: Não toque nas lâminas durante a operação! Há que ter um cuidado especial ao manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar a taça e durante o processo de limpeza! Durante a operação, o copo só deve ser removido quando o nível de velocidade estiver definido entre 1 e 3. **NUNCA** remova a taça ao usar o modo Turbo e ao ajustar a velocidade acima do nível 4 para evitar salpicos de alimentos e líquidos quentes! Use apenas o copo de medição fornecido pelo fabricante para evitar riscos! Nunca use a batedeira “Borboleta” com uma temperatura definida acima de 100°C e uma velocidade definida acima do nível 4. Nunca use a batedeira “Borboleta” com a função Turbo ou Massa e ao fazer sopa. Nunca use a espátula quando a batedeira estiver montada. Nunca exceda o enchimento de 1,5L ou 700gr de ingredientes quando a batedeira estiver montada. Certifique-se de desconectar sempre o aparelho antes de colocar a batedeira na taça. Não adicione ingredientes quando as lâminas de mistura estiverem em movimento e a borboleta estiver posicionada.

Dicas de receitas batidas:

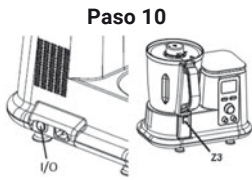
Tipo de receita	Ingredientes	Preparação	Tempo / Modo de Operação
Maionese	Ovo: 1 unid. Sal: 5gr Mostarda: 5gr Óleo: 170gr	/	Adicione ovo, sal e mostarda na taça; defina a velocidade em 3 por 20 segundos. Retire o copo, ajuste o tempo por 2 min e 45 segundos na velocidade 3, e adicione lentamente o óleo.
Clara de ovo	Clara de ovos: 300gr	/	3 segundos na velocidade 4
Chantilly	Natas: 300gr	/	3 segundos na velocidade 4

6. Usar o modo de vapor

Passo 1  Conecte o aparelho a uma tomada de terra.	Passo 2  Insira a taça sem a tampa na sua base, com a alça na frente virada para si, verifique se encaixa no lugar com a parte Z1 na parte Z2 e empurre-a suavemente para a posição.	Passo 3  Adicione água na taça. 600ml máx. com cesto interno. 1,5L máx. com cesto a vapor.
Passo 4  Coloque a tampa sem o copo medidor na taça, girando-a no sentido horário até à sua posição de travamento. Pode optar por não usar a tampa para um vapor mais amplo.	Passo 5  Coloque a cesta inferior do vaporizador na tampa (sem o copo medidor) e verifique se está bem posicionada.	
Passo 6: Opção A, vapor de um nível  Coloque a tampa do vaporizador em cima da cesta inferior do vaporizador. Certifique-se de que a tampa do vaporizador está bem e uniformemente posicionada, de modo a vedar a cesta e não permitir que o vapor escape.	Passo 6: Opção B, vaporização a dois níveis  Coloque a cesta inferior na tampa, coloque a cesta superior em cima da cesta inferior e depois coloque a tampa do vaporizador em cima da cesta superior. Certifique-se de que os alimentos na cesta inferior não toquem no fundo da cesta superior.	
Passo 7  Pressione o botão I/O (ON/OFF) para I (ON) para ligar o aparelho. Ouvirá um sinal sonoro, indicando que a máquina está ligada.	Passo 8 - Gire, no sentido horário, o botão de temperatura para configurar o tempo de mistura desejado (1). - Gire, no sentido horário, o botão de tempo para configurar o tempo de cocção (2). - Gire, no sentido horário, o botão de velocidade para configurar apenas o nível de velocidade em 1 e iniciar o programa de vaporização. 	



No final do programa, o visor LCD piscará para indicar que está concluído; gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para 00 para parar.



Pressione o botão I/O (ON / OFF) para O (OFF) para desligar o aparelho. Para remover a taça, pressione o botão de abertura (Z3) e certifique-se de usar a alça da taça para removê-la.

⚠ ATENÇÃO: Nunca configure o nível de velocidade acima de 1 ao usar a cesta do vaporizador para evitar salpicos de comida quente ou líquidos. Nunca use a cesta sem a tampa para o vapor, para evitar queimaduras por vapor quente e água condensada! Durante a operação, evite ficar muito perto do vapor quente. Use sempre as alças das três partes ao verificar o cozimento ou remover o vapor. Segure as cestas e a tampa do vaporizador de forma que o vapor que sobe ou o líquido quente não possa entrar em contacto consigo quando remover. Certifique-se de sempre posicionar corretamente a cesta de vapor na taça antes de iniciar a cocção. Não toque na superfície de aço inoxidável durante a operação, pois pode ficar quente; use apenas a alça para mover e remover a tigela! Mantenha as crianças afastadas durante a operação de cocção e avise-as sobre o perigo de superfícies quentes, vapor quente e água condensada quente.

7. Solução de problemas

Mensagem de erro no visor LCD:

Código de erro	Explicação	Ação
E02	A taça de aço inoxidável foi instalada incorretamente na sua base.	Pressione o botão Z3, retire a taça e coloque-a de volta na base, seguindo as instruções de operação na página 41.
E03	A tampa da taça foi instalada incorretamente.	Retire a tampa e reinstale-a, seguindo as instruções de operação na página 41.
E04	Problemas técnicos com o produto.	O produto precisa de ser levado para reparação nos serviços pós-venda do fabricante ou num centro de reparação autorizado.

Outros problemas:

Problemas	Ação
O aparelho não pode ser ligado.	Verifique se o cabo elétrico foi corretamente conectado ao aparelho e à tomada principal.
Ecrã em branco no visor LCD.	O aparelho está no modo de standby, gire o botão de velocidade no sentido anti-horário para sair do modo de espera.
A função de balança não está a funcionar.	Retire tudo da balança, desligue o aparelho, ligue-o novamente e inicie novamente a operação de pesagem, seguindo as instruções na página 42.
O aparelho pára durante a operação.	Pode ser sobrecarga; recomendamos que desligue o aparelho, retire a taça para reduzir o volume de preparação, aguarde 10 minutos para o motor arrefecer antes de recolocar a taça na sua base e inicie novamente a operação.

⚠ ATENÇÃO: Em qualquer caso, não tente reparar sozinho o aparelho; entre em contacto com o fabricante, o seu agente de serviço ou um centro autorizado de reparações para evitar riscos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. No final das suas preparações para cozinhar e/ou misturar, verifique se desligou todos os botões.
2. Desligue o aparelho, pressionando o botão o (desligado) localizado na parte traseira do aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada de alimentação principal.
4. Deixe sempre o aparelho arrefecer, pelo menos uma hora, antes de iniciar qualquer operação de limpeza. Não mergulhe o corpo principal e a taça em água nem coloque os mesmos na máquina de lavar louça.

COMO LIMPAR O CORPO PRINCIPAL:

- Use um pano húmido não abrasivo com um produto de limpeza suave e depois seque o aparelho com um pano limpo.
- Não use limpadores abrasivos ou esfregões de metal. Poderiam riscar a superfície e danificar o aparelho.

COMO LIMPAR A TAÇA:

- Não mergulhe a taça em água nem coloque na máquina de lavar louça.
- Para limpar o interior da taça: lave com água quente, despeje a água suja, limpe o interior com uma esponja humedecida com detergente neutro para lavar louça e, em seguida, enxague abundantemente o interior com água quente. Limpe com um pano húmido limpo antes de colocá-lo numa superfície limpa para secar. Para remover os alimentos endurecidos, encher a taça com água quente com detergente; deixar atuar 30 minutos antes de começar a operação de limpeza com uma escova de plástico.
- Para limpar o exterior da taça: assegurar de que nunca mergulha ou molha os pinos de contacto na parte inferior da taça; limpe a parte externa com uma esponja humedecida com detergente neutro para lavar louça e, em seguida, enxague cuidadosamente a parte externa com água morna. Limpe com um pano húmido limpo antes de colocá-lo numa superfície limpa para secar.
- Não use limpadores abrasivos ou esfregões de metal. Poderiam riscar a superfície e danificar o aparelho.

COMO LIMPAR OS ACESSÓRIOS:

- Os acessórios podem ser lavados numa máquina de lavar louça com regulação de temperatura de menos de 90°C, ou pode lavá-los manualmente, mergulhando-os em água quente, e lavá-los com uma esponja humedecida com detergente neutro para lavar louça. Depois de enxaguar os acessórios com água morna, limpe com um pano húmido limpo antes de colocá-los numa superfície limpa para secar.
- Não use limpadores abrasivos ou esfregões de metal. Poderiam riscar a superfície e danificar os acessórios.



ATENÇÃO: Não toque nas lâminas durante a operação! Há que ter cuidado extremo ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza. Deixe sempre o aparelho desconectado e arrefeça, pelo menos, uma hora antes de qualquer operação de limpeza! Não use produtos de limpeza tóxicos, solventes, industriais, agressivos, objetos pontiagudos e afiados para a limpeza, pois isso pode danificar as peças funcionais ou afetar a segurança do aparelho.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produto	Máquina de cozinha multifuncional térmica
Referência do modelo	MC-2500
Capacidade	2L
Tensão nominal	220V-240V ~50Hz/60Hz
Potência nominal máxima	1200W
Potência nominal do motor	500W

AMBIENTE E RECICLAGEM

Para versões do produto para a UE e/ou no caso de ser solicitado no seu país:



- Os materiais em que a embalagem deste aparelho é empacotada estão incluídos num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar descartá-los, use as lixeiras públicas apropriadas para cada tipo de material.
- O produto não contém concentrações de substâncias que possam ser consideradas prejudiciais ao meio ambiente.
- As informações a seguir referem-se à rotulagem energética e ao design ecológico:

Este símbolo significa que, caso deseje descartar o produto após o término de sua vida útil, deve levá-lo a um agente de resíduos autorizado para a recolha seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE).



Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/UE sobre baixa tensão e Diretiva 2014/30/UE de Compatibilidade eletromagnética.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

**MISE EN GARDE!**

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cet appareil. En cas de revente de cet appareil, assurez-vous de bien fournir ce mode d'emploi à votre acheteur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement et il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou pour toute autre application, comme un usage non domestique ou dans un environnement commercial. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou de non-respect des instructions de ce mode d'emploi, le fabricant n'assumera aucune responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, en cas de dégât apparent, s'il fuit ou s'il fonctionne de façon anormale de quelque façon que ce soit. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre fournisseur ou un technicien qualifié ou le centre de maintenance agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- Retirez tous les emballages et ne laissez pas les matériaux du packaging tels que les sacs en plastique, le polystyrène et les élastiques à la portée des enfants, car ils pourraient causer des blessures graves.
- L'utilisation d'accessoires ou d'ancrages non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle fourni.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché à l'alimentation principale.
- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface stable.
- Des blessures potentielles peuvent être causées aux personnes en cas de mauvaise utilisation.
 - L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles ont reçu des directives ou des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil d'une manière sûre et si elles comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Pour le mélangeur, le mixer et le robot culinaire :
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - Pour le fouet à crème, le batteur à œufs, le cuiseur vapeur :
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils ont reçu des directives ou des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers que cela implique. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf sous surveillance et s'ils sont âgés de 8 ans et plus. Maintenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de huit ans.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas votre appareil lorsqu'il est vide.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de son alimentation avant de changer des accessoires ou de vous approcher des pièces qui se déplacent pendant l'utilisation.

- Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, consultez la rubrique « nettoyage et entretien » à la page 65.
- En ce qui concerne les informations relatives aux durées de fonctionnement et au réglage de la vitesse pour les accessoires, merci de vous référer au paragraphe ci-dessous de ce manuel.
- La balance a une tolérance de pesée de $\pm 10\%$.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des cas d'utilisations similaires comme :
 - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Maisons de campagne ;
 - Par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes.



RISQUE DE BLESSURES GRAVES PAR COUPURE !

- Ne mettez jamais vos mains dans le bol lorsque l'appareil est branché. Évitez à tout prix de toucher les lames tranchantes lorsque l'appareil est branché et en marche.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts dans le bol ou un objet comme la spatule.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre en place ou d'enlever des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Si les lames se coincent, débranchez toujours l'appareil avant d'enlever les ingrédients qui bloquent les lames.
- Gardez les mains, les cheveux longs, les vêtements, les foulards, les cravates ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du dessus de l'appareil pendant son utilisation afin de réduire le risque de blessures et/ou de dommages causés à l'appareil.
- Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du processus de nettoyage.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Cet appareil doit être mis à la terre. Si vous avez besoin d'utiliser une rallonge, il est important d'utiliser un modèle équipé d'une prise de terre.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation locale. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas l'appareil et demandez l'avis d'un expert.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour votre propre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et de ne jamais le laisser dans un endroit exposé à l'humidité ou dans des conditions climatiques défavorables.
- N'utilisez pas l'appareil comme une source de chauffage d'appoint.

- Ne laissez jamais l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché à l'alimentation principale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent technique ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- Ne branchez ni ne touchez jamais l'appareil et le thermostat avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les pieds nus ou s'ils sont mouillés.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même.
- La prise doit être retirée de la prise de courant avant de remplir le bol d'eau ou de préparations liquides. Pour ajouter de l'eau, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur. Ne remplissez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Débranchez toujours l'appareil avant les opérations de nettoyage.
- Ne soulevez pas et ne déplacez jamais l'appareil lorsque vous l'utilisez.



RISQUE DE BRÛLURES!

- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, stable et qui résiste à la chaleur et à l'eau. Vérifiez que vous avez laissé suffisamment d'espace entre votre appareil et le mur environnant pour permettre à l'air de circuler autour de la grille de ventilation afin d'éviter une surchauffe interne. Il doit y avoir au moins 50 cm sur le dessus et 20 cm sur les côtés à l'écart de l'appareil lorsque de la vapeur chaude est libérée pendant la cuisson.
- Lors de l'utilisation, les surfaces de votre appareil peuvent atteindre des températures très élevées, ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (parties métalliques accessibles et parties en plastique adjacentes aux parties métalliques).
- Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé sur le bol avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de la fonction vapeur, éloignez les enfants de l'appareil et mettez-les en garde contre le danger que représentent la vapeur chaude et l'eau chaude condensée. Faites attention à la vapeur chaude et à l'eau chaude condensée et ne laissez pas votre main et votre visage à proximité de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et jusqu'à ce qu'il ait refroidi (environ 1 heure). Avant toute opération de nettoyage, attendez que l'appareil soit complètement froid et débranché depuis au moins 1 heure.
 - Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire ou le blender, comme il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un dégagement soudain de vapeur.
 - Attention : évitez de renverser un liquide sur le connecteur.
 - La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
 - Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

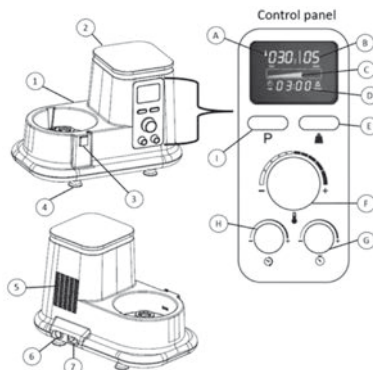
CONFORMITÉ

Cet appareil a été produit et contrôlé et il est conforme aux directives européennes suivantes LVD 2014/35/UE, EMC 30/12/2014/UE, ERP 1275/2008/CE, EMF 2013/35/UE, REACH 1907/2006/CE, WEEE 2012/19/CE, ROHS 2002/95/CE + 2011/65/UE.

DESCRIPTION

1. Robot cuiseur

1. Corps principal
2. Balance en verre
3. Verrouillage de sécurité du bol
4. Patin antidérapant
5. Grille de ventilation
6. Interrupteur ON/OFF
7. Rangement du câble d'alimentation



- A. Affichage de la température
- B. Affichage du niveau de vitesse
- C. Affichage du variateur de vitesse
- D. Affichage du poids ou de la minuterie
- E. Bouton de sélection du poids de 1 g à 5 kg max.
- F. Bouton de sélection de la température de 30 °C à 120 °C
- G. Bouton de sélection du niveau de vitesse de 0 à 10 niveaux de vitesse
- H. Bouton de sélection de la durée de 1 sec. à 60 min.
- I. Bouton de sélection Turbo / Pulse

2. Accessoires

a. Bol de mélange et de cuisson en acier inoxydable

Le bol de mélange en acier inoxydable a une capacité maximale de 2 l avec des marques de niveau à l'intérieur et à l'extérieur indiquant le niveau de remplissage. Chaque marque équivaut à une dose de 0,5 litre.



⚠ MISE EN GARDE

Ne dépassez jamais la marque de remplissage maximale pour éviter de vous brûler en vous éclaboussant avec des aliments chauds ! Ne touchez pas la surface en acier inoxydable pendant le fonctionnement, car elle pourrait devenir brûlante, n'utilisez que la poignée pour déplacer et retirer le bol ! Tenez les enfants à l'écart pendant la cuisson.

b. Couvercle du bol avec joint d'étanchéité

Le bol de mélange et de cuisson en acier inoxydable est équipé d'un couvercle et d'un joint d'étanchéité hermétique. Le joint d'étanchéité empêche le liquide ou les aliments de s'échapper du bol pendant l'opération.

Pour installer le joint d'étanchéité, placez-le en face du fond du couvercle et insérez-le dans le couvercle en le poussant.



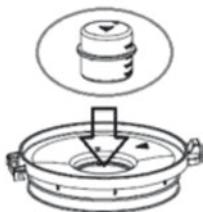
⚠ MISE EN GARDE

: Avant de commencer à utiliser le robot culinaire thermique, vérifiez toujours que le joint d'étanchéité est bien placé sur le couvercle afin d'éviter les blessures causées par les éclaboussures d'aliments chauds !

c. Gobelet doseur

Le gobelet doseur est un accessoire polyvalent :

- Il sert de bouchon de fermeture pour l'ouverture du couvercle afin d'éviter les éclaboussures d'aliments/de liquides et les déperditions de chaleur ;
- Il sert de gobelet doseur pour de petites quantités de liquide ou d'aliments avec un repère de niveau jusqu'à 90 ml maxi.



! MISE EN GARDE : Pendant le fonctionnement, le gobelet ne doit être retiré que lorsque la vitesse est réglée entre 1 et 3. N'enlevez JAMAIS le gobelet lorsque vous utilisez le mode Turbo et lorsque vous réglez le niveau de vitesse au-dessus du niveau 4 pour éviter les éclaboussures d'aliments chauds et de liquides ! N'utilisez que le gobelet doseur fourni par le fabricant pour éviter tout danger !

d. Lames en acier inoxydable

Le bol est équipé de lames en acier inoxydable de haute qualité qui conviennent particulièrement bien pour hacher, mélanger, malaxer une pâte, mélanger et broyer la glace.



! MISE EN GARDE : Ne touchez pas les lames pendant le fonctionnement ! Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et pendant le processus de nettoyage !

e. Spatule

La spatule est un accessoire polyvalent conçu avec une protection :

- Elle sert d'ustensile de mélange et d'agitation pendant les opérations de cuisson et de mélange lorsque le gobelet doseur est ouvert avec le niveau de vitesse réglé en dessous de 4 ;
- Elle sert d'ustensile de raclage au design arrondi qui épouse parfaitement la forme du bol pour racler à la perfection tous les ingrédients de la surface du bol ;
- Elle sert d'ustensile d'enlèvement avec son crochet à l'extrémité de la poignée pour tenir le panier intérieur lorsque vous le retirez du bol.



! MISE EN GARDE : Pendant le fonctionnement, la spatule ne doit être utilisée que lorsque le couvercle est verrouillé et que le niveau de vitesse est réglé entre 1 et 3. N'utilisez JAMAIS la spatule lorsque vous utilisez le mode Turbo et lorsque vous réglez la vitesse au-dessus du niveau 4 pour éviter les éclaboussures de nourriture chaude et de liquide ! Utilisez la spatule UNIQUEMENT pour racler lorsque l'appareil est débranché. N'utilisez jamais d'autres ustensiles comme une cuillère, une louche, un couteau ou d'autres outils pour remuer, mélanger ou gratter, car ils pourraient causer des blessures en se coinçant avec les lames en rotation.

f. Panier intérieur

Le panier intérieur est un accessoire polyvalent à placer à l'intérieur du bol et équipé d'une poignée et d'une encoche sur le côté où vous pouvez accrocher la spatule au panier pour faciliter la prise et le levage :

- Il sert d'ustensile pour filtrer lors de la fabrication de jus de fruits et/ou de légumes ;
- Il sert d'outil de cuisson mijotée pour les plats à cuisson lente ;
- Il sert de panier vapeur pour la cuisson d'une plus petite quantité, le volume maximal d'eau à verser est de 600 ml lorsque le niveau de l'eau arrive sous le panier.

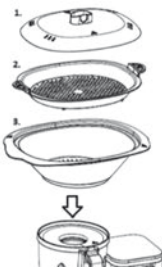


⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez jamais le panier intérieur à une vitesse supérieure à 1 ou lors du mélange ou du hachage des ingrédients pour éviter tout dommage ! Pendant la cuisson, faites attention en retirant le panier, car il peut devenir brûlant !

g. Panier vapeur

Le panier vapeur est composé de trois parties principales empilables qui offrent plus de possibilités de combinaisons de cuisson vapeur :

- Couvercle transparent de haute qualité (1) ;
- Panier supérieur du cuiseur vapeur (2), qui ne peut être utilisé que lorsque le panier inférieur est posé sur le bol ;
- Panier inférieur du cuiseur vapeur (3).



Le panier du cuiseur vapeur ne peut être utilisé que lorsque le couvercle est verrouillé sur le bol de mélange et de cuisson en acier inoxydable.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez jamais le panier sans le couvercle du cuiseur vapeur pour éviter les brûlures par la vapeur chaude et l'eau chaude condensée ! En cours de fonctionnement, évitez de vous approcher trop près de la vapeur chaude. Utilisez toujours les poignées des trois parties lorsque vous vérifiez la cuisson ou enlevez le cuiseur vapeur. Veillez à toujours positionner correctement le panier du cuiseur vapeur sur le bol avant de commencer la cuisson.

h. Fouet papillon

Le fouet « papillon » est conçu pour être utilisé pour la préparation des aliments ci-dessous :

- Battre les blancs d'œufs en neige ;
- Crème fouettée ;
- Mélanger un bouillon ;
- Préparation de sauces comme la mayonnaise, la sauce au vin rouge, etc.



⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez jamais le fouet « papillon » avec une température de réglage supérieure à 100 °C et une vitesse de réglage supérieure au niveau 4. N'utilisez jamais le fouet « papillon » avec la fonction turbo ou la fonction pâte et pour la préparation de la soupe. N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est monté. Ne dépassez jamais la dose de 1,5 l ou 700 g d'ingrédients lorsque le fouet est monté. Assurez-vous de toujours avoir débranché l'appareil avant de placer le fouet sur le bol. N'ajoutez pas d'ingrédients lorsque les lames de malaxage sont en mouvement et que le papillon est en position.

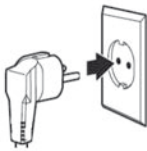
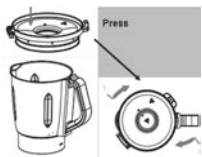
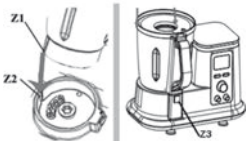
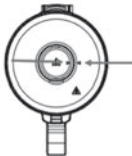
CONFIGURATION ET UTILISATION

Avant la première utilisation

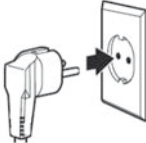
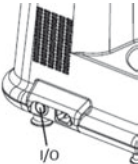
- Retirez tous les emballages et ne laissez pas les matériaux du packaging tels que les sacs en plastique, le polystyrène et les élastiques à la portée des enfants, car ils pourraient causer des blessures graves.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable telle qu'un plan de travail ou une table. Il faut laisser 50 cm sur le dessus et 20 cm sur les côtés pour laisser l'air circuler autour de la grille de ventilation afin d'éviter une surchauffe interne.
- Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de liquide vaisselle et rincez soigneusement à l'eau chaude. Laissez sécher ou essuyez avec un chiffon propre avant d'utiliser l'appareil. Ne plongez pas dans l'eau le bol en acier inoxydable.

Utilisation de votre robot de cuisine thermique multifonction

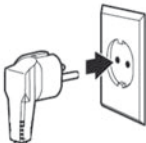
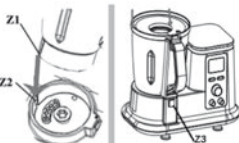
1. Mise en service : installation et démontage du bol

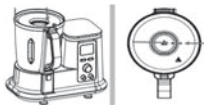
Étape 1  Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien positionné en dessous du couvercle. Si ce n'est pas le cas, installez-le en le poussant vers le bas du couvercle.	Étape 2  Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.	Étape 3  Placez le couvercle sur le bol, poussez-le de haut en bas, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage.
Étape 4  Insérez le bol sur son socle avec la poignée à l'avant en face de vous et assurez-vous qu'il s'enclenche avec la pièce Z1 dans la pièce Z2. Placez le couvercle sur le bol, puis poussez-le doucement pour le mettre dans sa position ; le bol est verrouillé en toute sécurité lorsque vous ne pouvez pas la sortir de son socle.	Étape 5  Placez le gobelet doseur dans le couvercle, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère sur le gobelet corresponde au repère sur le couvercle.	Étape 6  Pour retirer le bol, appuyez sur le bouton de déverrouillage (Z3).

2. Utilisation de la balance électronique en verre

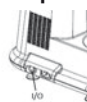
Étape 1  Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.	Étape 2  Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) pour allumer l'appareil, vous entendrez un bip sonore indiquant que la machine est sous tension.	Étape 3  Placez votre pichet vide sur la balance,  puis appuyez sur le bouton, la balance calcule automatiquement la TARE de votre pichet et l'écran LCD indique 0000.
Étape 4  Ajoutez des ingrédients ou du liquide sur votre pichet, l'écran LCD affichera alors le poids de l'ingrédient ajouté. Vous pouvez utiliser en même temps la fonction balance pendant le fonctionnement du bol de mélange. Posez votre pichet à mesurer vide sur la balance, appuyez sur le bouton de la balance pour le calcul automatique de la TARE, puis commencez à peser vos ingrédients en les ajoutant dans le pichet. Après avoir terminé votre pesée, appuyez à nouveau sur le bouton de la balance pour revenir au mode de mélange ou de cuisson. Attention : lorsque vous enlevez votre pichet, l'écran LCD affiche un poids qui est la TARE de votre pichet vide. Dès que vous remettez le pichet vide, elle revient à 0000 ou affiche le poids si vous remettez le pichet avec les ingrédients à l'intérieur. Attention : le poids est affiché en grammes. Le poids maximum est de 5 kg.		

3. Utilisation du mode de mélange

Étape 1  Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.	Étape 2  Insérez le bol sur son socle avec la poignée à l'avant en face de vous et assurez-vous qu'il s'enclenche avec la pièce Z1 dans la pièce Z2 et poussez-le doucement en position.	Étape 3  Ajoutez les ingrédients dans le bol.
---	--	---

Étape 4


Placez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage, puis insérez le gobelet doseur sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère sur le gobelet corresponde au repère du couvercle.

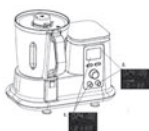
Étape 5


Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) pour allumer l'appareil, vous entendrez un bip sonore indiquant que la machine est sous tension. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner que si le couvercle est bien verrouillé dans le bol.

Étape 6 : Option A

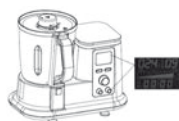
Avec la minuterie réglée :

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de l'heure pour régler la durée de mélange souhaitée (1).
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse pour sélectionner votre niveau de vitesse (2) et commencez à mélanger.


Étape 6 : Option B

Pour le mode de réglage manuel du temps de mélange :

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse pour sélectionner votre niveau de vitesse afin de démarrer le mélange.
- Pour arrêter votre programme de mélange, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le niveau de vitesse jusqu'à 00.


Étape 7


Lors de l'utilisation de l'étape 6 : Option A, à la fin du programme de mélange, l'écran LCD clignote pour indiquer qu'il est terminé, tournez le bouton de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 00 pour arrêter.

Étape 8


Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) sur 0 (OFF) pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol, appuyez sur le bouton de déverrouillage (Z3) et veillez à utiliser la poignée du bol pour le retirer.

⚠ MISE EN GARDE : Ne touchez pas les lames pendant le fonctionnement ! Une attention particulière doit être apportée lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage ! En cours de fonctionnement, le gobelet ne doit être retiré que lorsque la vitesse est réglée entre 1 et 3. N'enlevez JAMAIS le gobelet lorsque vous utilisez le mode Turbo et lorsque vous réglez le niveau de vitesse au-dessus du niveau 4 pour éviter les éclaboussures d'aliments chauds et de liquides ! N'utilisez que le gobelet doseur fourni par le fabricant pour éviter tout danger !

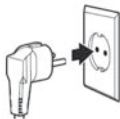
Conseils de recettes avec le mélangeur :

Type de recette	Ingrédients	Préparations	Durée/Mode de fonctionnement
Broyage	Grains de café : 50 g	/	40 secondes à la vitesse 10
	Amandes : 100 g	/	30 secondes à la vitesse 10
Milk-shake à la banane	Lait : 500 ml Banane : 200 g Sucre : 20 g	Découper la banane avant de l'ajouter dans le bol.	30 secondes à la vitesse 10
Hacher	Oignons : 100 g	Couper grossièrement les oignons avant de les verser dans le bol.	15 secondes à la vitesse 10
Pâte à pain Proportion de 5/3 pour la farine et l'eau	Farine : 250 g Eau : 150 g	/	5 minutes à la vitesse 3

⚠ MISE EN GARDE : Pour la préparation de la pâte, NE dépassez PAS un maximum de 500 g de farine pour éviter la surcharge ! Ne dépassez pas la vitesse 4. Ne retirez pas la pâte à la main, utilisez la spatule !

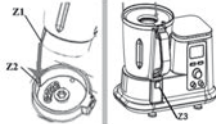
4. Utilisation du mode de cuisson et de mélange

Étape 1



Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.

Étape 2



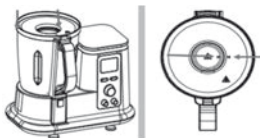
Insérez le bol sur son socle avec la poignée à l'avant en face de vous et assurez-vous qu'il s'enclenche avec la pièce Z1 dans la pièce Z2 et poussez-le doucement en position.

Étape 3



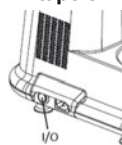
Ajoutez les ingrédients dans le bol.

Étape 4



Placez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage, puis insérez le gobelet doseur sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère sur le gobelet corresponde au repère du couvercle.

Étape 5



Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) pour allumer l'appareil, vous entendrez un bip sonore indiquant que la machine est sous tension. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner que si le couvercle est bien verrouillé dans le bol.

Étape 6

- 1) Tournez le bouton de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de cuisson souhaitée (1).
- 2) Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de l'heure pour régler votre durée de cuisson (2).
- 3) Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse pour régler votre niveau de vitesse (3) afin de démarrer le programme de cuisson et de mélange. Veuillez noter que la vitesse maximale pour le mode de cuisson est réglée sur le niveau 4 uniquement.

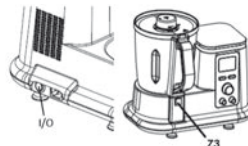


Étape 7



À la fin du programme, l'écran LCD clignote pour indiquer qu'il est terminé, tournez le bouton de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 00 pour arrêter.

Étape 8



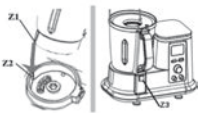
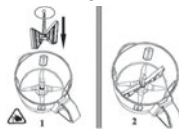
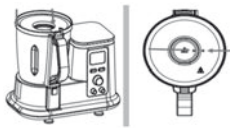
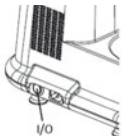
Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) sur 0 (OFF) pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol, appuyez sur le bouton de déverrouillage (Z3) et veillez à utiliser la poignée du bol pour le retirer.

⚠ MISE EN GARDE : Ne touchez pas les lames pendant le fonctionnement ! Une attention particulière doit être apportée lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage ! En cours de fonctionnement, le gobelet ne doit être retiré que lorsque la vitesse est réglée entre 1 et 3. N'enlevez JAMAIS le gobelet lorsque vous utilisez le mode Turbo et lorsque vous réglez le niveau de vitesse au-dessus du niveau 4 pour éviter les éclaboussures d'aliments chauds et de liquides ! N'utilisez que le gobelet doseur fourni par le fabricant pour éviter tout danger ! Ne dépassez jamais la marque de remplissage maximale pour éviter de vous brûler en vous éclaboussant avec des aliments chauds ! Ne touchez pas la surface en acier inoxydable pendant le fonctionnement, car elle pourrait devenir brûlante, n'utilisez que la poignée pour déplacer et retirer le bol ! Tenez les enfants à l'écart pendant la cuisson et mettez-les en garde contre le danger de surfaces chaudes.

Conseils de recettes pour cuisiner et mélanger :

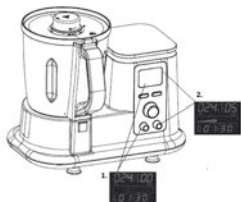
Type de recette	Ingrédients	Préparations	Durée/Mode de fonctionnement
Chocolat fondu	Chocolat : 500 g Eau : 50 g	Cassez grossièrement le chocolat et mettez-le dans un bol.	Mélangez 15 secondes à la vitesse 10. Réglez la température à 40 °C et la vitesse à 1, puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse jusqu'à 00 pour arrêter.
Soupe crémeuse de légumes mélangés	Pommes de terre : 250 g Carottes : 50 g Oignons : 30 g Eau : 800 g Fromage : 50 g Crème : 200 g	Découpez les légumes en cubes avant de les verser dans le bol.	Ajoutez les ingrédients à l'exception de la crème dans le bol et mélangez pendant 10 min à la vitesse 10. Réglez la température à 100 °C pendant 11 min et la vitesse au niveau 4. Une minute avant la fin, réglez la vitesse sur 3, ouvrez le gobelet, ajoutez la crème et remettez le gobelet en place. Une fois terminé, tournez le bouton de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 00 pour l'arrêter.

5. Utilisation du mode « papillon »

Étape 1  Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.	Étape 2  Insérez le bol sur son socle avec la poignée à l'avant en face de vous et assurez-vous qu'il s'enclenche avec la pièce Z1 dans la pièce Z2 et poussez-le doucement en position.	Étape 3  Tenez l'extrémité en forme de boule du fouet, insérez le fouet dans la partie supérieure de la lame jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Étape 4  Ajoutez les ingrédients dans le bol.	Étape 5  Placez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage, puis insérez le gobelet doseur sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère sur le gobelet corresponde au repère du couvercle.	Étape 6  Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) pour allumer l'appareil, vous entendrez un bip sonore indiquant que la machine est sous tension.

Étape 7

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de réglage de l'heure pour régler la durée de mélange souhaitée (1).
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse pour sélectionner votre niveau de vitesse (2) pour commencer à mélanger.

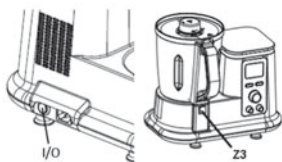


Étape 8



À la fin du programme, l'écran LCD clignote pour indiquer qu'il est terminé, tournez le bouton de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 00 pour arrêter.

Étape 9



Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) sur O (OFF) pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol, appuyez sur le bouton de déverrouillage (Z3) et veillez à utiliser la poignée du bol pour le retirer.

Étape 10



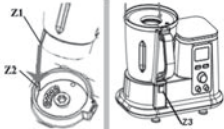
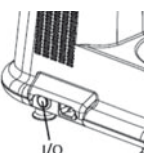
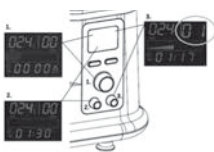
Pour retirer le fouet « Papillon », tenez la boule en forme de boule à l'extrémité du fouet et faites un mouvement de rotation dans les deux sens en soulevant le fouet.

⚠ MISE EN GARDE : Ne touchez pas les lames pendant le fonctionnement ! Une attention particulière doit être apportée lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage ! En cours de fonctionnement, le gobelet ne doit être retiré que lorsque la vitesse est réglée entre 1 et 3. N'enlevez JAMAIS le gobelet lorsque vous utilisez le mode Turbo et lorsque vous réglez le niveau de vitesse au-dessus du niveau 4 pour éviter les éclaboussures d'aliments chauds et de liquides ! N'utilisez que le gobelet doseur fourni par le fabricant pour éviter tout danger ! N'utilisez jamais le fouet « papillon » avec une température de réglage supérieure à 100 °C et une vitesse de réglage supérieure au niveau 4. N'utilisez jamais le fouet « papillon » avec la fonction turbo ou la fonction pâte et pour la préparation de la soupe. N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est monté. Ne dépassez jamais la dose de 1,5 l ou 700 g d'ingrédients lorsque le fouet est monté. Assurez-vous de toujours avoir débranché l'appareil avant de placer le fouet sur le bol. N'ajoutez pas d'ingrédients lorsque les lames de malaxage sont en mouvement et que le papillon est en position.

Conseils de recettes avec les fouets :

Type de recette	Ingrédients	Préparations	Durée/Mode de fonctionnement
Mayonnaise	Œuf : 1 u. Sel : 5 g Moutarde : 5 g Huile : 170 g	/	Ajoutez l'œuf, le sel et la moutarde dans le bol ; réglez la vitesse sur 3 pendant 20 secondes. Retirez le gobelet, réglez la durée sur 2 min 45 secondes à la vitesse 3 puis ajoutez lentement l'huile.
Blanc d'œuf	Blanc d'œuf : 300 g	/	3 minutes à la vitesse 4
Crème fouettée	Crème : 300 g	/	3 minutes à la vitesse 4

6. Utilisation du mode cuit-vapeur

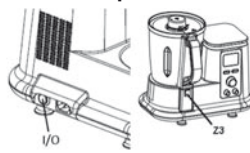
Étape 1  Branchez l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.	Étape 2  Insérez le bol sur son socle avec la poignée à l'avant en face de vous et assurez-vous qu'il s'enclenche avec la pièce Z1 dans la pièce Z2 et poussez-le doucement en position.	Étape 3  Ajoutez de l'eau dans le bol. 600 ml max. avec le panier intérieur. 1,5 l max. avec panier du cuit-vapeur.
Étape 4  Placez le couvercle sans le gobelet doseur sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de verrouillage. Vous pouvez choisir de ne pas utiliser le couvercle pour une cuisson à la vapeur plus large.	Étape 5  Placez le panier inférieur du cuit-vapeur sur le couvercle (sans le gobelet doseur), assurez-vous qu'il est bien positionné.	
Étape 6 : Option A, cuisson à la vapeur sur un niveau  Placez le couvercle du cuit-vapeur sur le dessus du panier inférieur du cuit-vapeur. Vérifiez que le couvercle du cuit-vapeur est bien positionné de façon à bien sceller le panier et à empêcher la vapeur de s'échapper.	Étape 6 : Option B, cuisson à la vapeur sur deux niveaux  Placez le panier inférieur sur le couvercle, placez le panier supérieur sur le dessus du panier inférieur puis placez le couvercle du cuit-vapeur sur le dessus du panier supérieur. Assurez-vous que les aliments du panier inférieur ne touchent pas le fond du panier supérieur.	
Étape 7  Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) pour allumer l'appareil, vous entendrez un bip sonore indiquant que la machine est sous tension.	Étape 8 a) Tournez le bouton de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de cuisson souhaitée (1). b) Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de l'heure pour régler votre durée de cuisson (2). c) Tournez le bouton de la vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour ne régler le niveau de niveau de vitesse que sur 1, afin de démarrer le programme de cuisson à la vapeur. 	

Étape 9



À la fin du programme, l'écran LCD clignote pour indiquer qu'il est terminé, tournez le bouton de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 00 pour arrêter.

Étape 10



Appuyez sur le bouton I/O (ON/OFF) sur 0 (OFF) pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol, appuyez sur le bouton de déverrouillage (Z3) et veillez à utiliser la poignée du bol pour le retirer.

⚠ MISE EN GARDE : Ne réglez jamais le niveau de vitesse à plus de 1 lorsque vous utilisez le panier du cuiseur vapeur pour éviter les éclaboussures d'aliments chauds ou de liquides. N'utilisez jamais le panier sans le couvercle du cuiseur vapeur pour éviter les brûlures par la vapeur chaude et l'eau chaude condensée ! En cours de fonctionnement, évitez de vous approcher trop près de la vapeur chaude. Utilisez toujours les poignées des trois parties lorsque vous vérifiez la cuisson ou enlevez le cuiseur vapeur. Tenez les paniers et le couvercle du cuiseur vapeur de manière à ce que la vapeur montante ou le liquide chaud ne puisse pas vous toucher lorsque vous les enlevez. Veillez à toujours positionner correctement le panier du cuiseur vapeur sur le bol avant de commencer la cuisson. Ne touchez pas la surface en acier inoxydable pendant le fonctionnement, car elle pourrait devenir brûlante, n'utilisez que la poignée pour déplacer et retirer le bol ! Tenez les enfants à l'écart pendant la cuisson et mettez-les en garde contre les dangers que représentent les surfaces chaudes, la vapeur chaude et l'eau chaude condensée.

7. DÉPANNAGE

Message d'erreur sur l'écran LCD :

Code d'erreur	Explication	Action
E02	Le bol en acier inoxydable a été mal installé sur son socle.	Appuyez sur le bouton Z3, retirez le bol et remettez-le sur son socle en suivant les instructions de la page 57.
E03	Le couvercle du bol n'a pas été emboîté correctement.	Retirez le couvercle et remettez-le en place en suivant les instructions de la page 57.
E04	Problèmes techniques avec le produit.	Le produit doit être apporté pour réparation au service après-vente du fabricant ou à un centre de réparation agréé.

Autres questions :

Thèmes	Action
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Vérifiez que le câble électrique a été correctement branché dans l'appareil et dans la prise de courant.
L'écran LCD est vierge.	L'appareil est en mode veille, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de la vitesse pour sortir du mode veille.
La fonction balance ne fonctionne pas.	Retirez tout ce qui se trouve sur la balance, éteignez l'appareil, rallumez-le et recommencez l'opération de pesée en suivant les instructions de la page 58.
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement.	En cas de surcharge, nous vous recommandons d'éteindre l'appareil, de retirer le bol pour réduire le volume de préparation, d'attendre 10 minutes que le moteur refroidisse avant de replacer le bol sur son socle et poursuivre l'opération.

⚠ MISE EN GARDE : Dans tous les cas, n'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, contactez le fabricant, son agent technique ou un centre de réparation agréé afin d'éviter tout danger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. À la fin de vos préparations de cuisson et/ou de mélange, vérifiez que vous avez éteint tous les boutons.
2. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton o (arrêt) situé à l'arrière de l'appareil.
3. Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation principale.
4. Laissez toujours refroidir l'appareil pendant au moins une heure avant de commencer toute opération de nettoyage. Ne plongez pas le corps principal et le bol dans l'eau et ne les mettez au lave-vaisselle.

COMMENT NETTOYER LE CORPS PRINCIPAL :

- Utilisez un chiffon humide non abrasif avec un produit de nettoyage doux puis séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer les métaux. Ils pourraient rayer la surface et endommager l'appareil.

COMMENT NETTOYER LE BOL :

- Ne plongez pas le bol dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol : rincez à l'eau chaude, versez l'eau sale, essuyez l'intérieur avec une éponge imbibée de liquide vaisselle neutre puis rincez abondamment l'intérieur à l'eau chaude. Essuyez avec un chiffon propre et humide avant de le poser sur une surface propre pour le sécher. Pour enlever les aliments cuits persistants, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse, laissez tremper pendant 30 minutes avant de commencer l'opération de nettoyage avec une brosse en plastique.
- Pour nettoyer l'extérieur du bol : ne plongez et ne mouillez jamais les broches de contact au fond du bol ; essuyez l'extérieur avec une éponge imbibée de liquide vaisselle neutre puis rincez soigneusement l'extérieur avec de l'eau chaude. Essuyez avec un chiffon propre et humide avant de le poser sur une surface propre pour le sécher.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer les métaux. Ils pourraient rayer la surface et endommager l'appareil.

COMMENT NETTOYER LES ACCESSOIRES :

- Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle à une température inférieure à 90 °C. Vous pouvez aussi les laver à la main en les trempant dans l'eau chaude et les laver avec une éponge imbibée de liquide vaisselle neutre. Après avoir rincé les accessoires à l'eau tiède, essuyez-les avec un chiffon propre et humide avant de les poser sur une surface propre pour les sécher.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer les métaux. Ils pourraient rayer la surface et endommager les accessoires.



MISE EN GARDE : Ne touchez pas les lames pendant le fonctionnement ! Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et pendant le processus de nettoyage ! Laissez toujours votre appareil débranché et refroidir pendant au moins une heure avant toute opération de nettoyage ! N'utilisez pas de produits de nettoyage toxiques, de solvants, de produits industriels ou agressifs, ni d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager les pièces fonctionnelles ou nuire à la sécurité de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Produit	Robot de cuisine thermique multifonction
Référence du modèle	MC-2500
Capacité	2 l
Tension nominale	220 V - 240 V ~50 Hz / 60 Hz
Puissance nominale maximale	1200 W
Puissance nominale du moteur	500 W

ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

Pour les versions de produits de l'UE et/ou si cela est requis dans votre pays :



- Les matériaux qui composent l'emballage de cet appareil sont inclus dans un système de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en débarrasser, utilisez les bacs de recyclage publics appropriés pour chaque type de matériaux.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances qui pourraient être considérées comme nocives pour l'environnement.
- Les informations suivantes concernent l'étiquetage énergétique et la conception écologique :

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser du produit à la fin de sa durée de vie utile, vous devez le confier à un agent du tri sélectif des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) agréés.



Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/UE basse tension et à la directive 30/12/2014/UE de compatibilité électromagnétique.

المعلومات الفنية

المنتج	ماكينة المطبخ الحرارية المتعددة الوظائف
الرقم المرجعي للموديل	MC-2500
السعة	لتران
الجهد المقدر	220V-240V~50Hz/60Hz
الطاقة القصوى المقدرة	1200W
قوة المحرك المقدرة	500W

البيئة وإعادة التدوير

بالنسبة لإصدارات منتجات الاتحاد الأوروبي أو في حالة طلبها في بلدك: - يتم تضمين المواد التي يتكون منها تغليف هذا الجهاز في نظام الجمع والتصنيف وإعادة التدوير. إذا كنت ترغب في التخلص منها، استخدم صناديق إعادة التدوير العامة المناسبة لكل نوع من المواد. - لا يحتوي المنتج على تركيزات المواد التي يمكن اعتبارها ضارة بالبيئة - المعلومات التالية تتعلق ببطاقات الطاقة والتصميم البيئي: يعني هذا الرمز أنه في حالة رغبتك في التخلص من المنتج بمجرد انتهاء عمره الافتراضي، فيجب عليك أخذه إلى أحد وكلاء النفايات المعتمدين للجمع الانتقائي للنفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE)	
--	---

هذا الجهاز يمثل لل توجيه EU/2014/35 بشأن الجهد المنخفض والتوجيه EU/2014/30 بشأن التوافق الكهرومغناطيسي.	
--	---

كيفية تنظيف الوعاء:

- لا تغمر الوعاء في الماء أو تضعه في غسالة الصحون.
- لتنظيف الجزء الداخلي من الوعاء: اشطف الوعاء بالماء الساخن، وتخلص من المياه غير النظيفة، ثم امسح داخل الوعاء بإسفنجة مبللة بسائل غسيل الصحون المحايد، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن. امسح الوعاء باستخدام قطعة قماش مبللة نظيفة قبل وضعه على سطح نظيف حتى يجف. للتخلص من الطعام الملتصق، املا الوعاء بالماء الساخن والصابون، واتركه منقوعًا لمدة 30 دقيقة قبل بدء عملية التنظيف باستخدام فرشاة بلاستيكية.
- لتنظيف الجزء الخارجي من الوعاء: احرص على عدم غمر مسامير التلامس الموجودة أسفل الوعاء بالماء أو بللها؛ امسح الجزء الخارجي باستخدام إسفنجة مبللة بسائل غسيل الصحون المحايد، ثم اشطف الجزء الخارجي بالماء الدافئ بحرص. امسح الجزء الخارجي باستخدام قطعة قماش مبللة نظيفة قبل وضعه على سطح نظيف حتى يجف.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الليف الخشن المعدني. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث خدوش بالسطح وإتلاف الجهاز.

كيفية تنظيف الملحقات:

- يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون على درجة حرارة أقل من 90 درجة مئوية. أو يمكنك غسلها يدويًا عن طريق نقعها في الماء الساخن وغسلها باستخدام إسفنجة مبللة بسائل غسيل الصحون المحايد. بعد شطف الملحقات بالماء الدافئ، امسحها باستخدام قطعة قماش مبللة نظيفة قبل وضعها على سطح نظيف حتى تجف.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الليف الخشن المعدني. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث خدوش بالسطح وإتلاف الملحقات.

⚠ تحذير: لا تلمس الشفرات أثناء تشغيل الجهاز! يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة

وعند إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف!

افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه ليبرد لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في التنظيف! لا تستخدم أي منتجات سامة أو مذيبة أو صناعية أو منتجات تنظيف قاسية أو الأدوات المدمبة أو الحادة للتنظيف، فقد تؤدي إلى إتلاف الأجزاء الوظيفية أو تؤثر على سلامة الجهاز.

7. كشف الأعطال وإصلاحها

رسالة خطأ على شاشة LCD:

رمز الخطأ	التفسير	الإجراء
E02	تم تركيب الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بشكل غير صحيح على قاعدته.	اضغط على الزر Z3، وأخرج الوعاء وأعدّه إلى قاعدته باتباع تعليمات التشغيل في الصفحة 77.
E03	تم تركيب الغطاء العلوي للوعاء بشكل غير صحيح.	اخلع الغطاء العلوي وأعد تركيبه باتباع تعليمات التشغيل في الصفحة 77.
E04	مشاكل فنية في المنتج.	يجب أخذ المنتج لإصلاحه لدى خدمات ما بعد البيع الخاصة بالشركة المصنعة أو إلى مركز إصلاح معتمد.

مشاكل أخرى:

المشاكل	الإجراء
لا يمكن تشغيل الجهاز.	تأكد من توصيل السلك الكهربائي بشكل صحيح بالجهاز وفي المقبس الرئيسي.
شاشة فارغة على شاشة LCD.	الجهاز في وضع الاستعداد، أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة للخروج من وضع الاستعداد.
وظيفة الميزان لا تعمل.	ارفع جميع الأشياء الموجودة على الميزان، وأوقف تشغيل الجهاز، ثم شغله مرة أخرى، بعد ذلك ابدأ عملية الوزن مرة أخرى باتباع التعليمات الموضحة في الصفحة 78.
الجهاز توقف أثناء تشغيله.	قد يكون ذلك بسبب الحمل الزائد، نوصيك بإيقاف تشغيل الجهاز، وإخراج الوعاء لتقليل حجم المكونات، ثم انتظر لمدة 10 دقائق حتى يبرد المحرك قبل إعادة الوعاء إلى قاعدته وابدأ العملية مرة أخرى.

⚠ تحذير: لا تحاول بأي حال من الأحوال إصلاح الجهاز بنفسك، احرص على الاتصال بالشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو مركز إصلاح معتمد لتفادي حدوث أي خطر.

التنظيف والصيانة

1. في نهاية تحضيرات الطهي أو الخلط، تحقق من إيقاف جميع الأزرار.
2. أغلق الجهاز عن طريق الضغط على الزر O (إيقاف التشغيل) الموجود في ظهر جهازك.
3. افصل الجهاز عن مقبس الكهرباء الرئيسي.
4. اترك الجهاز ليبرد لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في التنظيف. لا تغمر الجسم الخارجي والوعاء في الماء أو تضعهما في غسالة الصحون.

كيفية تنظيف الجسم الخارجي:

- استخدم قطعة قماش غير خشنة مبللة بمنتج تنظيف لطيف، ثم جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش نظيفة.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الليف الخشن المعدني. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث خدوش بالسطح وإتلاف الجهاز.

الخطوة 6: الخيار ب، الطهي بالبخار على مستويين

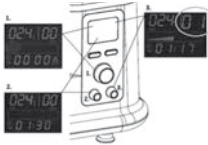
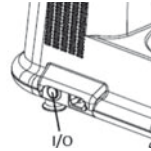
ضع السلة السفلية على الغطاء العلوي، وضع السلة العلوية أعلى السلة السفلية ثم ضع الغطاء العلوي للقدر البخارية أعلى السلة العلوية.
تأكد من أن الطعام على السلة السفلية لا يلمس أسفل السلة العلوية.

الخطوة 6: الخيار أ، الطهي بالبخار على مستوى واحد

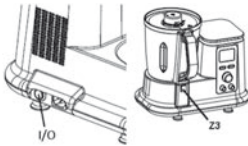
ضع الغطاء العلوي للقدر البخارية أعلى سلة القدر البخارية السفلية. تأكد من وضع الغطاء العلوي للقدر البخارية بشكل صحيح ومتساوي بحيث يغلق السلة ولا يسمح للبخار بالخروج.

الخطوة 8

- (a) أدر زر درجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة لضبط درجة حرارة الطهي كما تريد (1).
(b) أدر زر الوقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الطهي (2).
(c) أدر زر السرعة في اتجاه عقارب الساعة فقط لضبط مستوى السرعة على 1 لبدء برنامج الطهي بالبخار.

**الخطوة 7**

ضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع I (التشغيل) لتشغيل الجهاز، ستسمع صوت "صفير" يشير إلى أن الجهاز في وضع التشغيل.

الخطوة 10

اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع 0 (الإيقاف) لإيقاف تشغيل الجهاز. لإزالة الوعاء، اضغط على زر التحرير (Z3) وتأكد من استخدام مقبض الوعاء لإزالته.

الخطوة 9

في نهاية البرنامج، سوف تومض شاشة LCD للإشارة إلى انتهاء البرنامج، أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.

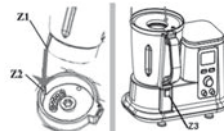
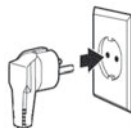
⚠ تحذير: لا تضبط مستوى السرعة أبداً على أعلى من 1 عند استخدام سلة القدر البخارية لتجنب تآثر الطعام أو السوائل الساخنة. لا تستخدم أبداً سلة بدون الغطاء العلوي للقدر البخارية لتجنب الاحتراق بالبخار الساخن والماء المكثف الساخن! أثناء التشغيل، تجنب الاقتراب الشديد من البخار الساخن. استخدم دائماً مقابض الأجزاء الثلاثة عند تفقد الطهي أو إزالة القدر البخارية. امسك سلال القدر البخارية وغطاءها بطريقة لا تجعل البخار المرتفع أو السائل الساخن المتساقط يلمسك عند إزالتهم. تأكد دائماً من وضع سلة القدر البخارية بشكل صحيح على الوعاء قبل بدء الطهي. لا تلمس السطح المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ أثناء التشغيل لأنه قد يصبح ساخناً، استخدم المقبض فقط لتحريك الوعاء وإزالته! ابق الأطفال بعيدين أثناء عملية الطهي وحذرهم من خطورة السطح الساخن والبخار الساخن والماء المكثف الساخن.

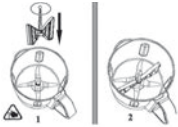
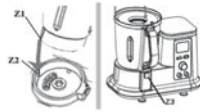
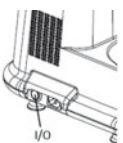
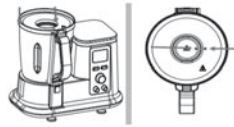
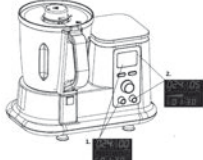
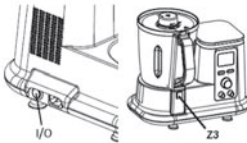
⚠️ تحذير: لا تلمس الشفرات أثناء تشغيل الجهاز! يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وإفراغ الوعاء وأثناء عملية التنظيف! أثناء التشغيل يمكن إزالة الكوب فقط عند ضبط مستوى السرعة بين 1 و3. لا ترفع الكوب أبداً أثناء تشغيل وظيفة التوربو أو عند ضبط السرعة على أعلى من المستوى 4 لتجنب تناثر الطعام الساخن والسوائل. استخدم كوب القياس الذي توفره الجهة المصنعة فقط لتجنب أي مخاطر! لا تستخدم أبداً المخفقة "الفراشة" عند ضبط درجة حرارة على أعلى من 100 درجة مئوية وضبط السرعة فوق المستوى 4. لا تستخدم أبداً المخفقة "الفراشة" مع وظيفة التوربو أو العجين وصنع الحساء. لا تستخدم الملعقة المسطحة أبداً أثناء تركيب المخفقة. لا تضع أبداً مكونات تزيد عن 1.5 لتر أو 700 جرام عند تركيب المخفقة. تأكد دائماً من فصل الجهاز عن الكهرباء قبل وضع المخفقة في الوعاء. لا تضيف مكونات عندما تكون شفرات الخلط في حالة حركة في حالة تركيب الفراشة.

نصائح وصفات الخفق:

نوع الوصفة	المكونات	الإعداد	وقت التشغيل/ الوضع
المايونيز	بيض: بيضة واحدة ملح 5 جم مسطرة: 5 جم زيت: 170 جم	/	أضف البيض والملح والمسطرة في الوعاء؛ ثم اضبط السرعة على 3 لمدة 20 ثانية. أزل الكوب، واضبط الوقت لمدة دقيقتين و45 ثانية على السرعة 3، ثم أضف الزيت ببطء.
بياض البيض	بياض البيض: 300 جم	/	3 دقائق على السرعة 4
الكريمة المخفوقة	كريمة: 300 جم		3 دقائق على السرعة 4

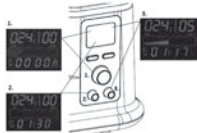
6. استخدام وضع القدر البخارية

الخطوة 3  أضف الماء إلى الوعاء. 600 مل كحد أقصى مع السلة الداخلية. 1.5 لتر كحد أقصى مع سلة القدر البخارية.	الخطوة 2  ركب الوعاء بدون الغطاء العلوي على قاعدته بحيث يكون المقبض في الجهة الأمامية في اتجاهك، وتأكد من قفله في مكانه مع تداخل الجزء Z1 في الجزء Z2، ثم ادفعه برفق في موضعه.	الخطوة 1  وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
الخطوة 5  ضع سلة القدر البخارية السفلية على الغطاء العلوي (بدون كوب القياس)، وتأكد من وضعها جيداً.	الخطوة 4  ضع الغطاء العلوي دون كوب القياس على الوعاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في موضعه. يمكنك اختيار عدم استخدام الغطاء العلوي للطهي بالبخار بشكل أوسع.	

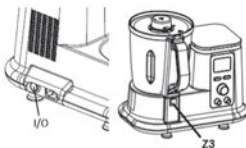
الخطوة 3  امسك طرف المخفقة الكروي، وأدخل المخفقة في الجزء العلوي من الشفرة حتى تسمع صوت "نقرة".	الخطوة 2  ركب الوعاء بدون الغطاء العلوي على قاعدته بحيث يكون المقبض في الجهة الأمامية في اتجاهك، وتأكد من قفله في مكانه مع تداخل الجزء Z1 في الجزء Z2، ثم ادفعه برفق في موضعه.	الخطوة 1  وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
الخطوة 6  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع I (التشغيل) لتشغيل الجهاز، سستمع صوت "صغير" يشير إلى أن الجهاز في وضع التشغيل.	الخطوة 5  ضع الغطاء العلوي على الوعاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في موضعه ثم أدخل كوب القياس في الغطاء العلوي وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق العلامة على الكوب مع العلامة على الغطاء العلوي.	الخطوة 4  أضف المكونات إلى الوعاء.
الخطوة 8  في نهاية البرنامج، سوف تومض شاشة LCD للإشارة إلى انتهاء البرنامج، أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.	الخطوة 7 (a) أدر زر الوقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الخلط كما تريد (1). (b) أدر زر السرعة في اتجاه عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة (2) لبدء الخلط 	
الخطوة 10  لإزالة المخفقة "الفراشة"، امسك الشكل الكروي في نهاية المخفقة وحركها بشكل دائري في كلا الاتجاهين بينما ترفع المخفقة.	الخطوة 9  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع O (الإيقاف) لإيقاف تشغيل الجهاز. لإزالة الوعاء، اضغط على زر التحرير (Z3) وتأكد من استخدام مقبض الوعاء لإزالته.	

الخطوة 6

- (1) أدر زر درجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة لضبط درجة حرارة الطهي كما تريد (1).
- (2) أدر زر الوقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الطهي (2).
- (3) أدر زر السرعة في اتجاه عقارب الساعة لضبط مستوى السرعة (3) لبدء برنامج الطهي والخلط. يرجى ملاحظة أن الحد الأقصى لمستوى السرعة في وضع الطهي هو المستوى 4 فقط.



الخطوة 8



اضغط على زر I/O (التشغيل/ الإيقاف) على الوضع O (الإيقاف) لإيقاف تشغيل الجهاز. لإزالة الوعاء، اضغط على زر التحرير (Z3) وتأكد من استخدام مقبض الوعاء لإزالته.

الخطوة 7



في نهاية البرنامج، سوف تومض شاشة LCD للإشارة إلى انتهاء البرنامج، أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.

⚠ تحذير: لا تلمس الشفرات أثناء تشغيل الجهاز! يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وإفراغ الوعاء وأثناء عملية التنظيف! أثناء التشغيل يمكن إزالة الكوب فقط عند ضبط مستوى السرعة بين 1 و3. لا ترفع الكوب أبداً أثناء تشغيل وظيفة التوربو أو عند ضبط السرعة على أعلى من المستوى 4 لتجنب تأثير الطعام الساخن والسوائل! استخدم كوب القياس الذي توفره الجهة المصنعة فقط لتجنب أي مخاطر! لا تتجاوز أبداً علامة الملء القصوى لتجنب التعرض للحرق بسبب تناثر الطعام الساخن! لا تلمس السطح المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ أثناء التشغيل لأنه قد يصبح ساخناً، استخدم المقبض فقط لتحريك الوعاء وإزالته! ابق الأطفال بعيدين أثناء عملية الطهي وحذرهم من خطورة السطح الساخن.

نصائح وصفات الطهي والخلط:

وقت التشغيل/ الوضع	الإعداد	المكونات	نوع الوصفة
الشوكولاتة الذائبة	الشوكولاتة 500 جم ماء: 50 جم	اكسر الشوكولاتة إلى قطع ثم أضفها إلى الوعاء	اخلطها لمدة 15 ثانية على السرعة 10 اضبط درجة الحرارة على 40 درجة مئوية والسرعة على 1، عندما تذوب الشوكولاتة أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.
شوربة خضار بالكريمة	بطاطس: 250 جم جزر 50 جم بصل: 30 جم ماء: 800 جم جبن: 50 جم كريمة: 200 جم	قطّع الخضروات إلى مكعبات قبل إضافتها إلى الوعاء	أضف المكونات ما عدا الكريمة إلى الوعاء ثم اخلطها لمدة 10 دقائق على السرعة 10. اضبط درجة الحرارة على 100 درجة مئوية مع ضبط الوقت على 11 دقيقة والسرعة على المستوى 4. قبل انتهاء التحضير بدقيقة واحدة، اضبط مستوى السرعة على 3، وافتح الكوب، وأضف الكريمة ثم أعد الكوب. عند الانتهاء أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.

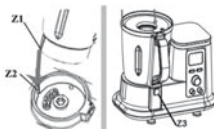
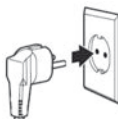
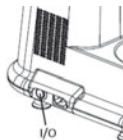
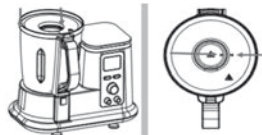
⚠ تحذير: لا تلمس الشفرات أثناء تشغيل الجهاز! يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وإفراغ الوعاء وأثناء عملية التنظيف! أثناء التشغيل يمكن إزالة الكوب فقط عند ضبط مستوى السرعة بين 1 و3. لا ترفع الكوب أبداً أثناء تشغيل وظيفة التوربو أو عند ضبط السرعة على أعلى من المستوى 4 لتجنب تأثير الطعام الساخن والسوائل! استخدم كوب القياس الذي توفره الجهة المصنعة فقط لتجنب أي مخاطر!

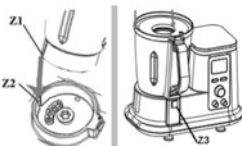
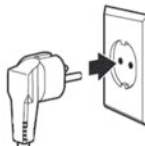
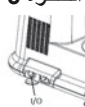
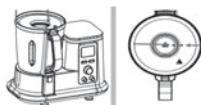
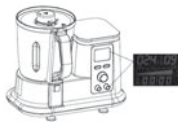
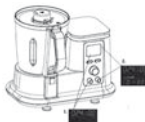
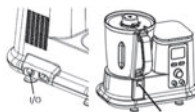
نصائح وصفات الخلط:

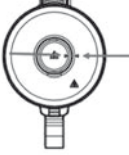
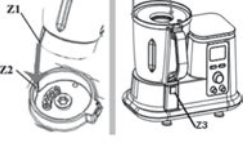
وقت التشغيل/ الوضع	الإعداد	المكونات	نوع الوصفة
الطحن	حبوب القهوة: 50 جم اللوز: 100 جم	/	40 ثانية على السرعة 10 30 ثانية على السرعة 10
مخفوق الحليب بالموز	اللبن: 500 مل الموز: 200 جم السكر: 20 جم	قطّع الموز قبل إضافته إلى الوعاء	30 ثانية على السرعة 10
الفرم	البصل: 100 جم	قطّع البصل شرائح قبل إضافته إلى الوعاء	15 ثانية على السرعة 10
العجين للخبز نسبة الدقيق إلى الماء 3:5	دقيق: 250 جم ماء: 150 جم	/	5 دقائق على السرعة 3

⚠ تحذير: لإعداد العجين، لا تتجاوز 500 جرام كحد أقصى من الدقيق لتجنب الحمل الزائد! لا تتجاوز السرعة 4. لا تخرج العجين بيدك، استخدم المعلقة المسطحة!

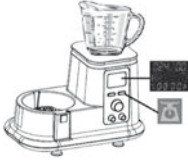
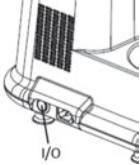
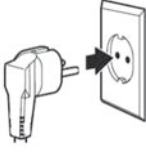
4. استخدام وضع الطهي والخلط

الخطوة 3  أضف المكونات إلى الوعاء.	الخطوة 2  ركب الوعاء بدون الغطاء العلوي على قاعدته بحيث يكون المقبض في الجهة الأمامية في اتجاهك، وتأكد من قفله في مكانه مع تداخل الجزء Z1 في الجزء Z2، ثم ادفعه برفق في موضعه.	الخطوة 1  وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
الخطوة 5  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع I (التشغيل) لتشغيل الجهاز، ستسمع صوت "صغير" يشير إلى أن الجهاز في وضع التشغيل. لأسباب تتعلق بالسلامة، يرجى ملاحظة أنه لا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كان الغطاء العلوي محكم الغلق على الوعاء.	الخطوة 4  ضع الغطاء العلوي على الوعاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في موضعه ثم أدخل كأس القياس في الغطاء العلوي وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق العلامة على الكوب مع العلامة على الغطاء العلوي.	

الخطوة 3  أضف المكونات إلى الوعاء.	الخطوة 2  ركب الوعاء بدون الغطاء العلوي على قاعدته بحيث يكون المقبض في الجهة الأمامية في اتجاهك، وتأكد من قفله في مكانه مع تداخل الجزء Z1 في الجزء Z2، ثم ادفعه برفق في موضعه.	الخطوة 1  وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
الخطوة 5  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع I (التشغيل) لتشغيل الجهاز، ستسمع صوت "صغير" يشير إلى أن الجهاز في وضع التشغيل. لأسباب تتعلق بالسلامة، يرجى ملاحظة أنه لا يمكن تشغيل الجهاز إلا إذا كان الغطاء العلوي محكم الغلق على الوعاء.	الخطوة 4  ضع الغطاء العلوي على الوعاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في موضعه ثم أدخل كوب القياس في الغطاء العلوي وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق العلامة على الكوب مع العلامة على الغطاء العلوي.	
الخطوة 6: الخيار ب وضع ضبط وقت الخلط يدويًا: (a) أدر زر السرعة في اتجاه عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة لبدء الخلط. (b) لإيقاف برنامج الخلط، أدر مستوى السرعة في اتجاه عقارب الساعة إلى 00. 	الخطوة 6: الخيار أ ضبط المؤقت: (a) أدر زر الوقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الخلط كما تريد (1). (b) أدر زر السرعة في اتجاه عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة (2) لبدء الخلط. 	
الخطوة 8  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع O (الإيقاف) لإيقاف تشغيل الجهاز. لإزالة الوعاء، اضغط على زر التحرير (Z3) وتأكد من استخدام مقبض الوعاء لإزالته.	الخطوة 7  عند استخدام الخطوة 6: الخيار أ، في نهاية برنامج الخلط، سوف تومض شاشة LCD للإشارة إلى انتهاء البرنامج، أدر زر السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 00 لإيقاف التشغيل.	

الخطوة 6  لإزالة الوعاء، اضغط على زر التحرير (Z3).	الخطوة 5  ضع كوب القياس على الغطاء العلوي، وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق العلامة على الكوب مع العلامة على الغطاء العلوي.	الخطوة 4  ركب الوعاء على قاعدته بحيث يكون المقبض في الجهة الأمامية في اتجاهك وتأكد من قفله في مكانه مع تداخل الجزء Z1 في الجزء Z2. ضع الغطاء العلوي على الوعاء ثم ادفعه برفق إلى موضعه؛ يتم غلق الوعاء بأمان عندما لا يمكنك إخراجها من قاعدته.
--	---	--

2. استخدام الميزان الزجاجي الإلكتروني

الخطوة 3  ضع إناء القياس الفارغ على الميزان، ثم اضغط على الزر  ، وسيحسب الميزان تلقائياً وزن الإناء وهو فارغ وسيظهر 0000 على شاشة LCD.	الخطوة 2  اضغط على زر I/O (التشغيل/الإيقاف) على الوضع I (التشغيل) لتشغيل الجهاز، ستسمع صوت "صغير" يشير إلى أن الجهاز في وضع التشغيل	الخطوة 1  وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.
---	---	--

الخطوة



أضف المكونات أو السائل إلى الإناء، وستعرض شاشة LCD وزن المكون المضاف. يمكنك استخدام وظيفة الميزان في نفس الوقت أثناء تشغيل وعاء الخلط. ضع إناء القياس الفارغ على الميزان، واضغط على زر الميزان لحساب وزن الإناء الفارغ تلقائياً، ثم ابدأ في وزن المكون الخاص بك عن طريق إضافته إلى الإناء. بعد الانتهاء من عملية الوزن، اضغط مرة أخرى على زر الميزان للعودة إلى وضع الخلط أو الطهي. يرجى ملاحظة: أنه عندما ترفع الإناء، ستعرض شاشة LCD رقماً للوزن وهو وزن إناءك الفارغ. بمجرد إعادة وضع الإناء الفارغ، سيعود إلى 0000 أو سيعرض الوزن إذا أعدت الإناء مع المكونات الموجودة في الداخل. يرجى ملاحظة أن: الوزن الذي يظهر هو بوحدة الجرام. الحد الأقصى للوزن هو 5 كجم.

h. المخفقة "الفراشة"

صُممت المخفقة "الفراشة" لاستخدامها لإعداد الطعام التالي:

- خفق بياض البيض؛
- الكريمة المخفوقة؛
- تحضير الحساء؛
- إعداد الصلصات مثل المايونيز وصلصة النبيذ الأحمر وغيرها



⚠ تحذير: لا تستخدم أبدًا المخفقة "الفراشة" عند ضبط درجة حرارة على أعلى من 100 درجة مئوية وضبط السرعة فوق المستوى 4. لا تستخدم أبدًا المخفقة "الفراشة" مع وظيفة التوربو أو العجين وصنع الحساء. لا تستخدم الملعقة المسطحة أبدًا أثناء تركيب المخفقة. لا تضع أبدًا مكونات تزيد عن 1.5 لتر أو 700 جرام عند تركيب المخفقة. تأكد دائما من فصل الجهاز عن الكهرباء قبل وضع المخفقة في الوعاء. لا تضاف مكونات عندما تكون شفرات الخلط في حالة حركة في حالة تركيب الفراشة.

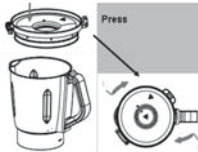
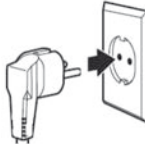
الإعداد والاستخدام

قبل الاستخدام الأول

- انزع جميع المغلفات ولا تترك مواد التعبئة مثل الأكياس البلاستيكية والبوليستيرين والأربطة المرنة في متناول الأطفال لأنها قد تتسبب في إصابات خطيرة.
- ضع الجهاز على سطح جاف ومستو ومستقر مثل الطاولة أو المنضدة. يجب أن تكون هناك مسافة لا تقل عن 50 سم من الجزء العلوي و20 سم من جوانب الجهاز مما يسمح بتدوير الهواء حول شبكة التهوية لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.
- اغسل جميع الملحقات باستخدام إسفنجة مبللة بوسائل غسيل الصحون واشطفها جيدًا بالماء الساخن. اتركها لتجف أو امسحها بقطعة قماش نظيفة قبل استخدام الجهاز. لا تغمر الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ في الماء.

استخدام ماكينة المطبخ الحرارية المتعددة الوظائف

1. البدء: تركيب الوعاء وإزالته

الخطوة 3	الخطوة 2	الخطوة 1
 ضع الغطاء العلوي على الوعاء، ادفعه من الأعلى إلى الأسفل؛ ثم أدركه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في موضعه.	 وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض.	 تأكد من وضع حلقة الغلق في مكانها الصحيح على الجزء السفلي من الغطاء العلوي. إذا لم تكن كذلك، فركبها عن طريق دفعها نحو أسفل الغطاء العلوي.

e. المعلقة المسطحة

المعلقة المسطحة هي ملحق متعدد الاستخدامات مصمم مع طوق للحماية:

- يُستخدم كأداة للتقليب والخلط أثناء تشغيل وظيفة الطهي والخلط عندما يكون كوب القياس مفتوحاً مع ضبط مستوى السرعة أقل من 4؛

- يُستخدم كأداة كشط باستخدام تصميمه الدائري الذي يلائم شكل الوعاء لكشط جميع المكونات تمامًا من سطح الوعاء؛

- يُستخدم كأداة إزالة باستخدام الخطاف الموجود في نهاية اليد للإسكاف بالسلّة الداخلية عند رفعها من الوعاء.



⚠ تحذير: يمكن استخدام المعلقة المسطحة أثناء التشغيل فقط عندما يكون الغطاء العلوي مغلقاً مع ضبط مستوى السرعة بين 1 و3. لا تستخدم المعلقة أبداً أثناء تشغيل وظيفة التوربو أو عند ضبط السرعة على أعلى من المستوى 4 لتجنب تناثر الطعام الساخن والسوائل. استخدم المعلقة للكشط فقط عندما يكون الجهاز غير موصل بالكهرباء. لا تستخدم أبداً أدوات أخرى مثل المعلقة أو المغرفة أو السكين أو غيرها من الأدوات للتقليب أو الخلط أو الكشط لأنها قد تسبب إصابات عند ملاستها الشفرات الدوارة.

f. السلّة الداخلية

السلّة الداخلية هي ملحق متعدد الأغراض يتم وضعه داخل الوعاء ومجهز بمقبض وفتحة على الجانب يمكنك من خلالها وضع المعلقة في السلّة لتسهيل حملها ورفعها:

- يُستخدم كمصفاة عند صنع عصير الفاكهة أو الخضروات؛
- يُستخدم كأداة للطهو على نار هادئة لطبخ الوصفات التي تُطهى ببطء؛
- يستخدم كسلّة للقدر البخارية لطهي كميات أصغر، يجب أن يكون الحد الأقصى للماء 600 مل على مستوى أسفل السلّة.



⚠ تحذير: لا تستخدم أبداً السلّة الداخلية بسرعة تزيد عن المستوى 1 أو عند خلط المكونات أو تقطيعها لتجنب أي أضرار! أثناء عملية الطهي، كن حذراً عند إخراج السلّة لأنها قد تصبح ساخنة!

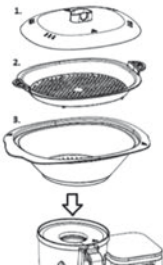
g. سلّة القدر البخارية

يحتوي ملحق سلّة القدر البخارية على ثلاثة أجزاء رئيسية قابلة للتركيب فوق بعضها مما يوفر المزيد من خيارات التركيب للطهي بالبخار:

- غطاء شفاف عالي الجودة (1)؛
- سلّة علوية للقدر البخارية (2)، والتي لا يمكن استخدامها إلا عند وضع السلّة السفلية على الوعاء؛
- سلّة سفلية للقدر البخارية (3).

يمكن استخدام سلّة القدر البخارية فقط عندما يكون

الغطاء العلوي مغلقاً على وعاء الخلط والطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.



⚠ تحذير: لا تستخدم أبداً السلّة بدون الغطاء العلوي للقدر البخارية لتجنب الاحتراق بالبخار الساخن والماء المكثف الساخن! أثناء التشغيل، تجنب الاقتراب الشديد من البخار الساخن. استخدم دائماً مقابض الأجزاء الثلاثة عند تفقد الطهي أو إزالة القدر البخارية. تأكد دائماً من وضع سلّة القدر البخارية بشكل صحيح على الوعاء قبل بدء الطهي.

2. الملحقات

a. وعاء للخلط والطهي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ

تبلغ السعة القصوى لوعاء الخلط المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 2 لتر، ويوجد به مستوى علامات في الداخل والخارج لتحديد مستوى الماء. كل علامة تساوي كمية مقدارها 0.5 لتر.



تحذير! لا تتجاوز أبداً علامة الماء القصوى لتجنب التعرض للحرق بسبب تناثر الطعام الساخن!

لا تلمس السطح المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ أثناء التشغيل لأنه قد يصبح ساخناً، استخدم المقبض فقط لتحريك الوعاء وإزالته! ابق الأطفال بعيدين أثناء عملية الطهي وحذرهم من خطورة السطح الساخن.

b. الغطاء العلوي للوعاء المزود بحلقة مانعة للتسرب

يوجد مع وعاء الخلط والطهي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ غطاء علوي مزود بحلقة غلق محكم مانعة للتسرب. تعمل حلقة الغلق المحكم هذه على منع السوائل أو الطعام من الخروج من الوعاء أثناء التشغيل. لتركيب حلقة الغلق المحكم، ضعها في اتجاه الجزء السفلي من الغطاء العلوي، وأدخل حلقة الغلق المحكم المانعة للتسرب على الغطاء العلوي عن طريق دفعها.

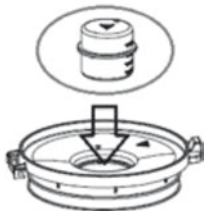


تحذير! قبل البدء في استخدام جهاز الطهي الحراري، تحقق دائماً من وضع حلقة الغلق المحكم على الغطاء العلوي لتجنب الإصابات الناجمة عن تناثر الطعام الساخن!

c. كوب القياس

كوب القياس هو ملحق متعدد الأغراض:

- يُستخدم كغطاء لإغلاق فتحة الغطاء العلوي لمنع تناثر الطعام/ السوائل وتجنب فقد الحرارة؛
- يُستخدم ككوب للقياس للكميات الصغيرة من السوائل أو الطعام بمستوى يصل إلى 90 مل كحد أقصى.



تحذير! يمكن إزالة كوب القياس أثناء التشغيل فقط عند ضبط مستوى السرعة بين 1 و 3. لا ترفع الكوب أبداً أثناء تشغيل وظيفة التوربو أو عند ضبط السرعة على أعلى من المستوى 4 لتجنب تناثر الطعام الساخن والسوائل! استخدم كوب القياس الذي توفره الجهة المصنعة فقط لتجنب أي مخاطر!

d. شفرات من الفولاذ المقاوم للصدأ

الوعاء مزود بشفرات عالية الجودة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مناسبة بشكل خاص للفرم والخلط وصنع العجين والمزج وجرش التلج.



تحذير! لا تلمس الشفرات أثناء تشغيل الجهاز! يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وعند إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف!

- أثناء الاستخدام، يمكن أن ترتفع درجة حرارة أسطح الجهاز للغاية، مما قد يؤدي إلى حدوث حروق. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز (الأجزاء المعدنية الملامسة والأجزاء البلاستيكية القريبة من الأجزاء المعدنية).
- تأكد من إحكام غلق الغطاء العلوي للوعاء قبل تشغيل الجهاز.
- أثناء تشغيل وظيفة الطهي بالبخار، ابق الأطفال بعيدين عن الجهاز وحذرهم بشأن خطر البخار الساخن والماء المكثف الساخن. كن حذرًا من البخار الساخن والمياه الساخنة المكثفة ولا تدع يدك ووجهك قريبين من الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أبدًا أثناء الاستخدام وحتى يبرد (لمدة ساعة تقريبًا). انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا وافصله عن الكهرباء لمدة ساعة على الأقل قبل تنظيفه.
- كن حذرًا عند صب سائل ساخن في معالج الطعام أو الخلاط حيث يمكن أن يخرج من الجهاز بسبب التعرض للتبخير المفاجئ.
- تحذير: تجنب انسكاب السائل على الموصل.
- يشع سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء في حالة تركه دون مراقبة وقبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.

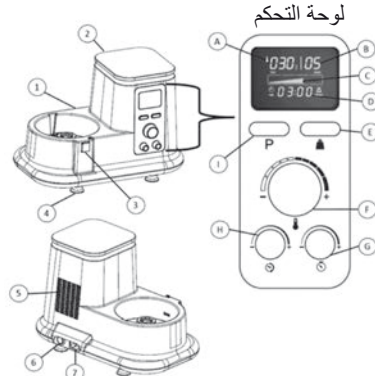
المطابقة

لقد تم إنتاج هذا الجهاز ومراقبته بما يتوافق مع التوجيهات الأوروبية التالية: توجيه الجهد المنخفض EU/2014/35، توجيه التوافق الكهرومغناطيسي EU/2014/30، توجيه المنتجات المرتبطة بالطاقة EC/1275/2008، توجيه الحقول الكهرومغناطيسية EU/2013/35، توجيه تسجيل وتقييم وترخيص وتقييد المواد الكيميائية EC/1907/2006، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية EC/2012/19، توجيه الحد من المواد الخطرة EC + 2011/65//2002/95. EU

الوصف

1. ماكينة الطهي

1. المبيت
2. ميزان زجاجي
3. قفل الأمان للوعاء
4. قوائم مانعة للانزلاق
5. شبكة التهوية
6. مفتاح التشغيل/الإيقاف
7. فتحة سلك الطاقة



- A. شاشة درجة الحرارة
- B. شاشة مستوى السرعة
- C. شاشة مغير السرعة
- D. شاشة الوزن أو المؤقت
- E. زر تحديد الوزن من 1 جم إلى 5 كجم بحد أقصى
- F. زر تحديد درجة الحرارة من 30 إلى 120 درجة مئوية
- G. زر تحديد السرعة من المستوى 0 إلى المستوى 10
- H. زر تحديد الوقت من ثانية واحدة إلى 60 دقيقة
- I. التوربو/ زر اختيار وظيفة النبض

⚠️ خطر حدوث إصابات قطع خطيرة!

- لا تضع يدك أبدًا داخل الوعاء أثناء توصيل الجهاز بالكهرباء. تجنب لمس الشفرات الحادة إطلاقًا أثناء توصيل الجهاز بالكهرباء وتشغيله.
- افصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا عند عدم استخدامه.
- افصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل إدخال يدك أو أي أداة أخرى مثل الملاعقة المسطحة في الوعاء.
- افصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل تركيب الملحقات أو خلعها.
- افصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل تنظيفه.
- في حالة انحشار الشفرات، افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء قبل إزالة المكونات التي تعيق الشفرات.
- ابق الأيدي والشعر الطويل والملابس والشاح وربطات العنق والملاعق المسطحة وغيرها من الأدوات بعيدة عن أعلى الجهاز أثناء عملية التشغيل لتقليل مخاطر الإصابة أو تلف الجهاز.
- يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وعند إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.

⚡ خطر التعرض لصعق كهربائي!

- يجب تأريض هذا الجهاز. إذا كنت بحاجة إلى استخدام وصلة كهربائية، فمن المهم استخدام موديل مزود بقباس مؤرض.
- احرص على التحقق من أن الجهد المسجل على لوحة التصنيف مطابق لجهد الطاقة في منزلك. إذا لم يكن الأمر كذلك، لا تستخدم الجهاز والتمس مشورة الخبراء.
- لا تترك سلك الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو الطاولة.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء.
- للحفاظ على سلامتك، نوصيك بعدم استخدام الجهاز في الهواء الطلق، وعدم ترك الجهاز أبدًا في مكان معرضًا للرطوبة وسوء الأحوال الجوية.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا كمصدر تدفئة إضافي.
- لا تترك الجهاز موصلاً بالكهرباء أبدًا أثناء عدم تشغيله. يجب عدم ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء توصيله بالكهرباء.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو فنيين مؤهلين بشكل مماثل لتجنب أي خطر. يجب فحص السلك باستمرار للتحقق من عدم وجود أي تلفيات، وينبغي عدم استخدام الجهاز إذا كان السلك تالفًا.
- الجهاز غير معدّ للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء أبدًا أو تلمس منظم الحرارة بيد مبللة.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا حافي القدمين أو بأقدام مبللة.
- لا تفصل الجهاز عن الكهرباء عن طريق شد السلك أو الجهاز نفسه.
- يجب نزع القابس من المقبس قبل ملء الوعاء بالماء أو المكونات السائلة. لإضافة المياه، أوقف تشغيل الجهاز باستخدام المفتاح. لا تملأ الجهاز أبدًا تحت الماء الجاري.
- افصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل تنظيفه.
- لا ترفع الجهاز أو تحركه أبدًا أثناء التشغيل.

🔥 خطر التعرض لحروق!

- يجب استخدام الجهاز ووضعه على سطح مستوٍ ومستقر ومقاوم للماء والحرارة. تحقق من ترك مساحة كافية بين الجهاز والحائط لتسمح بتدوير الهواء حول شبكة التهوية لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الداخلية. يجب أن تكون هناك مسافة لا تقل عن 50 سم من الجزء العلوي و20 سم من جوانب الجهاز عند خروج البخار الساخن أثناء عملية الطهي.

نصائح وتحذيرات السلامة



- يُرجى قراءة التعليمات جيداً قبل تركيب هذا الجهاز واستخدامه. في حالة إعادة بيع الجهاز، يُرجى التأكد من إعطاء دليل التعليمات هذا للمشتري.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجوز استخدامه لأي غرض آخر أو في أي استخدام آخر، مثل الاستخدام غير المنزلي أو في بيئة تجارية. لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز لأغراض تجارية أو عند استخدامه بشكل غير مناسب أو في حالة عدم الامتثال للتعليمات، وسيعتبر الضمان ملغياً.
- بعد إزالة المغلفات عن الجهاز، تأكد من أنه ليس تالفاً. يجب ألا يتم استخدام الجهاز إذا سقط، أو إذا كان هناك علامات مرئية تدل على تلفه، أو إذا كان يسرب أو إذا كان يعمل بشكل غير طبيعي بأي حال. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بموردك أو فني مؤهل أو أقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح أو الضبط الكهربائي أو الميكانيكي.
- انزع جميع المغلفات ولا تترك مواد التعبئة مثل الأكياس البلاستيكية والبوليستيرين والأربطة المرنة في متناول الأطفال لأنها قد تتسبب في إصابات خطيرة.
- قد يتسبب استخدام الملحقات غير الموصى بها أو غير المباعة من قبل الشركة المصنعة في حدوث إصابات. يجب استخدام الجهاز فقط مع القاعدة الملحقة.
- يجب عدم ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء توصيله بالكهرباء.
- يجب استخدام الجهاز ووضعه على سطح مستقر.
- يمكن أن يتسبب الجهاز في إصابة الأشخاص في حالة سوء استخدامه.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر المعنية. يجب منع الأطفال من اللعب في الجهاز.
- - بالنسبة للخلاط، العجان، محضر الطعام:
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. احفظ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- - بالنسبة لمخفقة الكريمة، مضرب البيض، جهاز الطهي بالبخار:
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال من سن 8 سنوات فما فوق، إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر المعنية. يجب ألا يتم التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات فما فوق ويتم الإشراف عليهم. احفظ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا تغمر المنتج في الماء.
- تأكد من إحكام إغلاق الوعاء والغطاء العلوي قبل تشغيل الجهاز.
- لا تشغل الجهاز إذا كان فارغاً.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- لمعرفة التفاصيل حول كيفية تنظيف الأسطح الملامسة للطعام، يرجى الاطلاع على قسم "التنظيف والصيانة" في الصفحة 69.
- فيما يتعلق بالمعلومات الخاصة بضبط أوقات التشغيل وسرعة الملحقات، يُرجى الرجوع إلى الفقرة أدناه من الدليل.
- قد يكون هناك تفاوت في مقياس الميزان بنسبة تزيد أو تقل عن 10%.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والأماكن المشابهة مثل:
 - مطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛
 - منازل المزرعة؛
 - من قِبل العملاء في الفنادق والنزل والأماكن السكنية الأخرى؛
 - في الأماكن التي توفر خدمة المبيت والإفطار.



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F.: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.