



## ROBOT DE COCINA ToM 2.0



**Disfrutá de más recetas**  
escaneando el código QR



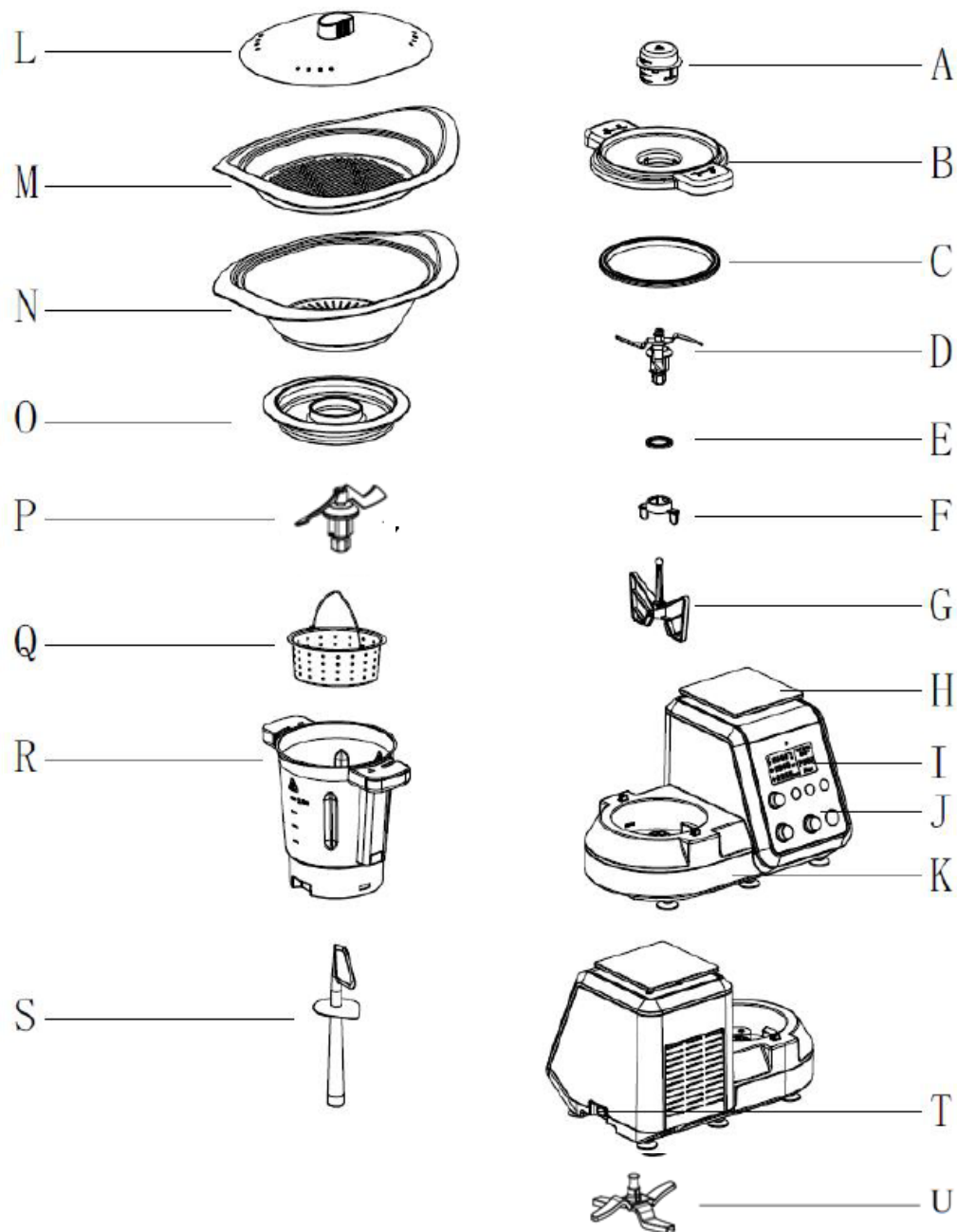
**MANUAL DE USUARIO**

**THMIX001**

## Es importante:

1. Lea atentamente estas instrucciones e ilustraciones antes de utilizar el aparato.
2. Conserve estas instrucciones de uso para futuras consultas.
3. Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de alimentación local.
4. No utilice accesorios o piezas de otros fabricantes. Si se utilizan dichos accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
5. No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
6. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie a fondo las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
7. Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana, seca y limpia.
8. No toque las cuchillas, especialmente cuando estén en funcionamiento. Son muy afilados. Al retirar o sustituir las cuchillas, sujete sólo la parte superior de la cuchilla.
9. No utilice sus accesorios y/o equipos si están dañados. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.
10. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
11. No deje el aparato sin vigilancia.
12. Apague el aparato antes de retirar e instalar cualquier accesorio.
13. Espere a que las partes móviles dejen de funcionar antes de desmontar las distintas partes del aparato.

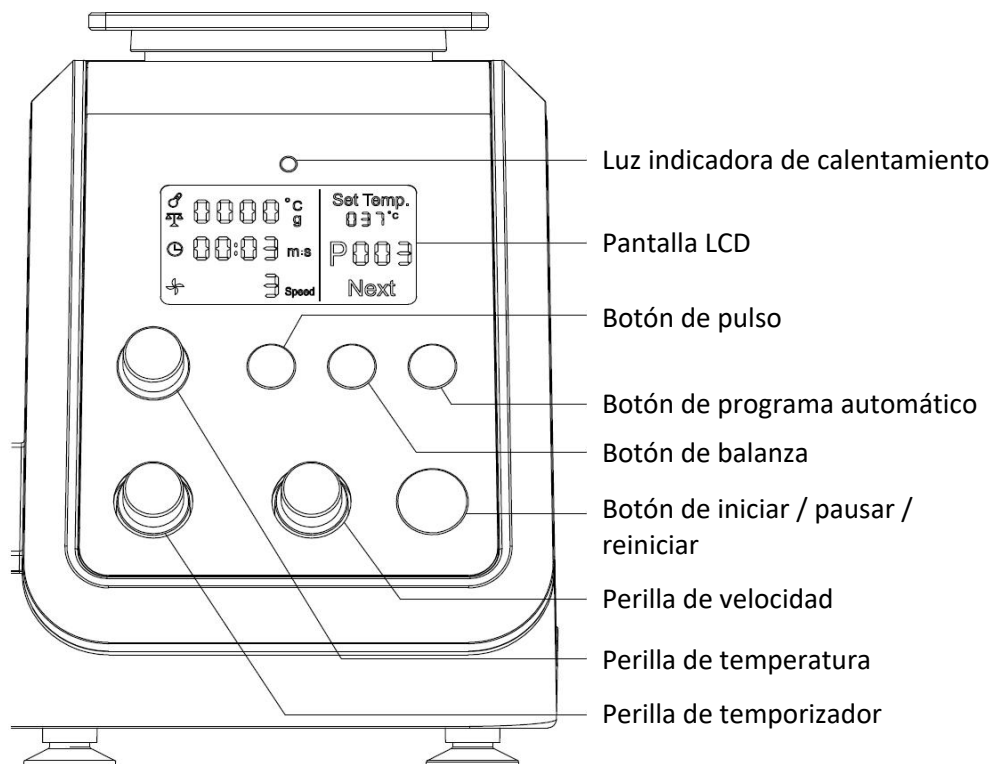
14. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido y no lo enjuague bajo el grifo. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el aparato.
15. Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
16. Apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica antes de sustituir los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
17. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso del aparato de forma segura y sean conscientes de los peligros que conlleva.
18. Este equipo está destinado a ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares como
  - Zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas de campo.
  - Uso del cliente en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos tipo bed and breakfast
19. Los niños no deben jugar con el aparato.
20. No aumente bruscamente la velocidad cuando la temperatura o el calentamiento superen los 60°C.
21. No toque el vaso medidor ni pulse el botón de pulsación cuando procese alimentos calientes (cuando la temperatura sea superior a 60°C).
22. Coloque siempre el aparato sobre una superficie limpia, firme, plana y que no se caliente, especialmente cuando utilice herramientas de vapor.



## NOMBRE DE LAS PARTES:

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| A. Tapa medidora                     | M. Vaporizador de alimentos (bandeja) |
| B. Tapa del bowl                     | N. Buque de vapor                     |
| C. Anillo hermético 1                | O. Tapa de almacenamiento de caldo    |
| D. Cuchilla rebanadora               | P. Accesorio mezclador de masa        |
| E. Anillo hermético 2                | Q. Vaporizador interno (SUS304)       |
| F. Llave inferior                    | R. Bowl                               |
| G. Accesorio de agitación (mariposa) | S. Espátula / Gancho                  |
| H. Balanza                           | T. Interruptor de encendido           |
| I. LCD Display                       | U. Cubre cuchilla                     |
| J. Panel de control                  |                                       |
| K. Aparato principal                 |                                       |
| L. Tapa de Vaporizador               |                                       |

# Panel de Control



## Luz indicadora de calefacción

La luz indicadora parpadea durante el calentamiento del aparato; cuando la máquina se mantiene caliente, se enciende la luz indicadora; de lo contrario, permanece apagada.

## Botón de pulso

Mantenga presionado el botón "Pulso" para hacer mover el eje, el eje puede alcanzar un máximo de 12 velocidades en segundos, hasta que suelte el botón de pulso y el eje se detenga. Si la temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ , presionar el botón no funcionará.

## Botón de programa automático

Pulse este botón para seleccionar el programa automático que desee.

Pulse el "Botón de Programación Automática" 1-6 veces para seleccionar un programa diferente, luego pulse el "Botón de Inicio/Pausa" para iniciar o cancelar.

- Consejo. Puede girar cualquiera de los botones de velocidad, temperatura o temporizador para seleccionar un programa automático más rápidamente.
- Consejo. A veces la máquina se ajusta a una temperatura de  $95^{\circ}\text{C}$  y el calentador deja de funcionar, pero los alimentos se cocinan continuamente, lo que es bueno para una alimentación saludable.
- Consejo: Los tiempos del programa que se muestran en la pantalla LCD son sólo de referencia, ya que las diferentes cantidades de alimentos introducidos por el usuario tardarán diferentes tiempos en cocinarse. Los detalles del programa P1-P6 son los siguientes.

## P001 Jugo caliente desintoxicante

Ingredientes: 200 g de col, 200 g de tomate, 100 g de brócoli, 100 g de zanahoria, 100 g de manzana, 100 g de plátano, 600 ml de agua 200 g de col, 200 g de tomate, 100 g de brócoli, 100 g de zanahoria, 100 g de manzana, 100 g de plátano, 600 ml de agua

Echa todos los ingredientes en un bol y selecciona el programa P001.



Procedimiento.

- 1) Pica a velocidad 12 durante 2 segundos.
- 2) Calienta hasta 65°C y emite un pitido durante 3 segundos.
- 3) Pica durante 5 segundos a velocidad 12 y espera 1 minuto.
- 4) Mezcla a velocidad 1 mientras calienta hasta 95°C y espera 1 minuto.
- 5) Mantiene la temperatura en 95°C y remueve a 1 velocidad durante 5 minutos, luego espera 1 minuto.
- 6) Pita tres veces durante 3 segundos.
- 7) Pica a velocidad 12, 4 veces durante 20 segundos cada una, y esperar 1 minuto.
- 8) Calentar y remover a 1 velocidad durante 3 minutos, luego esperar 1 minuto
- 9) Pitidos finales durante 1 minuto.

La pantalla LCD mostrará un total de 28 minutos en cuenta regresiva. Si el proceso se cumple antes del tiempo de la pantalla, el contador se borrará con el tiempo restante mientras se reproduzcan los pitidos finales.

### **P002 Jugo dietético**

Zanahoria 400g, Manzana 200g, Naranja 100g, Cebolla 10g, Jengibre 10g, Yogur o jugo de Naranja 200ml.

Echa todos los ingredientes en el bol y elige el programa P002.

Procedimiento.

3 pitidos en 3 segundos

- 1) Picar a velocidad 12 durante 5 ciclos de 20 segundos.
- 2) Espera 1 minuto
- 3) Terminar con un pitido de 1 minuto.

La pantalla LCD muestra un tiempo total de 3 minutos.

### **P003 Gachas dietéticas**

Ingredientes:

Arroz 120g, Zanahoria 100g, Papa 100g, Calabaza 100g, Ajo machacado 1 cuchara, Agua 800ml

Echa todos los ingredientes en el bol y elige el programa P003

Programa:

Después de elegir el programa automático P003

- 1) La máquina picará a velocidad 7 durante 2 segundos, espera.
- 2) Calentamiento hasta 65°C, 3 pitidos y mezcla en velocidad 7 durante 2 segundos, y espera 1 minuto.
- 3) Luego mezcla a velocidad 1 mientras sube la temperatura hasta 95°C.
- 4) Vuelve a mezclar a velocidad 1 durante 5 minutos a 95°C.
- 5) Luego esperar 9 min, mientras desciende la temperatura lentamente.
- 6) Reproduce 3 pitidos durante 3 segundos.
- 7) Picar a velocidad 7 durante 20 segundos y esperar 3 minutos.
- 8) Pitidos finales durante 1 minuto.

La pantalla LCD mostrará un total de 32 minutos en cuenta regresiva. Si el proceso se cumple antes del tiempo de la pantalla, el contador se borrará con el tiempo restante mientras se reproduzcan los pitidos finales.

### **P004 Leche de soja**

Ingredientes:

Soja (seca) 80g, Agua 1000ml

Echa todos los ingredientes en el bol y elige el programa P004

Procedimiento.

- 1) Picar a velocidad 12 durante 2 segundo.
- 2) Caliente a 65°C y emita un pitido durante 3 segundos.

- 3) Picar a velocidad 12 durante 20 segundos y esperar 1 minuto.
- 4) Mezcla en velocidad 1 mientras calienta hasta 95°C y esperar 1 minuto.
- 5) Mezcla en velocidad 1 Calentar durante 5 minutos y esperar 2 minutos.
- 6) Pite durante 3 segundos.
- 7) Picar a velocidad 12 durante 25 segundos, 10 veces y esperar 1 minuto.
- 8) Mezcla en velocidad 1 mientras calienta durante 3 minutos y luego esperar 1 minuto.
- 9) Finalizar con un pitido de 30 segundos.

La pantalla LCD mostrará un total de 30 minutos en cuenta regresiva. Si el proceso se cumple antes del tiempo de la pantalla, el contador se borrará con el tiempo restante mientras se reproduzcan los pitidos finales.

### **P005 Gachas para niños**

Ingredientes:

Arroz 120g, Carne 100g, Zanahoria 50g, Champiñón 50g, Agua 800ml

Echa todos los ingredientes en el bol y elige el programa P00

Procedimiento.

- 1) Pica a velocidad 7 durante 2 segundos.
- 2) Calienta a 65°C y emite un pitido durante 3 segundos.
- 3) Pica a velocidad 7 durante 20 segundos y espera 1 minuto.
- 4) Calienta a 95°C mientras mezcla en velocidad 1 y espera 1 minuto.
- 5) Calienta durante 5 minutos mientras mezcla en velocidad 1 y espera 2 minutos.
- 6) Emite pitido durante 3 segundos.

- 7) Pica a velocidad 7, 4 veces. luego espera 1 minuto.

- 8) Calienta durante 3 minutos mientras mezcla en velocidad 1 y espera 1 minuto.

Finaliza con pitido durante 1 minuto.

La pantalla LCD mostrará un total de 25 minutos en cuenta regresiva. Si el proceso se cumple antes del tiempo de la pantalla, el contador se borrará con el tiempo restante mientras se reproduzcan los pitidos finales.

### **P006 Mousse de chocolate**

Ingredientes:

200g de chocolate negro en trozos, 80 g de azúcar, 3 huevos (por separado), 80g de café, 50g de mantequilla, una pizca de sal, 200g de crema pastelera

Procedimiento.

- 1) Añade el chocolate al bol y poner en marcha la máquina, que picará a en velocidad 12 durante 0 segundos. En la pantalla parpadeará un aviso "NEXT".
- 2) A al bol 80g de azúcar, 3 yemas de huevo, 80g de café y 50g de mantequilla.
- 3) Pulse el botón "Inicio/Pausa" para pasar al siguiente paso.
- 4) La máquina se calentará hasta 70°C mientras mezcla a velocidad 3. Cuando llegue a la temperatura establecida se mantendrá durante 3 minutos.
- 5) "NEXT" parpadea, verter y reservar.
- 6) A continuación, lavar y secar el bol, introducir el accesorio mezclador (mariposa) en la cuchilla, luego añadir 3 claras de huevo y una pizca de sal al bol (la sal estabilizará las claras).

- 5) "NEXT" parpadea, verter y reservar.
- 6) A continuación, lavar y secar el bol, introducir el accesorio mezclador (mariposa) en la cuchilla, luego añadir 3 claras de huevo y una pizca de sal al bol (la sal estabilizará las claras).
- 7) Pulse el botón "Inicio/Pausa" y la máquina mezclará a 3 velocidades durante 3 minutos. A continuación, parpadea "NEXT".
- Consejo. (Si las claras no están esponjosas, pulse el botón "Inicio/Pausa" y mezcle durante un minuto más hasta el final del programa, o incluso programe la velocidad 3 durante más tiempo, después de esponjar, y póngase en el paso 8.
- 8) Añada 200 g de nata ligera al bol y pulse "inicio/pausa". La máquina mezclará a velocidad 3 durante 1 minuto y luego emitirá un pitido durante 1 minuto para finalizar.
- Consejo. Si la crema no es espesa, programe la velocidad 3 durante más tiempo.
- 9) Repartir entre los vasos y enfriar en la nevera durante 2-3 horas.

### **Botón de Balanza**

Presione este botón para cambiar la pantalla de temperatura a pantalla de peso, presione este botón nuevamente para poner en cero el peso, presiónelo por tercera vez, el aparato cambiará la pantalla de peso a la pantalla de temperatura.

### **Botón de inicio / pausa / reinicio**

Después de configurar las instrucciones de funcionamiento, presione este botón, el aparato funcionará, presione de nuevo el aparato, se detendrá o hará una pausa. Presiónelo durante 2 segundos, el aparato restablecerá todos los datos que configure.

### **Control de velocidad**

La rotación en el sentido de las agujas del reloj es "+", la rotación contraria es "-".

Rango de velocidad: 1-12

### **Control de temperatura**

La rotación en el sentido de las agujas del reloj es "+", la rotación contraria es "-".

Rango de temperatura: 20 °C -120 °C. La temperatura aumenta en 1 °C.

### **Control de temporizador**

Para el temporizador: (rango del temporizador: 1 segundo-60 minutos).

La rotación en el sentido de las agujas del reloj es "+", la rotación contraria es "-".

1-60 segundos: el intervalo de tiempo aumenta o disminuye es de 1 segundo.

1-10 minutos: el intervalo de tiempo aumenta o disminuye es de 30 segundos.

10-60 minutos: el intervalo de tiempo aumenta o disminuye es de 1 minuto. Si está configurando el tiempo, el temporizador del aparato contará hacia atrás (... 5 4 3 2 1), hasta que alcance el tiempo establecido, el aparato se detendrá automáticamente. Si no se fija el tiempo, el temporizador del aparato contará (1 2 3 4 5...), hasta que alcance los 60 minutos, el aparato se detendrá automáticamente.

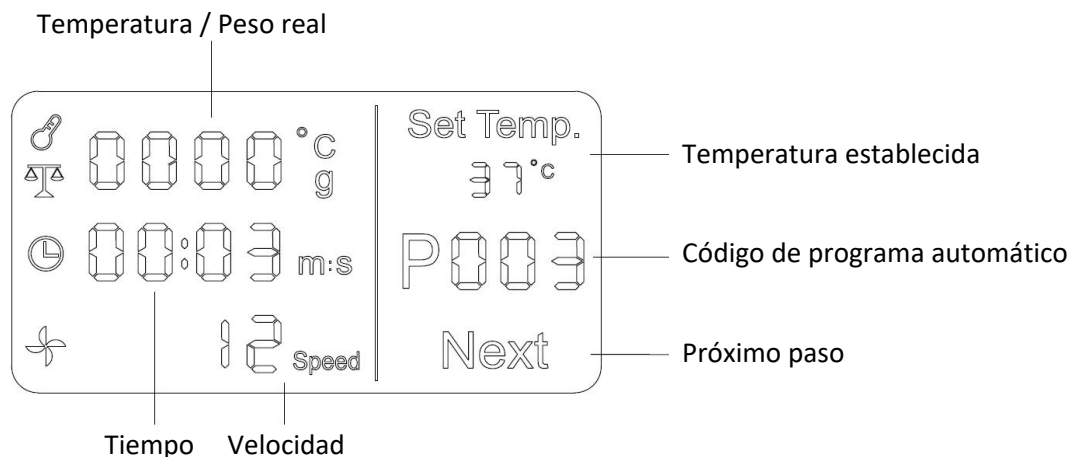
## Protección de seguridad bajo / alta temperatura

Cuando la temperatura real  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  y la velocidad  $> 5$ , el aparato llegará lentamente a la velocidad objetivo y la calefacción se apagará.

### Función de aviso:

Cuando el aparato se detiene automáticamente, suena un pitido durante 30 segundos.

## Pantalla LCD



### Visualización de la hora:

Si se configura la hora, la pantalla Tiempo LCD contará hacia atrás (... 5 4 3 2 1); Si no está configurando la hora, la pantalla Tiempo LCD contará progresivamente (1 2 3 4 5...).

### Visualización de temperatura real:

La pantalla LCD mostrará la temperatura real del interior del recipiente.

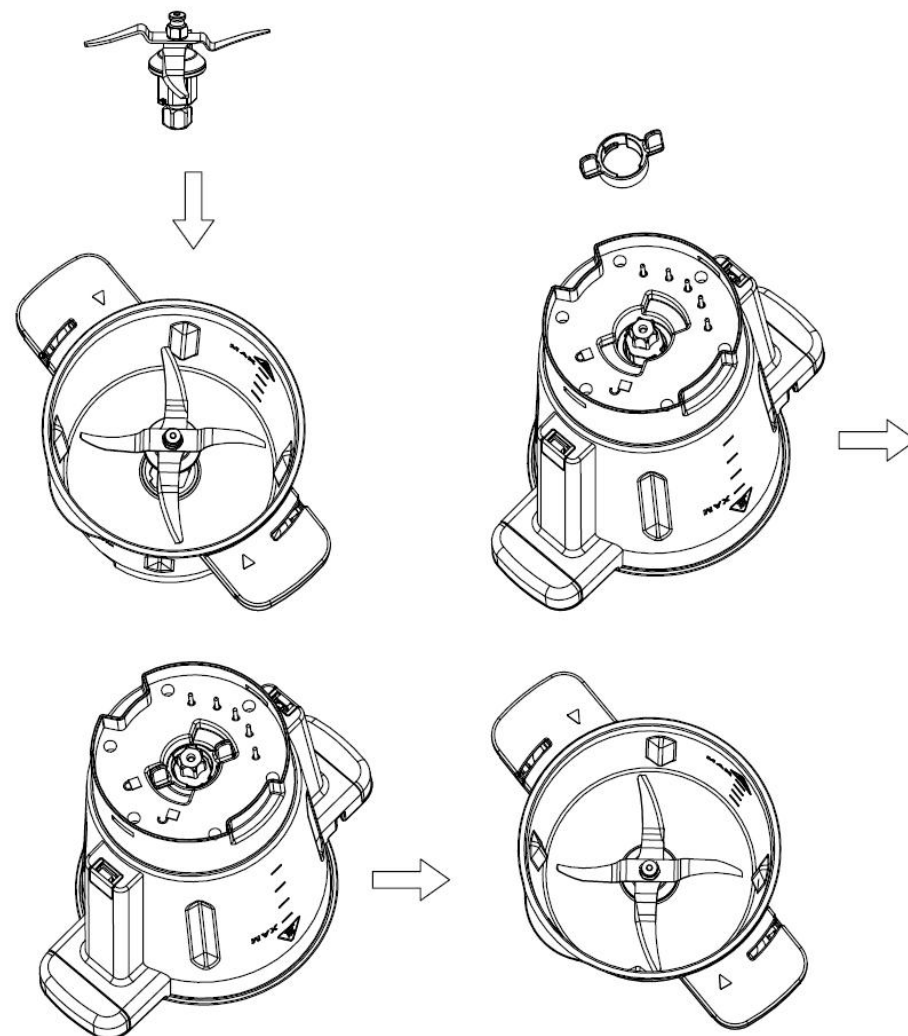
### Establecer visualización de temperatura

La pantalla LCD mostrará la temperatura establecida

### Pantalla de velocidad:

Rango de velocidad: 1-12

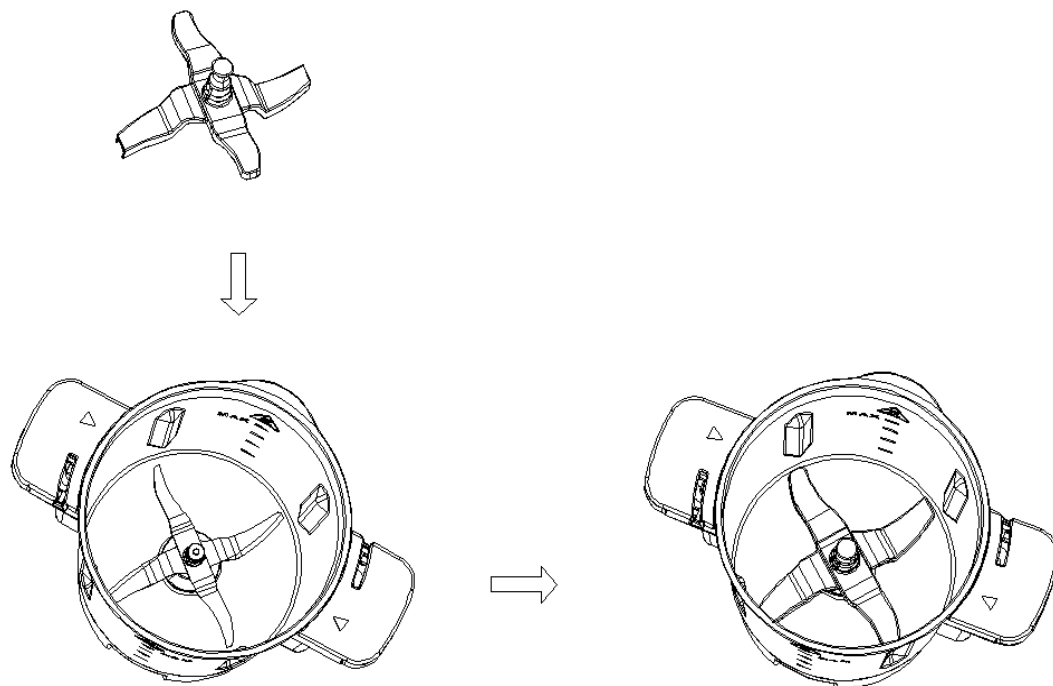
## Cómo ensamblar la cuchilla y accesorios



1. Empuje la cuchilla a través de la abertura en la parte inferior del recipiente, asegúrese de que la cuchilla bloquee la hebilla en la posición correcta (vea la figura anterior).
2. Coloque el bloqueo de la llave en la base de la cuchilla desde el otro lado de la parte inferior.
3. Gire ligeramente la llave en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté bloqueada. (Ver figura anterior)

## La cubierta de la cuchilla:

Instalar/retirar la cubierta de la cuchilla



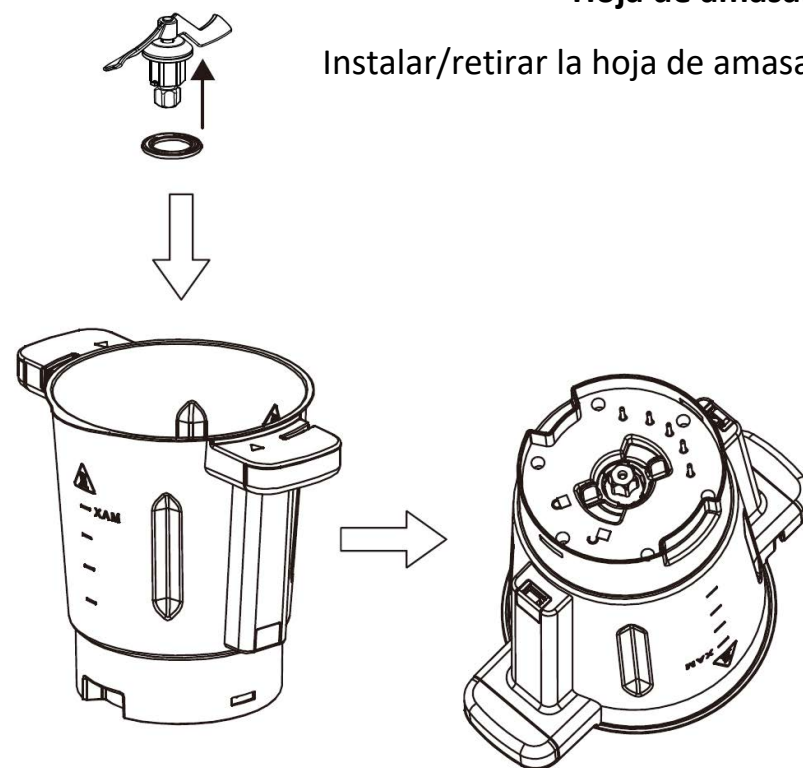
1. Sujete el extremo con forma de bola de la cubierta de la cuchilla.
2. Inserte la cubierta de la cuchilla en la parte superior de la cuchilla. (Ver la figura anterior) Si desea retirar la cubierta de la cuchilla, sólo tiene que sujetar el extremo en forma de bola y tirar de él con rotaciones en el sentido de las agujas del reloj. La cubierta de la cuchilla se utiliza para proteger la mano cuando se monta o desmonta la cuchilla, o para mezclar ingredientes sin cortarla.

### Precaución:

1. La velocidad está limitada de 1 a 5 velocidades cuando se utiliza la cubierta de la cuchilla. De lo contrario, la cubierta se romperá fácilmente.
2. La temperatura está limitada a menos de 100°C.

## Hoja de amasar:

Instalar/retirar la hoja de amasar



La cuchilla para la masa se instala o se retira de la misma manera que la cuchilla común, consulte la foto de arriba.


La cuchilla para masa es perfectamente adecuada para hacer pasta de galletas, masa de bizcochos, etc. Al hacer la masa, es más fácil de lavar que la cuchilla. También se puede utilizar para cocinar, mezclar, etc. Se puede utilizar desde la velocidad 1 hasta la velocidad 12 y cualquier ajuste de temperatura.

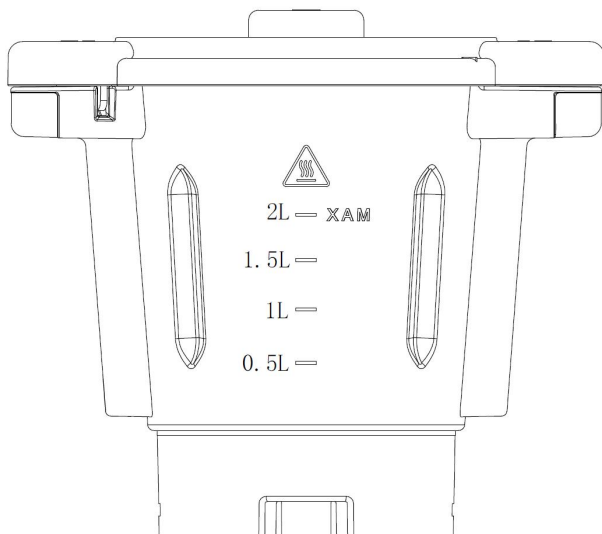
### Precaución:

1. Por favor, no mezcle ingredientes muy duros como huesos en alta velocidad, de lo contrario puede destruir la superficie de la cuchilla de la masa.
2. El máximo de masa a amasar es de 0,5Kg. No haga la masa más de 0,5Kg.



# Bowl

**Precaución:**  Logotipo de "superficie caliente" marcado en el recipiente  
¡Para indicar que el artículo marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin tener cuidado!

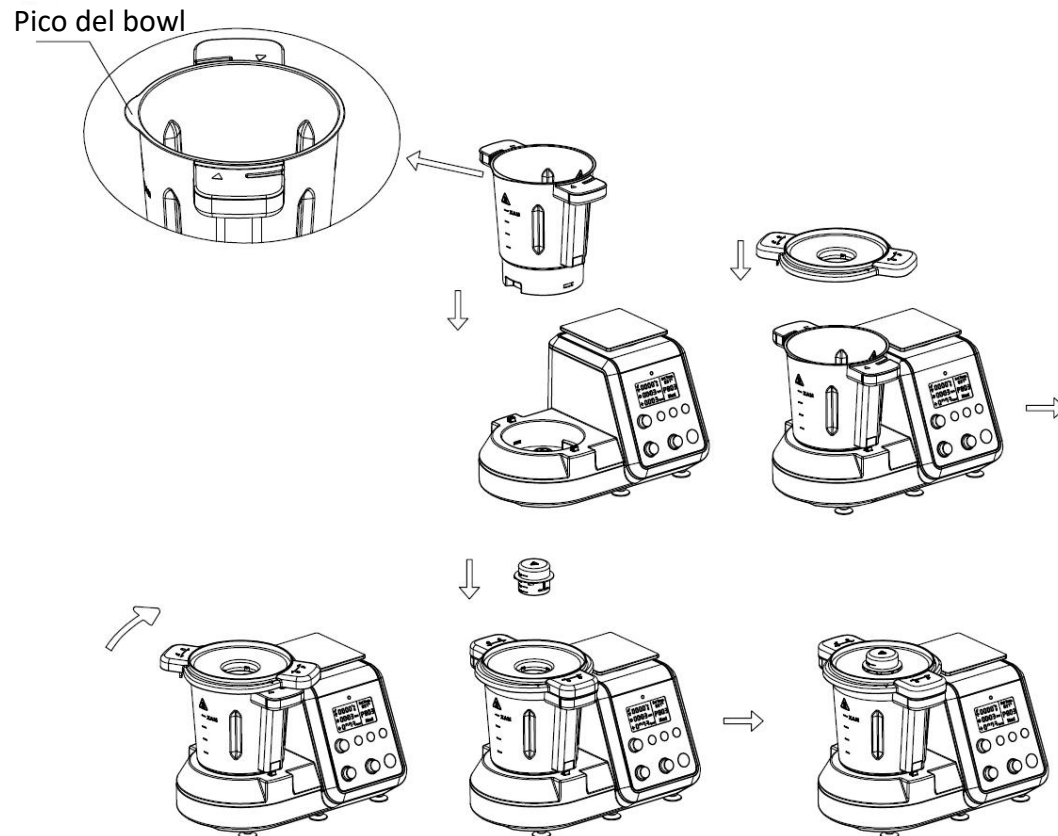


Capacidad máxima: 3 litros

Capacidad de uso: 2 litros

Tenga cuidado: nunca exceda el límite de capacidad máxima (2L) del recipiente para garantizar un uso seguro.

## Cómo ensamblar / retirar el bowl



### Coloque el bowl

Asegúrese de que el accesorio se hayan colocado dentro del recipiente.

1. Coloque el bowl en el receptáculo del bowl. Asegúrese de que el pico del bowl quede a la izquierda.
2. Gire la tapa del tazón en el sentido de las agujas del reloj para bloquear el tazón.
3. Ensamble la tapa medidora.

¡ADVERTENCIA!

El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad entre la taza y la unidad principal. El aparato no funcionará a menos que la tapa se haya cerrado correctamente.

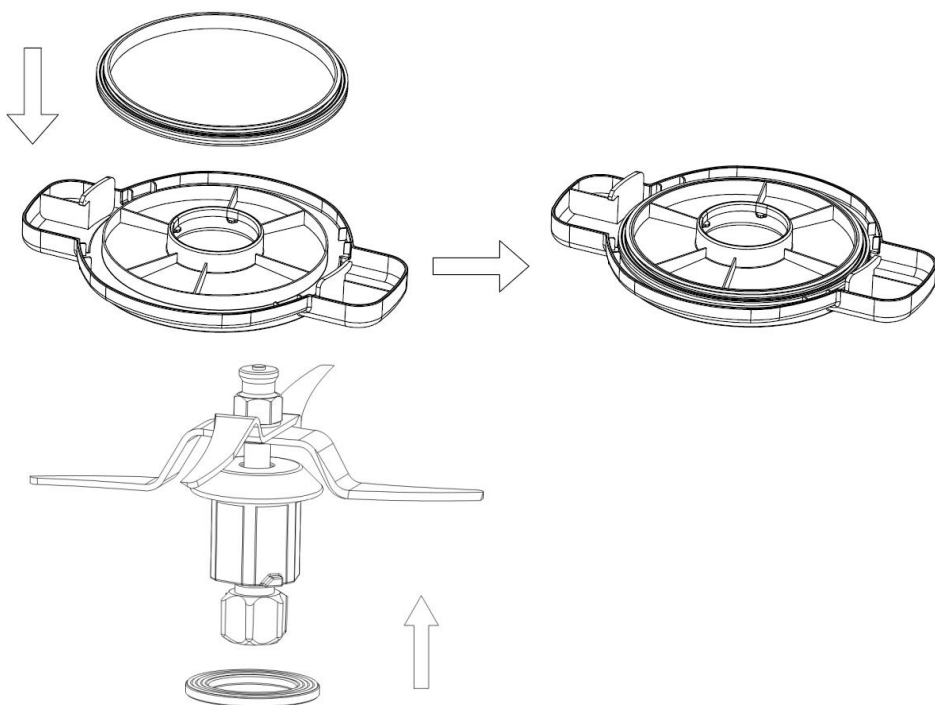


Peligro de quemaduras por la proyección de alimentos, nunca intente abrir la tapa del bowl a la fuerza. Abra la tapa del recipiente solo después de que la comida preparada haya dejado de mezclarse.

**Retire el recipiente del aparato principal, siga los pasos a continuación:**

1. Detenga el aparato
2. Gire la tapa del tazón en sentido antihorario para soltar el tazón.
3. Saque el cuenco del aparato principal.

## Cómo instalar el anillo a prueba de aire 1/2



Instale el "anillo a prueba de aire" de acuerdo con la figura anterior.

## Modo de trabajo

### Modo 1: solo mezclar alimentos

La cuchilla es perfecta para picar alimentos y hacer masa, etc.

Siga los pasos:

1. Ensamblar la cuchilla en el bowl.
2. Monte el bowl en el aparato principal.
3. Luego cubra la tapa del bowl.
4. Enchufe y encienda el interruptor de encendido.
5. Establezca el tiempo que necesita, seleccione la velocidad. Presione el botón Iniciar / Pausar / Reiniciar para que el aparato comience a funcionar.
6. El sonido "Beep" se escuchará 30 segundos cuando el trabajo se detenga automáticamente.
7. Después de su uso, apague el aparato principal. Retire el bowl del receptáculo del bowl; Quite la tapa del recipiente para picar.
8. Saque la comida procesada del bowl

### Precaución:

1. La hoja está muy afilada. ¡Manéjelo con cuidado!
2. ¡Sujete solo la parte superior de la hoja!
3. Para procesar alimentos duros como granos de café y almendras, no los pique más de 40 segundos. ¡Y deje reposar el aparato al menos 10 minutos antes de la siguiente operación!
4. El máximo de masa para amasar es de 500 g. No haga la masa más de 500g.

## Modo 2: solo calentar alimentos

El aparato es perfectamente adecuado para preparar algunos alimentos, como cocinar comida para bebés, risotto, mermelada, sopa de verduras, etc.

Siga los pasos:

1. Ensamblar la cuchilla en el bowl.
2. Monte el bowl en el aparato principal.
3. Luego cubra la tapa del bowl.
4. Enchufe y encienda el interruptor de encendido.
5. Establezca el tiempo que necesite. Fije la temperatura. Presione el botón Iniciar / Pausar / Reiniciar, la máquina comienza a calentarse; la luz indicadora de calefacción parpadea.
6. El sonido "Beep" se escuchará 30 segundos cuando el trabajo se detenga automáticamente.
7. Apague el aparato principal. Retire la tapa del bowl.
8. Saque la comida procesada del bowl.

### Precaución:

1. ¡No toque la parte metálica del recipiente o la cuchilla mientras esté caliente!
2. ¡Solo sostenga el asa del bol para mover el bol!
3. ¡Nunca caliente el bol cuando esté vacío!
4. ¡No caliente la leche más de 500 ml!

## Modo 3: Calentamiento + mezcla

El aparato es perfectamente adecuado para preparar algunos alimentos, como cocinar comida para bebés, risotto, mermelada, sopa de verduras, etc.

Siga los pasos:

1. Monte la cuchilla en el bowl.
2. Monte el bowl en el aparato principal.
3. Luego cubra la tapa del bowl.
4. Enchufe y encienda el interruptor de encendido.
5. Configure el tiempo que necesita. Fije la temperatura. Seleccione la velocidad. Presione el botón Iniciar / Pausar / Reiniciar, el electrodoméstico comienza a funcionar y la luz indicadora de calefacción parpadea, el electrodoméstico se mantendrá caliente a la temperatura establecida.
6. Se escuchará un "beep" durante 30 segundos cuando el funcionamiento se detenga automáticamente.
7. Apague el aparato principal. Retire la tapa del bowl.
8. Saque la comida procesada del bowl.

### Precaución:

1. ¡No toque la parte metálica del recipiente o la cuchilla mientras esté caliente!
2. ¡Solo sostenga el asa del bol para mover el bol!
3. ¡Nunca caliente el bol cuando esté vacío!
4. ¡No caliente la leche más de 500 ml!
5. Protección de seguridad bajo alta temperatura: cuando la temperatura real  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  y la velocidad  $> 5$ , el aparato llegará lentamente a la velocidad objetivo y la calefacción se cerrará.

## Modo 4: Cocción al vapor 1 (vaporizador exterior)



El vaporizador es perfecto para preparar algunos alimentos como verduras con carne, salchichas, pan al vapor, pescado al vapor, etc.

Puede utilizar los vaporizadores en cualquiera de las dos combinaciones siguientes:

**Combinación 1: Tapa + vaporizador (bandeja) (M) + vaporizador (N)**

Utilice esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

**Combinación 2: Tapa + Vaporizador (N)**

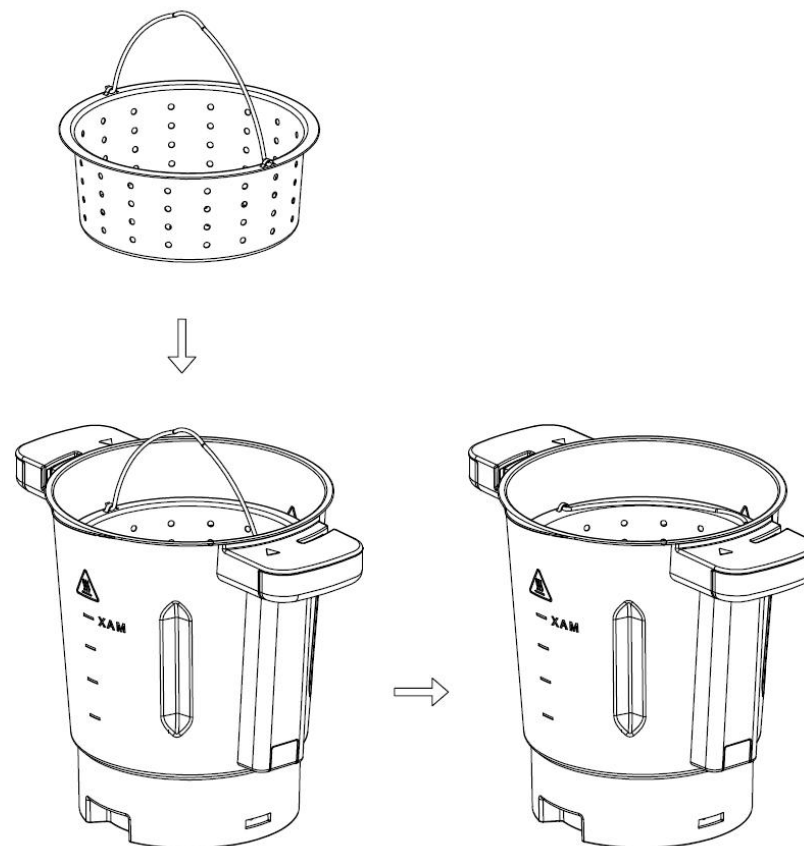
Utilice esta combinación para una mayor cantidad del mismo alimento, p. Ej. verduras, patatas o trozos grandes de carne o embutidos.

Siga los pasos:

1. Monte la cuchilla en el tazón.
2. Monte el recipiente en el aparato principal.
3. Agregue el agua ( $0.5L \leq \text{agua} \leq 2L$ ) en el recipiente. (Precaución: el agua del recipiente debe ser superior a 0,5 litros. Se pueden utilizar 0,5 litros de agua para cocinar alimentos al vapor durante 30 minutos).
4. Luego cubra la tapa del tazón y retire la taza medidora.
5. Ensamble el vaporizador exterior.
6. Enchufe y encienda el interruptor de encendido.
7. Elija el modo de trabajo (solo el modo de calentamiento o el modo de calentamiento + mezcla opcional) para cocinar al vapor.

**Consejos:** Asegúrese de que el anillo hermético (C) se instale en la tapa del bowl y luego cubra la tapa del bowl.

## Cocer al vapor 2 (vaporizador interior)



### Instale el vaporizador interior

1. Ensamblar la cuchilla en el bowl.
2. Ensamble el bowl a la unidad principal.
3. Agregue el agua ( $0.5L \leq \text{agua} \leq 2L$ ) en el recipiente. (Precaución: el agua del recipiente debe ser superior a 0,5 litros. Se pueden utilizar 0.5

litros de agua para cocinar alimentos al vapor durante 30 minutos).

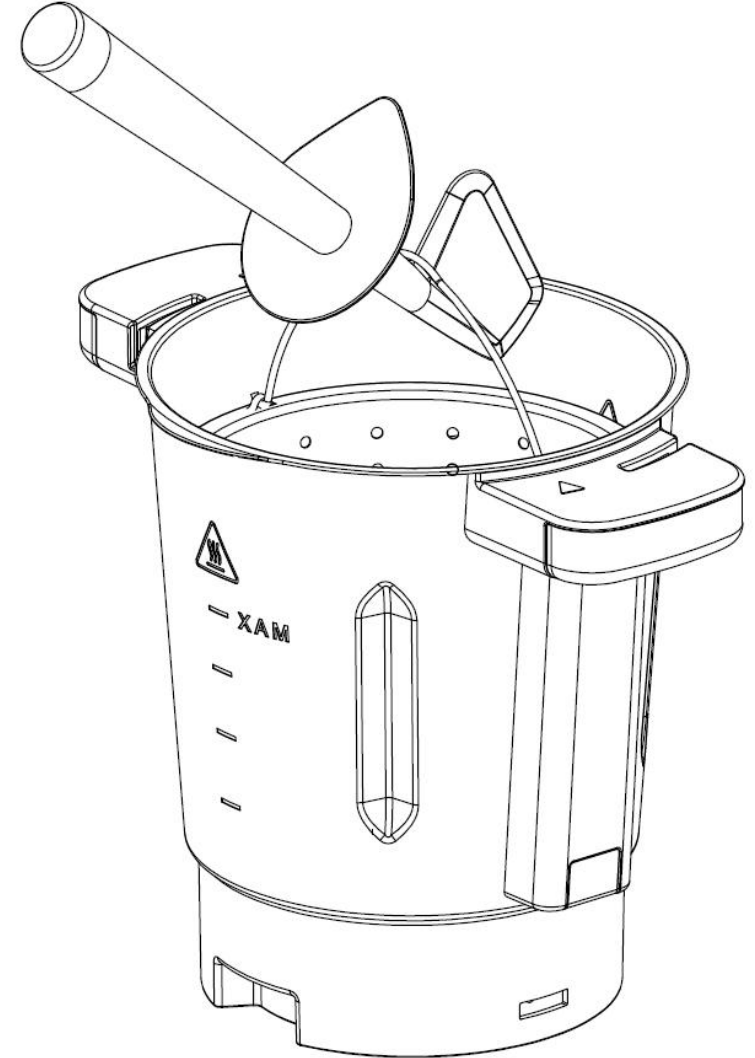
4. Luego cubra la tapa del bowl.
5. Luego instale el vaporizador interior en el bowl.
6. Seleccione el modo de trabajo final (opcional: modo de calentamiento o modo de calentamiento + mezcla) a vapor.
7. Cuando termine de cocinar al vapor, use la espátula para sacar el vaporizador interior, no lo tome con la mano ya que puede provocar quemaduras.

**Consejos:** Asegúrese de que el anillo hermético (C) se instale en la tapa del bowl y luego cubra la tapa del bowl.

### **Precaución:**

1. ¡Peligro de quemaduras por vapor caliente y agua condensada caliente!
2. ¡Nunca use la vaporera sin tapa!
3. Si la tapa no está colocada correctamente, el vapor se escapará y los alimentos dentro de la vaporera no se cocinarán correctamente.
4. ¡Nunca deje la taza medidora sobre la tapa del recipiente cuando use la vaporera!
5. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Manéjelo con cuidado.
6. La cocción al vapor durante 30 minutos requiere 0,5 litros (500 ml) de agua, ¡necesita agregar alrededor de 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales!
7. La espátula se usa para sacar la vaporera interior y sacar la comida del bol. ¡No lo use mientras la cuchilla está funcionando!

### **Retire el vaporizador interior**

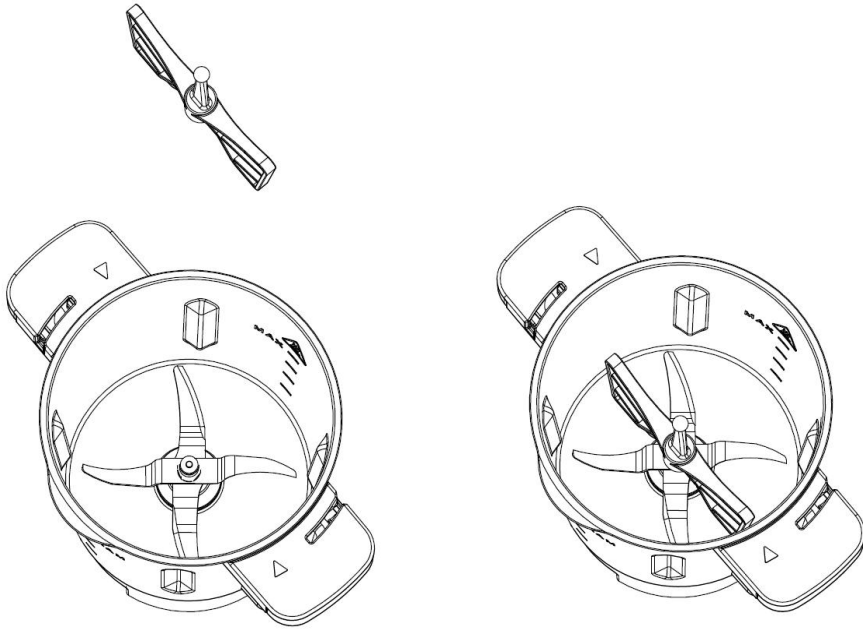


1. Utilice la espátula para sacar el vaporizador interior.

## Cómo utilizar el accesorio para revolver (mariposa)

La mariposa le ayudará a conseguir mejores resultados al batir la nata, batir la mayonesa o la clara de huevo.

### Instalar / quitar la mariposa



1. Sostenga el extremo en forma de bola de la mariposa.
2. Inserte la mariposa en la parte superior de la cuchilla. (Vea la figura anterior) Si desea quitar la mariposa de la cuchilla, simplemente sostenga el extremo en forma de bola y tire de él con rotaciones en ambas direcciones.
3. La velocidad está limitada de 1 a 5 velocidades cuando se usa la mariposa. De lo contrario, la mariposa se rompe fácilmente.

### Uso de la mariposa

Siga los pasos:

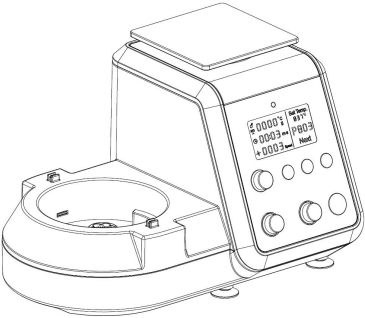
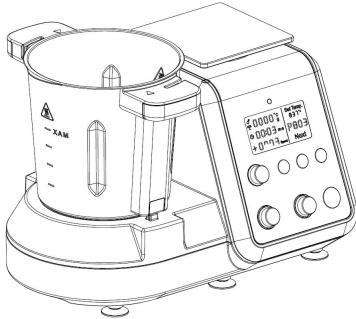
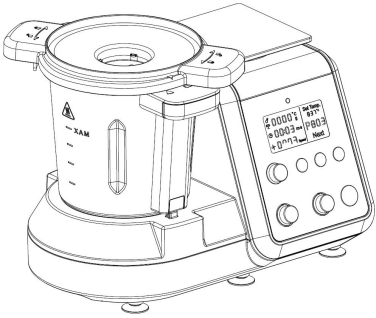
1. Instale la cuchilla y la mariposa, coloque la comida en el bowl.
2. Ensamble el bowl a la unidad principal.
3. Instale el bowl en el aparato principal.
4. Enchufe y encienda el aparato.
5. Configure el tiempo que necesita, seleccione la velocidad (1-5).
6. Se escuchará un "beep" durante 30 segundos cuando el tiempo de trabajo se detenga automáticamente.
7. Después de su uso, apague el aparato principal. Retire la tapa del bowl para picar.
8. Saque la comida procesada del bowl.

### Precaución:

1. ¡Encienda el aparato solo después de que la mariposa se haya colocado en su lugar!
2. ¡No agregue ingredientes demasiado duros que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla está en movimiento y la mariposa está colocada!

# Código de fallo:

Código	Explicación	Solución
E01	Cuando la máquina calienta el circuito abierto del detector de temperatura, es decir, el circuito abierto del NTC.	Contacte a sector postventa para solucionar
E02	Fallos de la máquina	Devolver al vendedor y reparar

E03	<p>1. El recipiente no se instala en la unidad.</p> 	<p>Apague la máquina, instale el bowl o cubra la tapa, o saque la tapa del bowl y vuelva a instalarla correctamente de acuerdo con el IM, reinicie la máquina.</p>
	<p>2. La tapa del recipiente no se instala.</p> 	
	<p>3. La tapa del recipiente se instaló incorrectamente.</p> 	



E04	<p>1. Los ingredientes son demasiados o la velocidad es demasiado baja, por lo que el motor no puede funcionar.</p> <p>2. El motor de la máquina tiene protección contra altas temperaturas, después de que la máquina funcione durante mucho tiempo, ya que la temperatura del motor se podría sobrecalentar y malfuncionar.</p>	<p>1. Reduzca algunos ingredientes o configure una velocidad más alta.</p> <p>2. Deje de trabajar unos minutos.</p>
E05	Quemado en seco	Apague la máquina y deje que el aparato se enfríe y luego reinícielo.
E06	Fallos de la máquina	Devolver al vendedor y reparar

**Nota: si todas las soluciones aún no funcionan, devuelva el producto al vendedor para que lo repare.**

## Limpieza

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.
2. Mientras limpia, no sumerja el bowl en agua.
3. Después de que el bowl se enfríe, retire la cuchilla del bowl. Limpiar el interior y el exterior del bowl. Mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto en el fondo del recipiente. Limpiar las clavijas de contacto únicamente con un paño húmedo.
4. Desatornille el anillo roscado y retire todas las partes del accesorio. ¡No limpie el recipiente de metal y la cuchilla en el lavavajillas!
5. Nunca use objetos puntiagudos o afilados para limpiar, ya que esto puede dañar las partes funcionales o afectar la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla es muy afilada! Manéjalo con cuidado!
7. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón. Límpielos inmediatamente después de su uso. Enjuáguelos con agua caliente limpia y séquelos inmediatamente.
8. Le recomendamos que lubrique la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
9. ¡Limpie el aparato principal únicamente con un paño suave húmedo!
10. Si el recipiente y la cuchilla son difíciles de limpiar. Puede agregar un poco de agua caliente con jabón en el recipiente y hacer funcionar el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.