

Qilive



ROBOT CUISEUR CONNECTÉ Q.5820

FR Robot cuiseur connecté

PT Robot de cozinha conectado

FR

Manuel d'utilisation

P. 3

PT

Manual de utilização

P. 46

TABLE DES MATIÈRES :

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 3
2. INFORMATIONS TECHNIQUES	P. 7
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 8
4. PANNEAU DE CONTRÔLE	P. 11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 14
6. ASSEMBLER ET DÉASSEMBLER LES ACCESSOIRES	P. 15
7. UTILISATION DE L'APPAREIL	P.26
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P.41
9. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	P.41
10. PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE	P.43
11. GARANTIE	P.44

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers, n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.

1. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre utilisation que celle prévue, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait la marque de toute responsabilité.

2. Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abîmé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

3. Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, le polystyrène ou les élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.

4. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'appareil doit être utilisé uniquement avec la base et les accessoires fournis.

5. L'appareil doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.

6. L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface plane, sèche et stable. Laissez un espace suffisant de 20 cm autour de l'appareil, et une distance de 50 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez pas votre appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une source de chaleur, telle que plaque chauffante, four, appareil de chauffage, etc.

7. L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.

8. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

9. Branchez votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux

normes en vigueur.

10. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

11. Avertissement : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !

12. Pour la durée de fonctionnement et la vitesse des accessoires, se reporter au paragraphe « description des accessoires ».

13.  Mise en garde: éviter tout débordement sur le connecteur.
Risque de court-circuit !

14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

15. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.

16. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

17. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

18. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

19. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

20. L'appareil ne doit pas être immergé.



Ne jamais plonger son fil électrique et sa prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne jamais faire couler d'eau sur les boutons de commandes de l'appareil.

Ne jamais plonger le bol de mixage de l'appareil dans l'eau.

21. Veillez à ne pas forcer les mécanismes de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.

22. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes compétentes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

23. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.

24. Veillez à respecter les capacités maximales et minimales de remplissage indiquées sur l'appareil.

25. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

26. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

27. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement.

28. Prendre des précautions lors de la manipulation de la lame à mélanger,

lorsque vous videz le bol de mixage et lors du nettoyage : risque de coupure !

29. Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts sur les parties plastiques durant la manipulation et le nettoyage.

30. N'insérez jamais votre main dans le bol de mixage lorsque l'appareil est branché. Évitez à tout prix de toucher la lame à mélanger lorsque l'appareil est branché et en marche.

31. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, vous risquez de l'endommager.

32. Mise en garde : la surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

33. Attention : surface chaude ! Les surfaces chauffent pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

34.  Mise en garde : danger de brûlures par liquide chaud. L'appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur chaude peut se former. Soyez prudent lors de

l'ouverture du couvercle : risque de brûlure en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau chaude.

35. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot multifonctions car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau.

36. Pour éviter tout risque de brûlures pendant l'utilisation de l'appareil :

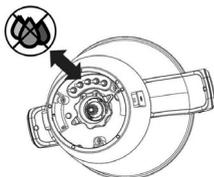
- ne retirez pas le couvercle du bol de mixage et n'ouvrez pas le clapet du couvercle pour éviter tout risque de projections de liquides chauds,
- attendez que l'appareil, les lames ou la palette soient complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle ou d'ouvrir le clapet,
- ne touchez pas la surface du bol de mixage à mains nues,
- attendez 20 secondes pour enlever le couvercle lors des préparations de plats chauds et de soupes,
- ne dépassez pas la vitesse 6 lorsque vous mixez des préparations chaudes,
- ne déplacez pas l'appareil,
- portez des gants de cuisine pour manipuler les accessoires en fin de cuisson.

37. Pour éviter tout risque d'accident :

- ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord du plan de travail ou d'une table,
- maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que tout ustensile de cuisine éloignées des lames en mouvement,
- insérez le bol dans l'appareil en utilisant uniquement les deux poignées situées sur les côtés du bol,
- n'insérez jamais le bol en mettant vos mains à l'intérieur du bol,
- n'insérez jamais la spatule dans le bol lorsque les lames sont encore en mouvement ; attendez que les lames soient complètement à l'arrêt pour utiliser la spatule.

38.

Risque de court-circuit !



39. Avant utilisation du bol, vérifiez que les broches de contact situées sur le

dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nourritures, plastiques, etc.). Dans le cas contraire, vous endommagerez le bol de mixage.

40. Le bol contient une protection anti-surchauffe par fusible thermique à réarmement manuel. Ne pas dégrader le bouton de réarmement du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie.

41. Assurez-vous que les lames et l'appareil soient à l'arrêt avant d'utiliser la spatule dans le bol de mixage.

42. Ne faites pas de fritures avec cet appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour ce mode de cuisson.

43. Utilisez la fonction Pulse pendant 60 secondes maximum. Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque usage.

44. Ne dépassez pas la vitesse 4 lorsque vous utilisez le fouet papillon. N'utilisez pas le fouet papillon pour des préparations solides. Le fouet papillon est uniquement conçu pour mélanger les préparations liquides ou semi-liquides.

45. Attention ! Le couvercle robot hachoir pour râper/trancher (avec la cheminée pour les légumes) ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments dans le bol. Son usage est exclusivement réservé à la découpe d'aliments.

46. En cas de blocage de la lame à mélanger, veillez à toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation avant d'enlever la préparation du bol de mixage.

47. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas l'appareil ainsi que son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

48. En ce qui concerne l'installation, les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse de l'appareil, référez-vous aux paragraphes « Assembler et désassembler les accessoires » et « Utilisation de l'appareil » ci-après dans la présente notice.

49. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans la présente notice.

50. Débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement :

- après chaque utilisation,
- en cas de dysfonctionnement,
- avant de nettoyer l'appareil.

51. Il est conseillé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

52. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ou en tirant l'appareil de la prise. Débranchez en tirant par la fiche.

53. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'un robinet, d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.

54. N'utilisez pas l'appareil :

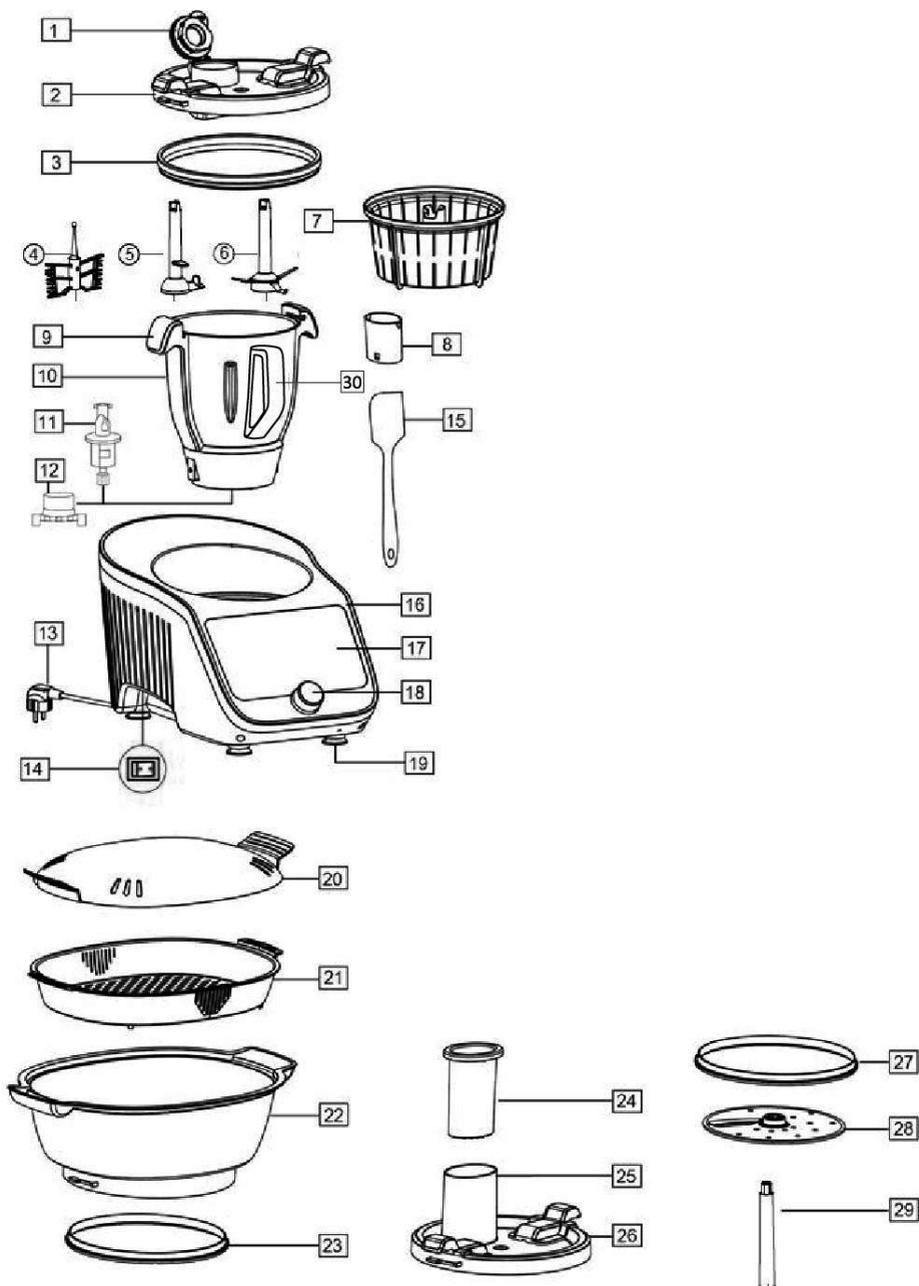
- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
- en cas de mauvais fonctionnement,
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- si l'appareil ou son câble d'alimentation est tombé dans l'eau,
- si vous l'avez laissé tomber.

55. Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

2. INFORMATIONS TECHNIQUES

Alimentation	220-240 V~ 50-60 HZ						
Puissance totale	1400 W max						
Puissance moteur	1000 W						
Puissance cuisson (chauffe)	1000 W						
Température	Réglable de 37°C à 130°C						
Balance intégrée	Capacité maximale de 5 kg avec graduation par 5 g						
Capacité du bol inox gradué	3L MAX avec graduation : 0.6 / 1.0 / 1.5 / 2.0 / 2.5 / 3.0 MAX						
Nombre de vitesses	12 vitesses avec fonction inversée, indication tours par minutes (+/- 10%) :						
	Vitesse	1	2	3	4	5	6
	RPM (tours par minute)	125	250	450	800	1500	2000
	Vitesse	7	8	9	10	11	12
	RPM (tours par minute)	2200	2600	3200	4000	4500	5000
Modules WIFI	WLAN: DBPSK, DQPSK, CCK(DSSS), BPSK, QPSK, 16QAM, 64QAM(OFDM)						
Bandes de fréquence	2.400 GHz ~ 2.4835 GHz						
Nombre de canaux	13 canaux						
Espacement entre canaux	5 MHz						
Description antenne	Antenne interne PIFA, 4 dBi						
Puissance radio	17 dBm						
Technologie WIFI	802.11 B/G/N (2.4 GHz)						

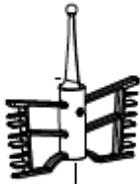
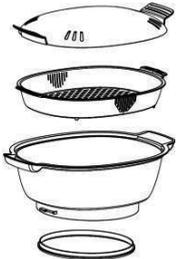
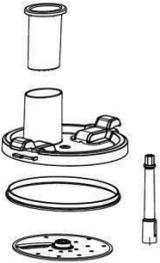
3. DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Clapet du couvercle | 12. Verrou | vapeur |
| 2. Couvercle principal | 13. Cordon d'alimentation | 24. Poussoir |
| 3. Joint d'étanchéité du couvercle | 14. Bouton marche/arrêt | 25. Cheminée |
| 4. Fouet papillon | 15. Spatule | 26. Couvercle robot hachoir |
| 5. Palette à remuer | 16. Base de l'appareil | 27. Joint d'étanchéité du couvercle robot hachoir |
| 6. Bloc à 4 lames | 17. Ecran tactile 7" | 28. Disque réversible découpe légumes (râper/trancher) |
| 7. Petit panier vapeur | 18. Bouton rotatif | 29. Axe d'entraînement du disque découpe légumes |
| 8. Verre doseur | 19. Pieds antidérapants | 30. Poignée du bol |
| 9. Poignée | 20. Couvercle vapeur | |
| 10. Bol de mixage de 3L | 21. Bol vapeur | |
| 11. Axe d'entraînement du bol | 22. Plateau vapeur | |
| | 23. Joint d'étanchéité du bol | |

Description des accessoires

Schéma	Utilisation et réglages conseillés	Programme à utiliser	Avertissement
	Bol de mixage Bol avec poignée frontale permettant de manier le bol avec plus d'aisance. Capacité maximale du bol 3L, veillez à ne jamais dépasser cette capacité de remplissage. Graduation de 0.5L. Durée : 90 minutes. Température : Jusqu'à 130°C Vitesse : 1 à 12 Bol gradué en L : 0.6,1,1.5,2,2.5 et 3L	Tout programme	DANGER ! Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal pour éviter tout risque d'ébouillantage ! Utilisez la poignée du bol pour enlever ou remettre le bol.
	Couvercle du bol avec son joint d'étanchéité Le couvercle doit toujours être placé sur le bol lorsque l'appareil est en marche Durée : 90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 12	Pétrir Mijoter Bouillir Hacher Pulse Auto-Clean	DANGER ! Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint d'étanchéité soit bien inséré sur le couvercle pour éviter tout risque de brûlure.
	Bloc à 4 lames Pour hacher, mixer, émincer et piler des glaçons. Durée : 90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 12	Mijoter Bouillir Hacher Pulse Auto-Clean Vapeur	DANGER ! Risque de coupure ! Les lames sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous manipulez le bloc à 4 lames. Ne pas dépasser 2 minutes d'utilisation en continu au-delà de la vitesse 3.
	Palette à remuer Pour pétrir les pâtes à pains ou mélanger les préparations. Durée : 90 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 3	Pétrir Mijoter	Nous conseillons de ne pas utiliser la palette à remuer au-delà de la vitesse 4 et de ne pas dépasser 90 minutes d'utilisation en continu.

	<p>Fouet papillon Pour monter les œufs en neige ; préparer les crèmes fouettées, les sauces, etc. Durée : 1 à 6 minutes Température : Jusqu'à 90°C Vitesse : 1 à 4</p>	X	<p>DANGER ! Ne jamais utiliser le fouet avec une température au-delà de 90°C et une vitesse supérieure à 4. Ne jamais utiliser pour mélanger les ingrédients solides ou durs. Ne pas utiliser plus de 10 minutes consécutives.</p>
	<p>Verre doseur Pour doser les ingrédients. Pour retirer le petit panier vapeur du bol.</p>	X	<p>DANGER ! Lors du retrait du petit panier vapeur, veillez à bien verrouiller le verre doseur sur le petit panier vapeur.</p>
	<p>Petit panier vapeur Pour filtrer lors des préparations de jus de fruits ou de légumes ; cuire à l'étouffée ou des petites portions. Durée : 20 à 30 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 4</p>	Vapeur	<p>DANGER ! La quantité minimale d'eau versée dans le bol est de 600ml. Faites attention lorsque vous manipulez le panier car il peut devenir très chaud au cours de la cuisson.</p>
	<p>Grand ensemble vapeur Le grand ensemble vapeur est composé de 3 parties : -Un couvercle transparent et résistant, -Un bol vapeur, -Un plateau vapeur. Durée : 10 à 60 minutes Température : Jusqu'à 130°C Vitesse 1 à 2 La quantité minimale d'eau versée dans le bol est de 600ml.</p>	Vapeur	<p>DANGER ! Ne jamais utiliser le bol et le plateau vapeur sans le couvercle pour éviter tout risque de brûlure. Veillez à toujours tenir l'ensemble bol, plateau et couvercle vapeur par les poignées. Avant utilisation, veillez à toujours vérifier que le joint d'étanchéité soit bien inséré sur le bol vapeur.</p>
	<p>Ensemble robot hachoir Pour râper ou trancher les ingrédients. Veillez à utiliser le mode préprogrammé compatible avec cet accessoire. Durée : 10 sec à 1 minute MAX Température : pas applicable Vitesse : 4 à 6</p>	Râper /Trancher	<p>DANGER ! Risque de coupure ! Le disque réversible est très tranchant ! Soyez prudent lorsque vous le manipulez. Veillez à utiliser le poussoir pour pousser les légumes dans la cheminée. Avant d'utiliser votre appareil, veillez à toujours vérifier que le joint d'étanchéité soit bien inséré sur le couvercle.</p>
	<p>Spatule Pour remuer et mélanger les ingrédients ou la préparation.</p>	X	<p>DANGER : N'utiliser la spatule que lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p>

4. PANNEAU DE CONTRÔLE

FR



4.1. FONCTION DU BOUTON ROTATIF

1. Vous pouvez l'utiliser pour régler la température, la durée et la vitesse. Tournez le bouton vers la droite pour augmenter et tournez le bouton vers la gauche pour diminuer.
2. Lorsqu'un programme de cuisson ou de mixage est lancé, vous pouvez l'interrompre en appuyant brièvement sur le bouton. Appuyez de nouveau sur le bouton pour relancer le programme.
3. Maintenez ce bouton appuyé pour arrêter le programme lancé.
4. Après avoir paramétré votre programme ou sélectionné votre recette, appuyez sur ce bouton pour le lancer.
5. En fin de programme, l'écran affiche Fin, appuyez sur ce bouton pour le mettre en veille.

4.2. DESCRIPTION DES ICÔNES ET LEURS FONCTIONS

icône	Fonction
	Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de l'appareil.
	Appuyez sur cette touche pour accéder à la fonction pesage. Plages de mesures : de 0 à 5 kg max. Graduation : 5 g
	Indique la température de cuisson. Cette touche vous permet aussi d'accéder au réglage de la température de cuisson. Plage de réglage de la température : de 37°C à 130°C. La température se règle par intervalle de 5°C à partir de 40°C.
	Indique la durée du programme paramétré et le compte à rebours du temps de fonctionnement. Cette touche vous permet aussi d'accéder au réglage de la durée du programme. Plage de réglage de la durée du programme : de 1 seconde à 90 minutes. La durée se règle par intervalles de 1 seconde et de 1 minute.
	Indique la vitesse de mixage de l'appareil. Plage de réglage de la vitesse : de 1 à 12. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mixage inversé (sens contraire des aiguilles d'une montre). L'icône du mode mixage inversé s'affiche sur l'écran. Remarque : le mode mixage inversé ne peut être utilisé qu'en vitesse 1, 2 et 3.
	Indique que l'appareil est en mode mixage.
	Appuyez sur cette touche pour arrêter le programme de cuisson ou de mixage.
	Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme de cuisson ou de mixage.
	Appuyez sur cette touche pour mettre en pause le programme de cuisson ou de mixage.

	Ces 3 touches vous permettent de changer l'interface de l'écran d'affichage. Appuyez sur la touche gauche pour accéder à l'interface des recettes. Appuyez sur la touche droite pour accéder aux 8 modes automatiques. Appuyez de nouveau sur la touche centrale pour accéder à l'écran principal (interface de réglage manuel).
	Indique que le couvercle n'est pas mis ou est mal verrouillé sur le bol de mixage. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.
	Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran principal (interface de réglage manuel).
	Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran précédent.
	Appuyez sur cette touche pour accéder au réglage des paramètres du réseau WIFI.
	Appuyez sur cette touche pour accéder aux informations de votre appareil. Cette touche vous donne aussi accès à la fonction de mise à jour du système de l'appareil et à la réinitialisation des paramètres par défaut.
	Appuyez sur cette touche pour accéder à l'interface d'aide.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder aux recettes rangées par catégories.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder aux recettes rangées par ordre alphabétique.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour chercher votre recette.
	Icône de l'interface des recettes. Appuyez sur cette touche pour accéder à vos recettes sauvegardées en favoris ou en historique.
	Icône de l'interface « Favori » ou « Historique ». Appuyez sur cette touche pour supprimer la recette sauvegardée.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir la liste des ingrédients.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les étapes de la recette.
	Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les astuces du chef.

	<p> Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour voir les accessoires nécessaires pour réaliser la recette.</p>														
	<p> Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour lancer la recette.</p>														
	<p> Icône de l'interface de la recette sélectionnée. Appuyez sur cette touche pour sauvegarder la recette en favori.</p>														
	<p> Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour revenir à l'étape précédente.</p>														
	<p> Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour accéder aux étapes de la recette, astuces du chef et liste des ingrédients.</p>														
	<p> Icône de l'interface de la recette lancée. Appuyez sur cette touche pour accéder à l'étape suivante.</p>														
	<p> Icône de l'interface d'un mode automatique lancé. Appuyez sur cette touche pour annuler et sortir du mode sélectionné.</p>														
	<p> Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Pétrissage préprogrammé.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fonction</th> <th>Réglage par défaut</th> <th>Modifiable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Durée</td> <td>3 minutes</td> <td>de 2 à 3 minutes</td> </tr> <tr> <td>Température de cuisson</td> <td>0°C</td> <td>de 0°C à 37°C</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>3</td> <td>Non</td> </tr> </tbody> </table>			Fonction	Réglage par défaut	Modifiable	Durée	3 minutes	de 2 à 3 minutes	Température de cuisson	0°C	de 0°C à 37°C	Vitesse	3	Non
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable													
Durée	3 minutes	de 2 à 3 minutes													
Température de cuisson	0°C	de 0°C à 37°C													
Vitesse	3	Non													
	<p> Appuyez sur cette touche pour accéder au mode de cuisson Vapeur préprogrammé.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fonction</th> <th>Réglage par défaut</th> <th>Modifiable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Durée</td> <td>20 minutes</td> <td>de 1 à 60 minutes</td> </tr> <tr> <td>Température de cuisson</td> <td>0°C</td> <td>de 0°C à 37°C</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>0</td> <td>de 0 à 3</td> </tr> </tbody> </table>			Fonction	Réglage par défaut	Modifiable	Durée	20 minutes	de 1 à 60 minutes	Température de cuisson	0°C	de 0°C à 37°C	Vitesse	0	de 0 à 3
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable													
Durée	20 minutes	de 1 à 60 minutes													
Température de cuisson	0°C	de 0°C à 37°C													
Vitesse	0	de 0 à 3													
	<p> Appuyez sur cette touche pour accéder au mode de cuisson Mijoter préprogrammé.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fonction</th> <th>Réglage par défaut</th> <th>Modifiable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Durée</td> <td>60 minutes</td> <td>de 1 à 90 minutes</td> </tr> <tr> <td>Température de cuisson</td> <td>100°C</td> <td>de 60°C à 100°C</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>1</td> <td>de 1 à 3</td> </tr> </tbody> </table>			Fonction	Réglage par défaut	Modifiable	Durée	60 minutes	de 1 à 90 minutes	Température de cuisson	100°C	de 60°C à 100°C	Vitesse	1	de 1 à 3
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable													
Durée	60 minutes	de 1 à 90 minutes													
Température de cuisson	100°C	de 60°C à 100°C													
Vitesse	1	de 1 à 3													
	<p> Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Bouillir préprogrammé.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fonction</th> <th>Réglage par défaut</th> <th>Modifiable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Durée</td> <td>Fixe</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Température de cuisson</td> <td>100°C</td> <td>de 60°C à 100°C</td> </tr> </tbody> </table>			Fonction	Réglage par défaut	Modifiable	Durée	Fixe	Non	Température de cuisson	100°C	de 60°C à 100°C			
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable													
Durée	Fixe	Non													
Température de cuisson	100°C	de 60°C à 100°C													

	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode robot hachoir (Râper/Trancher) préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	30 secondes	de 10 secondes à 1 minute
	Vitesse	5	de 4 à 6
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Mixer préprogrammé (Hacher).		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	10 secondes	de 10 secondes à 4 minutes
	Vitesse	6	de 1 à 12
	Appuyez sur cette touche pour accéder au mode Pulse préprogrammé.		
	Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
	Durée	1 minute	Non
	Vitesse	12	Non

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

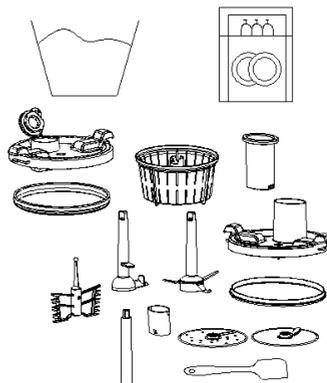
1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les. Ne jamais mettre le bol de mixage dans le lave-vaisselle.

Ne jamais immerger le bol de mixage dans l'eau ou tout autre liquide.

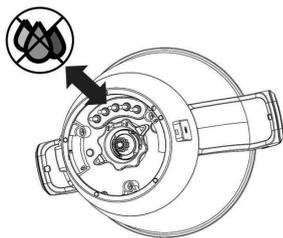
Vous pouvez laver les accessoires ci-dessous au lave-vaisselle, veillez à suivre les consignes de lavage.

Accessoires compatibles lave-vaisselle, à placer dans le panier supérieur ou inférieur.

1. Clapet du couvercle
2. Couvercle principal
3. Joint d'étanchéité du couvercle
4. Fouet papillon
5. Palette à remuer
6. Bloc à 4 lames
7. Petit panier vapeur
8. Verre doseur
15. Spatule
24. Poussoir
25. Cheminée
26. Couvercle robot hachoir
27. Joint d'étanchéité du couvercle robot hachoir
28. Disque réversible découpe légumes (râper/trancher)
29. Axe d'entraînement du disque découpe légumes



Veillez à respecter les instructions données ci-dessous pour éviter d'endommager l'appareil.

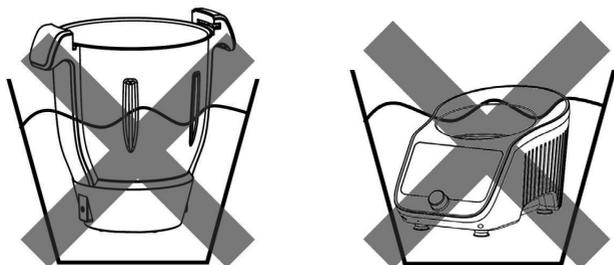


Risque de court-circuit !

Avant utilisation du bol, vérifiez que les broches de contact situées sur le dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nouritures, plastiques, etc.).

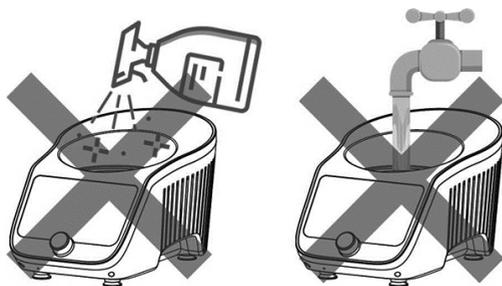
Dans le cas contraire, vous endommagerez le bol de mixage.

Ne jamais immerger l'appareil et le bol de mixage dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais les mettre au lave-vaisselle.



Ne jamais pulvériser de nettoyant ménager dans l'appareil.

Ne jamais asperger l'appareil d'eau ou encore le mettre sous l'eau du robinet.

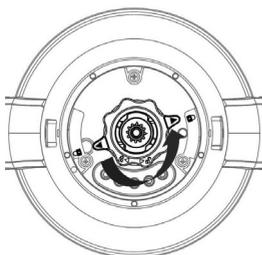


6. ASSEMBLER ET DÉASSEMBLER LES ACCESSOIRES

Désassembler et réassembler l'axe d'entraînement du bol.

Le bol est livré avec l'axe d'entraînement du bol et le verrou préassemblés dans le bol.

Retirer l'axe d'entraînement



Placez le bol à l'horizontale sur le plan de travail, maintenez l'axe d'une main et tournez le verrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec votre autre main.

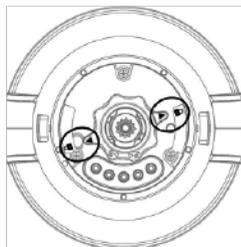
ATTENTION ! Risque de blessure ! L'axe d'entraînement est lourd, veillez à toujours retirer l'axe en plaçant le bol sur un plan de travail.

Réassembler l'axe d'entraînement



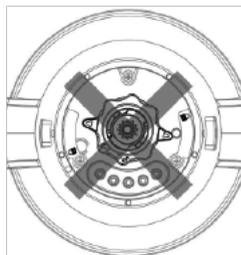
Placez le bol à l'horizontale sur le plan de travail. Insérez l'axe d'entraînement dans le trou situé dans le bol et appuyez sur l'axe. Ajustez le verrou sur la base de l'axe et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Veillez à ce que les deux flèches du verrou soient alignées sur les deux icônes verrous du bol.



Veillez à ce que les deux flèches du verrou soient alignées sur les deux icônes verrous du bol.

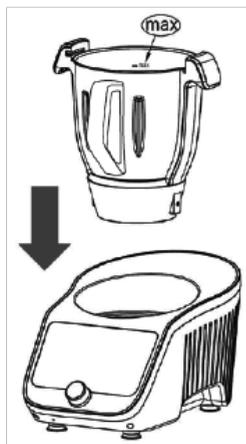
Mauvais verrouillage de l'axe



ATTENTION ! Si l'axe n'est pas correctement assemblé et verrouillé, le bol ne pourra pas fonctionner.

Remarque : dans le cas où vous avez mal installé l'axe d'entraînement dans le bol et mal verrouillé le verrou, l'intérieur de la base de l'appareil dispose d'un trou d'évacuation de liquide permettant au liquide versé dans le bol de sortir par ce trou. Il est donc normal que du liquide puisse fuir de la base.

Installer le bol dans l'appareil



Placez la base de l'appareil sur un plan de travail, propre, plane et stable.

Vérifiez que les broches de contact situées sur le dessous du bol soient sèches et exemptes de tout corps étranger (poussières, nourritures, plastiques, etc.).

Tenez le bol par ses poignées et assurez-vous que le marquage « MAX » soit face à vous.

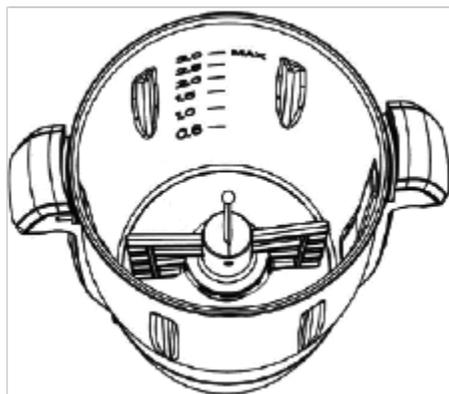
Insérez le bol dans la base.

ATTENTION ! Si vous rencontrez de la résistance lors de l'insertion du bol dans la base, procédez comme suit :

- * vérifiez que le bol est dans le bon sens pour l'installation,
- * vérifiez que l'axe d'entraînement est bien assemblé dans la base du bol.

Ne forcez jamais l'installation du bol si vous rencontrez une résistance car vous endommagerez l'appareil.

Repères des niveaux de remplissage dans le bol de mixage



La paroi intérieure du bol de mixage est marquée avec des traits de graduation en Litres comme suit :

3.0 – MAX
2.5 –
2.0 –
1.5 –
1.0 –
0.6 –

DANGER ! Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal de 3L pour éviter tout risque de projections et/ou d'ébouillantage !

Pour les préparations chaudes (soupes, viandes mijotées/légumes, etc.) ne remplissez pas au-delà de 2.5 L.

Lors de l'utilisation du programme automatique « Pulse », ne remplissez pas au-delà de 2.5 L.

Pour la cuisson vapeur, remplissez au minimum 600 ml d'eau dans le bol.

Attention ne dépassez pas 600 ml si vous utilisez le petit panier vapeur.

Pour fouetter, nous vous conseillons de remplir au minimum 200 ml de crème ou 3 blancs d'œufs.

Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage.

Important

Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

Attendez toujours que les lames soient à l'arrêt pour retirer le couvercle.

Le bol ne peut pas être enlevé de la base lorsque le couvercle est mis en place. Ne jamais forcer le retrait du bol lorsque le couvercle est verrouillé au bol, vous endommagerez l'appareil.

Veillez à toujours installer le joint d'étanchéité sur le couvercle avant d'insérer le couvercle sur le bol.

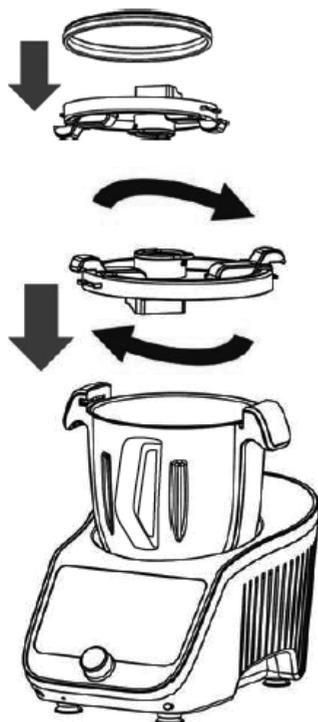
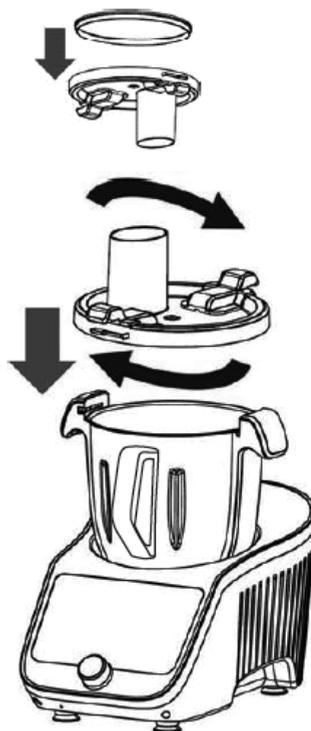
ATTENTION ! Ne jamais utiliser le couvercle sans son joint mis en place.

Veillez à ce que le clapet du couvercle principal soit toujours fermé lorsque l'appareil est en mode mixage.

Veillez à porter des gants de cuisson pour retirer le couvercle principal lors des préparations chaudes pour éviter tout risque de brûlure.

La fonction pesage n'est pas disponible lorsque le couvercle est verrouillé sur le bol de mixage.

Avant d'installer le couvercle (principal ou robot hachoir) sur le bol, veillez à toujours vérifier que le joint d'étanchéité soit bien inséré sur le couvercle (principal ou robot hachoir) pour éviter tout risque de brûlure.

Pour le couvercle principal**Pour le couvercle du robot hachoir**

Mettez le couvercle (principal ou robot hachoir) sur le bol en veillant à positionner les poignées à 1h et à 7h afin que les languettes du couvercle puissent s'emboîter correctement dans les interstices des deux poignées.

Placez vos deux mains sur les supports plastiques du couvercle, appuyez et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Vous entendrez un clic sonore vous avertissant que le couvercle est correctement mis en place.

Pour retirer le couvercle, procédez de façon inverse : placez vos deux mains sur les supports plastiques du couvercle puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez doucement le couvercle en prenant garde à ne pas vous brûler.

L'écran LCD vous indique aussi si le couvercle est correctement mis ou non par l'affichage d'une icône, voir ci-dessous.



Indique que le couvercle n'est pas mis ou mal verrouillé sur le bol de mixage.
Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.

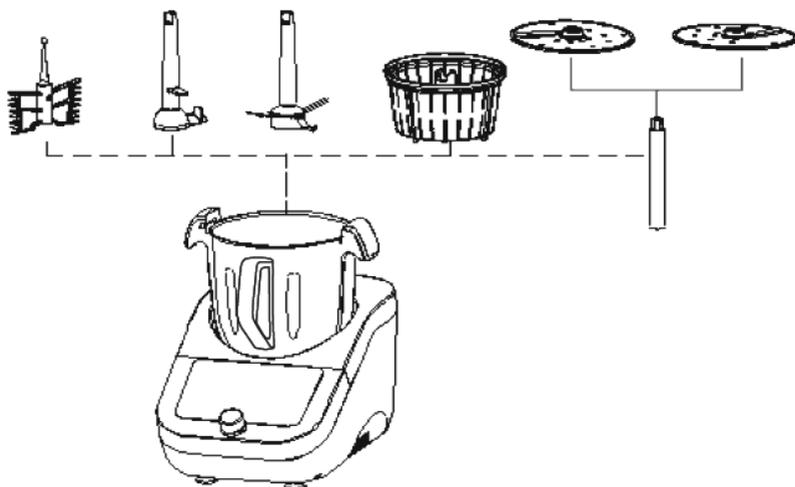


Indique que le couvercle est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

ATTENTION ! L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle est mal fermé.

Ensemble principal : installer et retirer les accessoires en mode de cuisson/mixage.

Lors de l'utilisation de l'appareil avec son ensemble principal, vous pouvez intervenir les différents accessoires (voir schéma ci-après) en fonction de votre recette. Référez-vous au chapitre « Description des accessoires » pour les conseils d'utilisation de chaque accessoire.



ATTENTION ! Veillez à couper vos ingrédients solides en tranches ou en cubes de 2 à 3 cm avant de les ajouter dans le bol de mixage. Dans le cas contraire, la palette à remuer ou le bloc à 4 lames serait bloqué et l'appareil risque d'être endommagé.

À vitesse rapide, des aliments ou liquides chauds peuvent être projetés. Utilisez uniquement les vitesses lentes (de 1 à 6) à des températures élevées ou lorsque vous mixez des liquides chauds. Attendez la fin du programme et l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle. Veillez à ce que le clapet du couvercle soit toujours fermé (sauf pour certaines recettes avec une vitesse programmée inférieure à 3).

Si vous souhaitez ajouter un ingrédient ou ouvrir le couvercle en cours de programme, appuyez sur l'icône pause sur l'écran ou le bouton rotatif pour mettre en pause l'appareil et attendez que les lames soient à l'arrêt pour ouvrir le couvercle.

Installer le fouet papillon dans le bol

Exemple de préparation avec l'accessoire fouet papillon :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
Œufs en neige	300 g de blancs d'œufs à température ambiante	Durée	4 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	4
Crème fouettée	Crème : 300 g	Durée	3 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	4

1. Insérez le fouet sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez inversement pour retirer le fouet du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Installer la palette à remuer dans le bol

Nous conseillons de ne pas utiliser la palette à remuer au-delà de la vitesse 4 et de ne pas dépasser 90 minutes d'utilisation en continu.

1. Insérez la palette à remuer sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez de façon inverse pour retirer la palette du bol.
2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Exemple de préparation avec la palette à remuer :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
Oignons sautés	Oignons : 500 g épluchés et coupés en tranches Huile d'olive : 30 ml	Durée	10 minutes
		Température de cuisson	90°C
		Vitesse	2
Pâtes à pains Ratio 5:3 (farine : eau)	Farine : 250 g Eau : 150 g	Durée	5 minutes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	3

Installer le bloc à 4 lames dans le bol

Exemple de préparation avec le bloc à 4 lames :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
Amandes en poudre	Amandes : 100 g	Durée	40 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	9
Oignons hachés	Oignons : 300g épluchés et coupés en cubes de 2 cm	Durée	30 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	8
Viande hachée	Bœuf ou porc : 600 g, sans os/tendons, coupés en cubes de 2 cm	Durée	40 secondes
		Température de cuisson	0°C
		Vitesse	8

1. Insérez le bloc à lames sur l'axe d'entraînement du bol. Procédez de façon inverse pour retirer la palette du

bol.

2. Versez votre ingrédient ou vos ingrédients dans le bol de mixage.

3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Installer le petit panier vapeur dans le bol

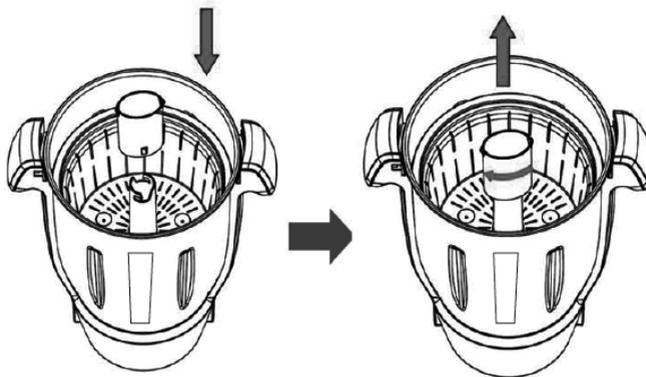
1. Versez 600 ml d'eau dans le bol de mixage. Remarque : vous n'avez pas besoin d'installer la palette à remuer ou le bloc à 4 lames dans le bol.

2. Placez le petit panier vapeur à l'intérieur du bol. Placez vos ingrédients dans le petit panier vapeur.

3. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

Exemple de préparation avec le bloc à 4 lames :

Préparation	Ingrédients	Mode opératoire	
Carottes vapeur	Eau : 600 ml Carottes : 250 g, épluchées et coupées en rondelles de 2 cm d'épaisseur	Durée	25 minutes
		Température de cuisson	100°C
		Vitesse	1

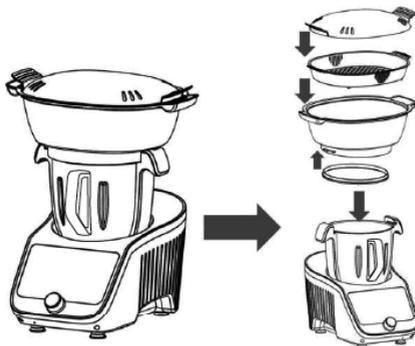


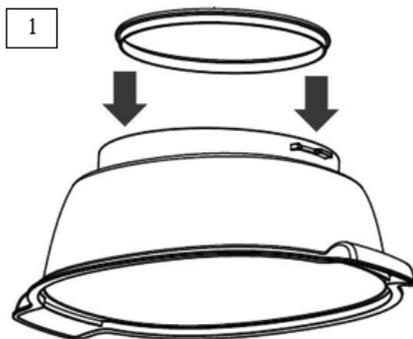
En fin de cuisson, retirez le couvercle principal du bol de mixage.

Portez des gants de cuisine et utilisez le verre doseur pour retirer le panier vapeur du bol de mixage.

Vissez le verre doseur dans la fente du tube central du panier vapeur et faites-le tourner pour le verrouiller au panier. Retirez doucement le panier vapeur pour éviter tout risque de brûlures.

Ensemble cuisson vapeur : installer et retirer les accessoires en mode cuisson vapeur.





Avant d'installer le bol vapeur sur le bol, vérifiez que le joint d'étanchéité soit bien inséré dans la base du bol vapeur.

ATTENTION ! Ne jamais utiliser le bol vapeur sans son joint mis en place.

2



Versez 600 ml d'eau au minimum et 1.5 L d'eau au MAX dans le bol de mixage.

Remarque : vous n'avez pas besoin d'installer la palette à remuer ou le bloc à 4 lames dans le bol.

3



Placez le bol vapeur sur le bol de mixage en veillant à positionner les poignées à 1h et à 7h afin que les languettes du bol vapeur puissent s'emboîter correctement dans les enfoncements des deux poignées.

Placez vos deux mains sur les poignées du bol vapeur, appuyez et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point de blocage. Vous entendrez un clic sonore vous avertissant que le bol vapeur est correctement mis en place.

4



Placez vos ingrédients dans le bol vapeur, placez le plateau vapeur sur le bol vapeur et placez les ingrédients sur le plateau vapeur. Assurez-vous que les deux poignées du plateau vapeur soient bien encastrées dans les poignées du bol vapeur. Placez le couvercle vapeur sur le plateau vapeur.

Sélectionnez le programme cuisson « Vapeur » préprogrammé.

Remarque : si vous n'utilisez pas le plateau vapeur, veillez à placer le couvercle vapeur sur le bol vapeur.

Note : Disposez les aliments de sorte à ne pas trop obstruer les orifices à la base du bol vapeur, sans quoi la cuisson sera moins efficace, et plus longue.

Si l'eau s'évapore entièrement, un message d'erreur « E5 » s'affichera alors sur l'écran de contrôle. Dans ce cas, rajoutez de l'eau.

Retrait de l'ensemble vapeur du bol de mixage

En fin de cuisson, attendez quelques secondes avant de retirer l'ensemble vapeur du bol. Portez des gants de cuisine et placez-les sur les poignées de l'ensemble bol vapeur. Appuyez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Remarques : la fonction pesage n'est pas disponible lorsque le bol vapeur est verrouillé sur le bol de mixage. L'écran LCD vous indique aussi si le bol vapeur est correctement mis ou non par l'affichage d'une icône, voir ci-dessous



Indique que le bol vapeur n'est pas mis ou mal verrouillé sur le bol de mixage.

Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.

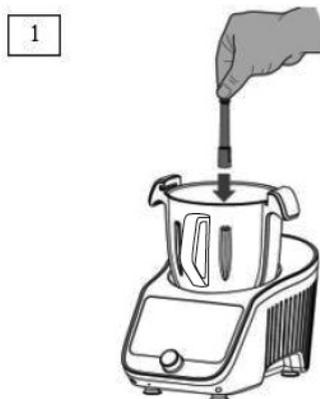
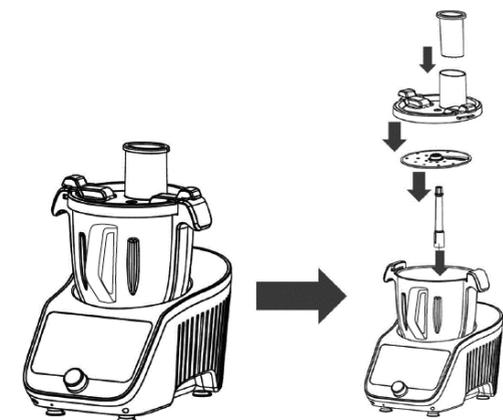


Indique que le couvercle est correctement verrouillé sur le bol de mixage.

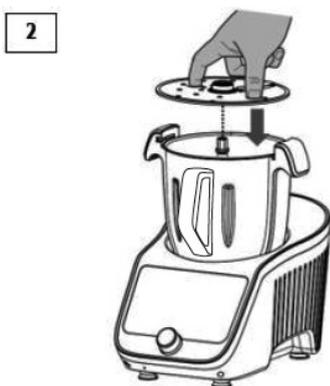
ATTENTION ! L'appareil ne fonctionnera pas si le bol vapeur n'est pas correctement verrouillé sur le bol de mixage.

Ensemble découpe-légumes : installer et retirer les accessoires en mode robot hachoir (râper/trancher)

Remarque : le disque de découpe-légumes est réversible. Un côté du disque sert à râper (les carottes, les pommes de terre, les oignons, le fromage, etc.), l'autre côté sert à trancher (les pommes de terre, les concombres, les courgettes, etc.).



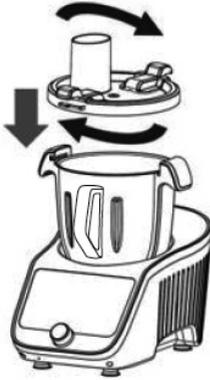
Insérez l'axe d'entraînement du disque découpe-légumes sur l'axe d'entraînement du bol de mixage.



Saisissez le disque par les deux trous ronds, l'un avec le pouce et l'autre avec l'index ou le majeur. Insérez le disque sur le sommet de l'axe.

Attention ! Le disque réversible est très tranchant ! Soyez prudent lorsque vous le manipulez.

3



Verrouillez le couvercle robot hachoir sur le bol de mixage (référez-vous au chapitre « Installer et verrouiller le couvercle sur le bol de mixage »).

4



Allumez l'appareil et sélectionnez le programme automatique préprogrammé « Râper/Trancher ». Insérez votre légume dans la cheminée et guidez-le à l'aide du poussoir.

En fin d'utilisation, attendez que le disque soit complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil et retirez les accessoires en suivant la procédure inverse d'installation.

ATTENTION ! Ne retirez jamais le couvercle tant que le disque n'est pas complètement arrêté.

Manipulez le disque avec précaution car il est extrêmement tranchant !

N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.

Exemple de préparation avec l'ensemble découpe-légumes :

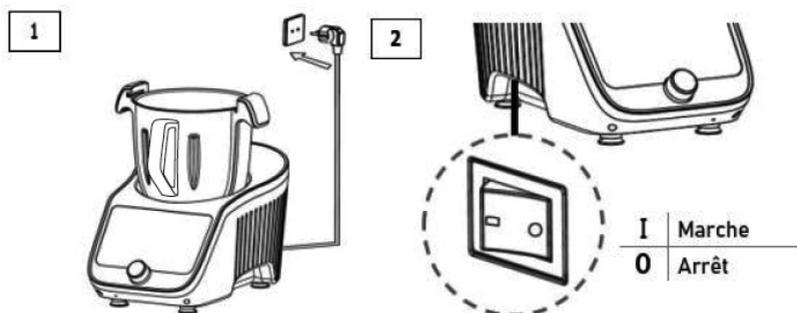
Préparation	Ingrédients	Mode opératoire :	
		Sélectionnez le programme automatique « Râper/Trancher ».	
Carottes râpées	Carottes : 300 g, épluchées	Durée	30 secondes
		Température de cuisson	/
		Vitesse	5

7. UTILISATION DE L'APPAREIL

7.1. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés. Insérez le bol de mixage dans l'appareil et insérez l'accessoire requis dans le bol.

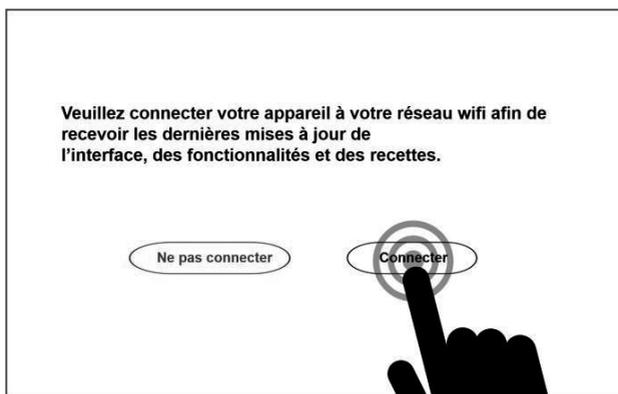


Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale.

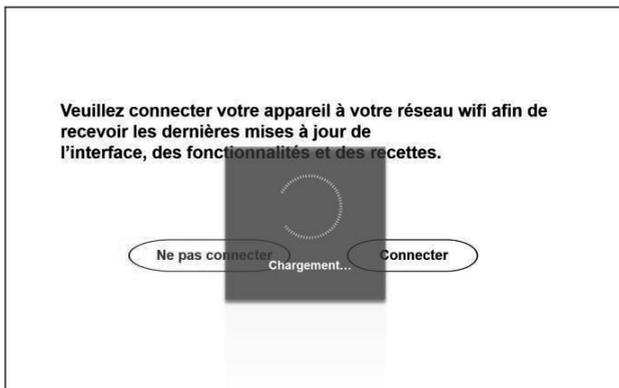
Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt située sur le côté gauche de la base de l'appareil pour allumer l'appareil. Procédez inversement pour éteindre l'appareil.

ATTENTION ! Veuillez à toujours éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

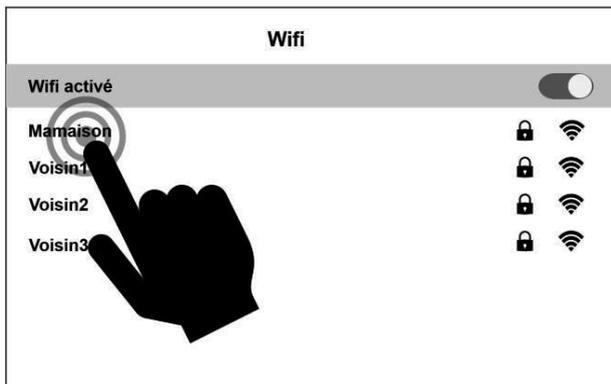
Première mise en marche de l'appareil et connexion à internet.



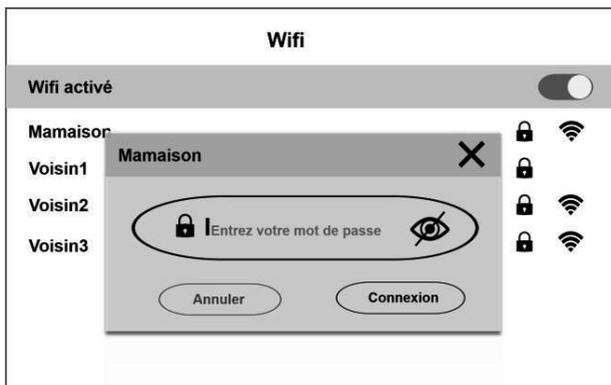
Appuyez sur « Connecter » pour paramétrer les réglages de connexion internet de l'appareil.



Cet écran indique que l'appareil procède à votre requête.



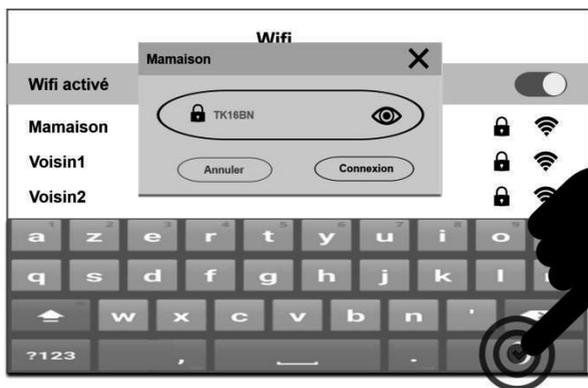
L'écran affiche les réseaux WIFI disponibles, appuyez sur votre réseau pour confirmer votre sélection. Veillez à ce que votre réseau internet soit sécurisé avant d'appairer l'appareil à votre réseau.



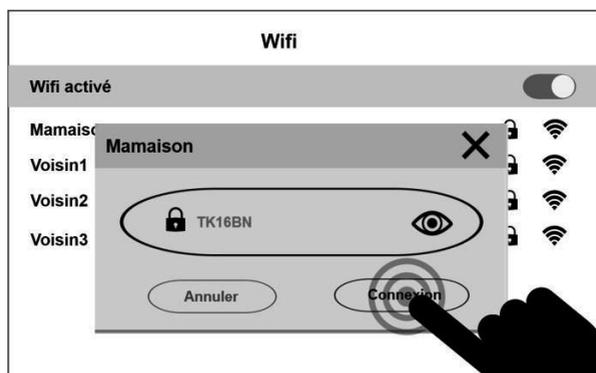
Une fenêtre s'affiche sur l'écran pour entrer le mot de passe.



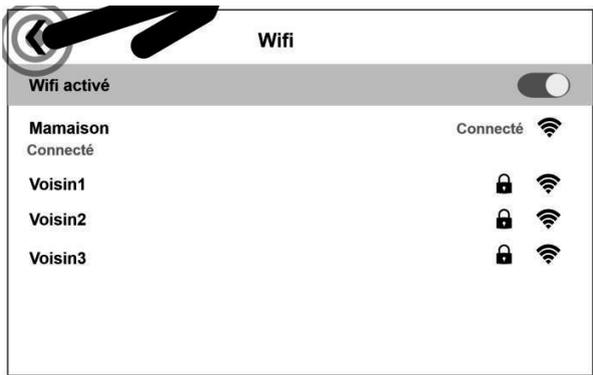
Appuyez sur l'espace vide pour afficher le clavier de saisie. Appuyez sur l'icône œil barré si vous souhaitez que le mot de passe saisi s'affiche.



À la fin de la saisie, appuyez sur l'icône ✓ pour fermer le clavier.



Appuyez sur « Connexion ».



L'appairage est réussi lorsque l'écran affiche « Connecté » face au nom de votre réseau WIFI. Appuyez sur l'icône pour sortir de l'écran paramètres connexion internet, l'écran affiche l'interface de l'écran d'accueil principal.

Remarque :

La connexion de l'appareil à internet permet uniquement une mise à jour des recettes disponibles pour l'appareil. Vous pouvez à tout moment désactiver la connexion internet de l'appareil via le menu « Paramètres réseau » de l'appareil. L'appareil peut être utilisé à tout moment avec ou sans connexion à internet.

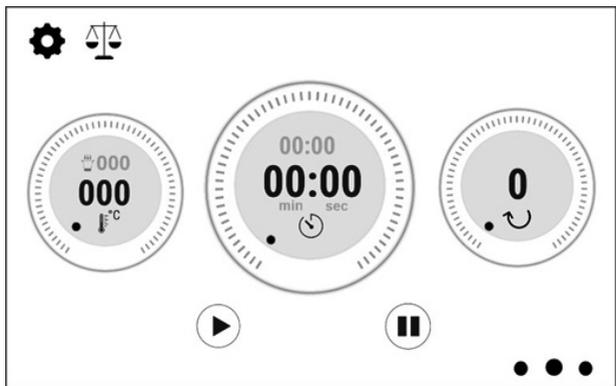
L'appareil est automatiquement connecté à votre réseau internet pour les utilisations suivantes sauf si vous avez changé le mot de passe de votre réseau ou désactivé la connexion internet de l'appareil.

Dans le cas où l'accès à votre réseau internet n'est pas sécurisé par un mot de passe, il vous suffit de sélectionner votre réseau pour effectuer l'appairage.

Dans le cas où vous n'avez pas personnalisé votre réseau internet et ne retrouvez plus ces informations, nous vous conseillons de regarder les documents fournis par votre fournisseur d'accès à internet et de vérifier l'étiquette sur votre routeur.

Pour la mise à jour des recettes, veuillez penser à connecter votre robot à votre réseau wifi. Si vous avez un problème pour mettre à jour vos recettes merci d'essayer avec un partage de connexion à l'aide de votre téléphone par exemple.

7.2. ÉCRAN D'ACCUEIL PRINCIPAL

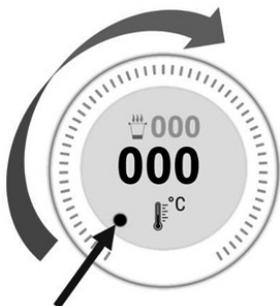


Cet écran affiche les boutons tactiles des réglages manuels de la température, de la durée et de la vitesse. Il vous permet de réaliser vos propres recettes.

Cet écran vous permet aussi d'accéder :

- au menu des recettes,
- à l'interface paramètres de l'appareil,
- à la fonction pesage,
- aux programmes automatiques.

Régler manuellement la température de cuisson



Le bouton tactile sur la gauche de l'écran avec l'icône  permet de régler manuellement la température de cuisson.

Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la température, le cercle s'agrandit.

Placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température de cuisson désirée.

Pour diminuer la température, faites glisser le point rouge dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter la température de cuisson.

Plage de réglage de la température : 37°C puis de 40°C à 130°C. La température se règle par intervalle de 5°C à partir de 40°C.

Notes : la température réelle atteinte par l'appareil est affichée à la droite de l'icône du bol 

Au cours du fonctionnement de l'appareil, vous pouvez à tout moment modifier la température de cuisson

Remarque : lorsque vous sélectionnez une température, l'appareil limite la vitesse de mixage en vitesse 3 pour des raisons de sécurité.

Régler manuellement la durée de cuisson ou de mixage



Le bouton tactile central avec l'icône  permet de régler manuellement la durée de cuisson ou de mixage.

Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la durée, le cercle s'agrandit. Vous devez régler par étapes : d'abord les secondes puis les minutes ou les minutes puis les secondes.

: 00
sec Appuyez sur les 2 chiffres au-dessus de « sec » pour régler la durée en secondes, ces derniers clignotent pour confirmer la sélection.

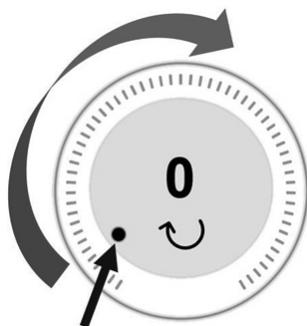
00 :
min Appuyez sur les 2 chiffres au-dessus de « min » pour régler la durée en minutes, ces derniers clignotent pour confirmer la sélection.

Après avoir sélectionné en secondes ou en minutes, placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le temps en secondes/minutes désiré. Pour diminuer le temps en secondes/minutes, faites glisser le rond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter le temps en secondes/minutes.

Plage de réglage de la durée du programme : de 1 seconde à 90 minutes. La durée se règle par intervalles de 1 seconde et de 1 minute.

Note : lorsque l'appareil se met en marche, les 4 chiffres au centre affichent le compte à rebours. Les 4 chiffres au-dessus affichent la durée programmée. Vous ne pouvez pas modifier la durée lorsque l'appareil est en marche. En fin de cuisson ou mixage, l'appareil émet 3 bips sonores pour vous avertir de la fin de la préparation.

Régler manuellement la durée de cuisson ou de mixage



Le bouton tactile de droite avec l'icône  permet de régler manuellement la vitesse de mixage.

Appuyez sur le bouton tactile de réglage de la vitesse, le cercle s'agrandit.

Placez votre index sur le point rouge à l'intérieur du cercle et faites glisser le point dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse désirée.

Pour diminuer la vitesse de mixage, faites glisser le rond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Vous pouvez aussi utiliser le bouton rotatif pour diminuer ou augmenter la vitesse de mixage. Plage de réglage de la vitesse : de 1 à 12.

Appuyez sur l'icône  pour sélectionner le mixage inversé (sens contraire des aiguilles d'une montre). L'icône du mode mixage inversé  s'affiche sur l'écran. Le mode mixage inversé ne peut être utilisé qu'en vitesse 1, 2 et 3.

Appuyez de nouveau sur l'icône  pour sortir du mode de mixage inversé, l'icône du mode mixage inversé  disparaît de l'écran.

Remarque : lorsque vous sélectionnez une température, l'appareil limite la vitesse de mixage en vitesse 3 pour des raisons de sécurité.

Veuillez respecter les vitesses pour chaque accessoire/mode indiqué ci-dessous :

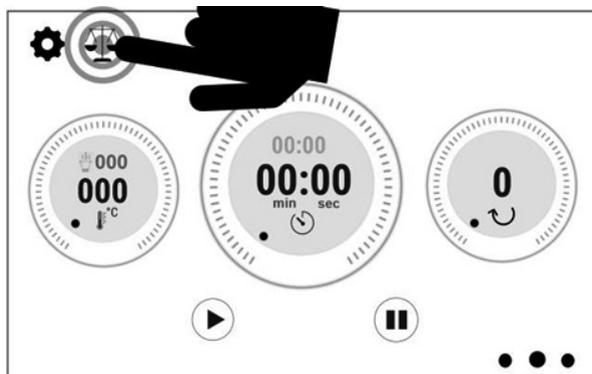
Accessoire/Mode		Vitesses
	Mode cuisson	Vitesse 0 à 3 MAX
	Mode mixage inversé	Vitesse 1 à 3 MAX
	Mode Râper/Trancher	Vitesse 4 à 6 MAX
	Palette à remuer	Vitesse 1 à 3 MAX
	Fouet papillon	Vitesse 1 à 4 MAX
	Bloc à 4 lames	Vitesse 1 à 12 MAX

7.3. UTILISER LA FONCTION PESAGE

La fonction pesage permet de peser les aliments de 5 g à 5 kg maximum ; la graduation est par 5 g.

ATTENTION ! La fonction pesage ne fonctionne que si le couvercle n'est pas verrouillé/fermé sur le bol de mixage.

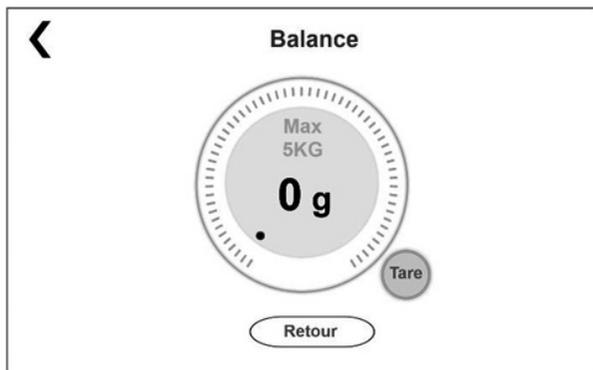
La fonction pesage ne fonctionne que lorsque l'appareil est à l'arrêt (ne cuit pas, ne mixe pas).



Sélectionnez la fonction pesage en appuyant sur l'icône balance ; cette icône  apparaît en haut à gauche de l'interface écran d'accueil principal et de l'interface des 8 programmes automatiques.

La fonction pesage est équipée de la fonction TARE, cette dernière vous permet de peser les ingrédients suivants sans avoir à vider les ingrédients précédents du bol.

Elle sert aussi à remettre à 0 g le poids indiqué sur l'écran lorsque vous utilisez le petit panier vapeur pour peser vos légumes par exemple.



Versez votre ingrédient dans le bol de mixage, l'écran affiche le poids. Si vous ajoutez un autre ingrédient dans le bol, son poids s'ajoute sur l'affichage. Si vous pesez les ingrédients suivants, vous pouvez utiliser la fonction Tare comme suit : appuyez sur l'icône Tare, l'écran affiche 0 g, et ajoutez votre second ingrédient dans le bol. Procédez de même pour les ingrédients suivants.

Si vous utilisez le petit panier vapeur, placez ce dernier à l'intérieur du bol de mixage puis appuyez sur l'icône Tare. L'écran affiche de nouveau 0. Placez vos ingrédients dans le panier.

Pour sortir de la fonction pesage, appuyez sur l'icône  ou sur le bouton « Retour ».

Interface des 8 programmes automatiques

Appuyez sur le rond droit  situé en bas à droite sur l'écran d'accueil principal, vous accéderez à l'interface des 8 programmes automatiques préprogrammés.

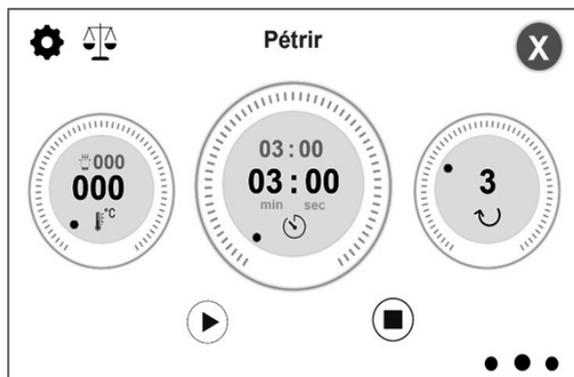
Pour sortir de cette interface, procédez comme suit :

- Appuyez sur le rond central pour revenir à l'écran d'accueil principal,
- Appuyez sur l'icône maison  pour revenir à l'écran d'accueil principal,
- Appuyez sur l'icône écrou cranté  pour accéder aux paramètres de l'appareil,
- Appuyez sur l'icône balance  pour accéder à la fonction pesage.

Remarque : pour tous les programmes avec le mode de cuisson, la durée affichée ne tient pas compte de la durée du préchauffage.

Comptez en moyenne 15 à 20 minutes pour que l'appareil chauffe la préparation à 100°C.

7.4. PROGRAMME AUTOMATIQUE PÉTRISSAGE



Ce programme vous permet de réaliser des pâtes à pain, à tarte, à brioches, etc. Vous pouvez utiliser le bloc à 4 lames ou la palette à remuer avec ce programme.

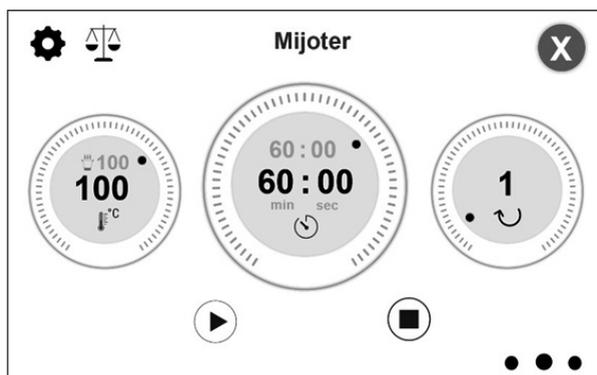
Insérez la palette à remuer dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage. Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Pétrir ».

L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier la durée et la température de pétrissage :

Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	3 min.	de 2 à 3 min.
Température de cuisson	0	0°C ou 37°C
Vitesse	3	Non

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.5. PROGRAMME AUTOMATIQUE CUISSON « MIJOTER »



Nous vous conseillons d'utiliser la palette à remuer avec ce programme.

Insérez la palette à remuer dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Mijoter ».

L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme,

appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

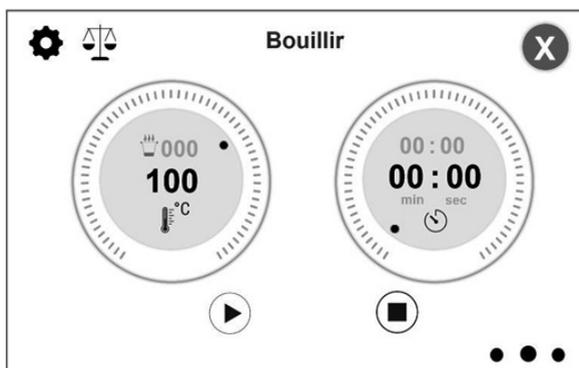
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	60 minutes	de 1 à 90 minutes
Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
Vitesse	1	de 1 à 3

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme,

appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône

. La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.6. PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR FAIRE BOUILLIR DE L'EAU



Si vous avez juste besoin de faire bouillir de l'eau, vous n'avez pas besoin d'insérer un accessoire (bloc à 4 lames) sur l'axe du bol avec ce programme.

Insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez l'eau dans le bol de mixage. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

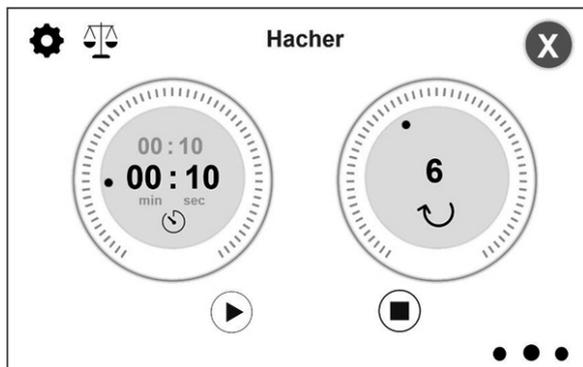
Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Bouillir ».

L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	Fixe	Non
Température de cuisson	100°C	de 60°C ou 100°C
Vitesse	/	/

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.7. PROGRAMME AUTOMATIQUE MIXER/HACHER



Vous devez utiliser le bloc à 4 lames avec ce programme.

Insérez le bloc à 4 lames dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

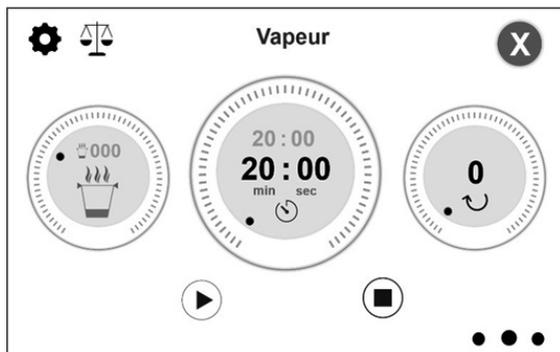
Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Hacher ».

L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	10 secondes	de 10 secondes à 4 minutes
Température de cuisson	/	/
Vitesse	6	de 1 à 12

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.8. PROGRAMME AUTOMATIQUE CUISSON VAPEUR



Vous n'avez pas besoin d'insérer un accessoire (bloc à 4 lames) sur l'axe du bol avec ce programme.

Insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez l'eau dans le bol, placez le petit panier vapeur dans le bol ou l'ensemble vapeur sur le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Vapeur ».

L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

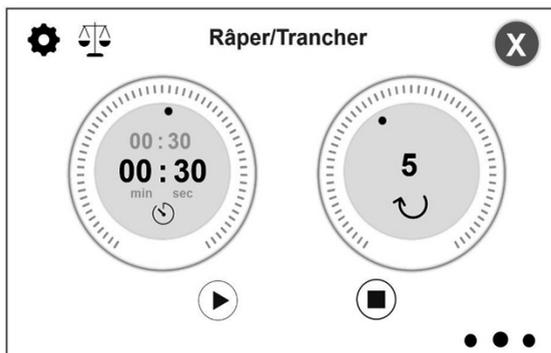
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	20 minutes	de 1 à 60 minutes
Température de cuisson	000, la température est réglée automatiquement	Vous pouvez sélectionner l'intensité de l'émission vapeur.
Vitesse	0	de 0 à 3

Icône	Intensité émission vapeur
	Faible
	Moyenne
	Elevée

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône

. La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.9. PROGRAMME AUTOMATIQUE ROBOT HACHOIR « RÂPER/TRANCHER »



Vous devez utiliser l'ensemble découpe-légumes avec ce programme. Référez-vous au chapitre « Ensemble découpe- légumes : installer et retirer les accessoires en mode robot hachoir (râper/trancher) » pour l'installation des accessoires.

Note : n'oubliez pas de retirer le poussoir de la cheminée.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Râper/Trancher ». L'appareil est réglé par défaut comme indiqué ci-dessous, vous pouvez cependant modifier certains réglages :

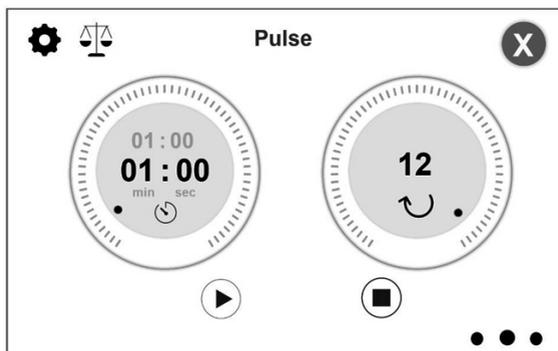
Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	30 secondes	de 10 secondes à 1 minute
Température de cuisson	/	/
Vitesse	5	de 4 à 6

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Insérez votre légume dans la cheminée et guidez-le à l'aide du poussoir.

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône

. La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

7.10. PROGRAMME AUTOMATIQUE « PULSE » (MODE TURBO)



Vous devez utiliser le bloc à 4 lames avec ce programme.

Insérez le bloc à 4 lames dans le bol de mixage puis insérez le bol de mixage dans l'appareil. Versez les ingrédients dans le bol. Verrouillez le couvercle sur le bol de mixage.

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de contrôle du programme « Pulse ».

L'appareil est réglé par défauts comme indiqué ci-dessous :

Fonction	Réglage par défaut	Modifiable
Durée	1 minute	Non
Température de cuisson	/	/
Vitesse	12	Non

Appuyez sur l'icône  pour démarrer le programme. Si vous souhaitez mettre en pause le programme, appuyez sur l'icône . Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur l'icône  ou sur l'icône . La fin du programme est indiquée par 3 bips sonores.

ATTENTION ! Pour éviter toute surchauffe du moteur, laissez l'appareil reposer pendant 2 à 3 minutes après l'utilisation du programme « Pulse ».

Ne jamais verser une préparation chaude dans le bol et utiliser en programme « Pulse ». Le programme « Pulse » est conseillé pour les utilisations ci-dessous, par exemple: broyer les glaçons, préparer des jus, smoothies, hacher les fines herbes, hacher l'ail.

7.11. INTERFACE PARAMÈTRES

Appuyez sur :

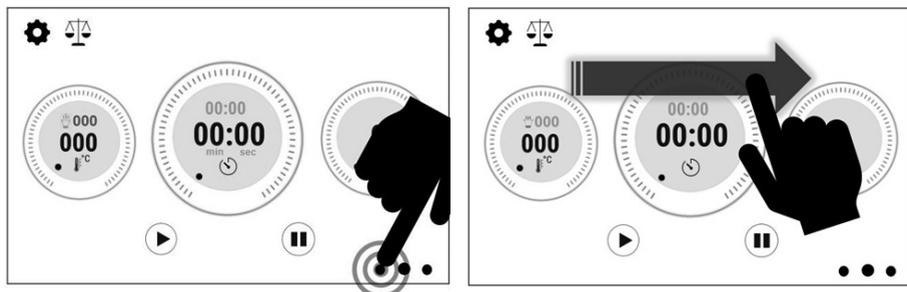
- l'icône  pour accéder à l'interface Paramètres de l'appareil.
- « Paramètres réseau » pour accéder au réglage des paramètres du réseau WIFI.
- « Aide » pour accéder aux instructions d'utilisation.
- « Mon appareil » pour accéder aux informations de votre appareil. Cette interface vous donne aussi accès à la fonction de mise à jour du système de l'appareil et à la réinitialisation des paramètres par défaut. Pour la mise à jour du système et des recettes, appuyez sur « Détection de mise à jour du système » ; veillez à ce que le WIFI soit activé sur votre appareil. Pour la réinitialisation des paramètres par défaut, appuyez sur « Réinitialisation des paramètres par défaut ».

Interface du menu recettes

L'appareil est livré avec beaucoup de recettes pré-enregistrées ; chaque recette inclut son propre programme

de cuisson et/ou mixage. Procédez comme suit pour naviguer dans l'interface recettes et réaliser une recette.

Lancer une recette et naviguer dans l'interface menu recettes



Pour accéder à l'interface recettes, vous avez deux options : appuyez sur le rond gauche de l'écran d'accueil principal ou faites glisser votre doigt vers la droite.

L'interface recettes apparaît.

Vous pouvez chercher votre recette par ordre alphabétique en sélectionnant la lettre située sous les photos ou en appuyant sur l'icône .

Vous pouvez naviguer par photos des recettes en faisant glisser votre doigt vers la droite ou vers la gauche.

Appuyez sur cette icône  pour accéder aux recettes rangées par catégories.

Appuyez sur cette icône  pour chercher votre recette par saisie.

L'icône  vous donne accès à l'interface de recherche par saisie. Appuyez sur « Tout » pour accéder au menu déroulant pour la recherche de recettes.

Appuyez sur cette icône  pour accéder à vos recettes sauvegardées en favoris ou en historique. Appuyez ensuite sur « Favoris » ou « Historique » pour accéder aux recettes en favoris ou en historique.

Faites glisser votre doigt vers le haut et vers le bas pour faire défiler les recettes dans « Favoris ». Appuyez sur la recette pour lancer son programme. Pour la supprimer appuyez sur l'icône poubelle.

Faites glisser votre doigt vers le haut et vers le bas pour faire défiler les recettes dans « Historique ». Appuyez sur la recette pour lancer son programme.

Pour supprimer une recette, appuyez sur cette dernière puis sur l'icône poubelle.

Etapes d'une recette lancée

Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'interface de la recette avec liste des ingrédients.

Appuyez sur l'icône  pour accéder aux étapes.

Appuyez sur l'icône  pour accéder aux astuces du chef

Appuyez sur cette icône  pour accéder aux accessoires nécessaires pour réaliser la recette.

Avant de lancer la recette, appuyez sur l'icône balance  pour peser les ingrédients

Appuyez sur cette icône  pour lancer la recette.

L'interface des étapes de la recette s'affiche. Appuyez sur l'icône  pour passer à l'étape suivante pour chaque étape d'instructions.

Appuyez sur cette icône  pour démarrer l'étape automatique de la recette. 3 bips sonores retentissent pour vous informer de la fin de l'étape et de passer à l'étape suivante.

Vous pouvez à tout moment arrêter ou mettre en pause une recette lancée, procédez comme suit :

Pour arrêter une recette ou sortir d'une recette, appuyez sur l'icône . Un écran s'affiche, appuyez sur « OUI » pour sortir de la recette. Si vous souhaitez mettre en pause la recette, appuyez sur « TAG ». La recette s'affiche en bas à gauche de l'écran avec un drapeau. Appuyez sur la recette pour continuer la réalisation de la recette.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, éteignez votre appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/ arrêt. Puis débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Attendez que l'appareil et ses accessoires aient refroidi avant de démarrer l'opération de nettoyage.

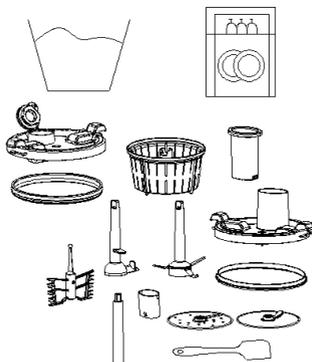
Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le complètement.

Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez- les et séchez-les.

Ne jamais mettre le bol de mixage dans le lave-vaisselle. Ne jamais immerger le bol de mixage dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive.

Vous pouvez laver les accessoires ci-dessous au lave-vaisselle, veillez à suivre les consignes de lavage.

Accessoires compatibles lave-vaisselle, à placer dans le panier supérieur ou inférieur.



Dans le cas où le bloc à 4 lames ou la palette à remuer reste coincée sur l'axe du bol, ajoutez de l'eau chaude dans le bol avec quelques gouttes de liquide vaisselle et laissez reposer 10 minutes.

Dans le cas où vous auriez besoin d'acheter des accessoires de rechange, connectez-vous sur le site qilive.com pour être mis en relation directe avec le fournisseur

9. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes	Solutions
L'écran affiche l'icône : 	Cette icône Indique que le couvercle n'est pas mis ou est mal verrouillé sur le bol de mixage. Remarque : l'appareil ne fonctionnera pas tant que cette icône s'affiche.	Enlevez le couvercle du bol et insérez de nouveau le couvercle sur le bol en respectant les instructions d'installation.
L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas branché. 2. L'appareil est en mode veille. 3. Vous n'avez pas appuyé sur l'interrupteur marche/arrêt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contrôlez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique. 2. Appuyez sur le bouton rotatif marche/arrêt pour sortir du mode veille. 3. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
Le bol ne peut être enlevé de la base.	La sécurité verrouillage bol/couvercle est enclenchée.	Retirez le couvercle du bol et enlevez le bol de la base.

Le couvercle est difficile à être retiré du bol.	Pour les premières utilisations, les joints d'étanchéité des couvercles et bol vapeur peuvent être un peu rigides.	Huilez les joints d'étanchéité des couvercles et bol vapeur avec de l'huile de cuisson avant utilisation.
Le couvercle ne peut être verrouillé sur le bol de mixage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les joints d'étanchéité sont trop rigides. 2. Le bol de mixage est mal mis sur la base. 3. Le couvercle n'est pas inséré correctement dans les interstices des deux poignées. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Huilez les joints avant utilisation. 2. Retirez le bol de la base et insérez-le de nouveau dans la base. 3. Retirez le couvercle et réinsérez de nouveau le couvercle sur le bol de mixage.
La température ne peut être réglée.	La vitesse est programmée entre 4 et 12.	Sélectionnez une vitesse entre 0 et 3 si vous souhaitez utiliser la fonction chauffe.
La palette ou le bloc à 4 lames ou le fouet reste coincé dans le bol.	<p>Multiples possibilités:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grippé ■ Bloqué par de la nourriture ■ La chaleur a resserré l'accessoire sur l'axe 	Retirez le bol de la base puis ajoutez de l'eau très chaude dans le bol. Laissez reposer 10 minutes le temps que le plastique se dilate puis essayez de nouveau en utilisant un chiffon pour éviter les coupures
L'écran affiche les informations à moitié ou ne répond plus aux appuis tactiles.	L'appareil peut être en surchauffe.	Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil et vérifiez si l'écran répond à vos appuis. Dans le cas contraire, veuillez contacter notre centre de service après-vente.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problème de surcharge. 2. Moteur en surchauffe. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le trop plein du bol. 2. Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le moteur reposer pendant 20 minutes. Allumez de nouveau l'appareil pour relancer votre préparation.
La fonction pesage ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bol n'est pas correctement mis sur la base. 2. Le couvercle est verrouillé sur le bol. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le bol et insérez-le de nouveau dans la base. 2. La fonction pesage fonctionne uniquement avec le couvercle non installé.
Le programme « Pulse » ne fonctionne pas.	Une préparation chaude ne peut être mixée au-delà de la vitesse 3 pour éviter tout risque de brûlures par projections.	Attendez que votre préparation ait refroidi et lancez le programme « Pulse ».
La température affichée par l'écran est erronée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les broches situées sous le bol sont sales. 2. La base du bol et la base de l'appareil sont sales. 	1 & 2. Nettoyez les broches situées sous la base du bol en inox ainsi que la base de l'appareil. Il se peut qu'elles soient humides ou encrassées et cela fausse la mesure de la température par l'appareil.
L'appareil fait disjoncter le compteur.	Il y a un court-circuit ou une surcharge de consommation électrique.	<p>Vérifiez que la prise peut supporter la puissance de l'appareil (1400W au total). Éteignez l'appareil, débranchez son cordon de la prise et rebranchez votre disjoncteur.</p> <p>Il y a peut-être eu pénétration d'eau dans la base ou dans les connecteurs. Laissez l'appareil sécher pendant 24h au minimum. Ensuite, vérifiez s'il fait encore disjoncter lorsque qu'il est branché sur une prise supportant la puissance de 1400W. Si c'est toujours le cas, veuillez contacter notre centre de service après-vente.</p>
Le mode découpe-légumes ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bol et/ou couvercle mal installé(s). 2. Le disque réversible est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le couvercle et/ou bol de l'appareil et réinstallez-les. 2. Veuillez changer le disque réversible.

La sélection de vitesse au-delà de 3 n'est pas possible.	Le réglage de la température a été initié.	Sélectionnez la température sur 0.
L'appareil ne chauffe pas.	La protection anti-surchauffe est activée.	Veillez consulter le chapitre « Protection anti-surchauffe » ci-après.

10. PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Le bol de mixage est équipé d'un fusible thermique. Ce fusible est un équipement de protection anti-surchauffe et se déclenche lorsque la base du bol surchauffe.

Son objectif est d'empêcher des dommages irréversibles causés par une température excessive.

Les causes possibles de la surchauffe du bol sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- appareil en mode cuisson avec le bol à vide,
- utilisation de la palette à remuer en dessous de la vitesse 2 sur une longue période,
- température de cuisson élevée sur une longue période,
- préparation alimentaire qui brûle.

Pour éviter la surchauffe du bol, suivez les conseils d'utilisation indiqués ci-dessous :

- veillez à toujours utiliser le bol rempli en mode cuisson,
- ne pas cuisiner sur une longue période (plus de 3h) à plus de 90°C,
- laissez l'appareil reposer 10 minutes après un programme « Pétrissage »,
- après un programme « Hacher/mixer », laissez l'appareil reposer au moins 15 minutes selon l'intensité d'utilisation. évitez de mixer plus de 1 ou 2 min en continu à une vitesse supérieure à 6.
- ne pas laisser les aliments brûler au fond du bol. Si vos aliments commencent à brûler, veillez à abaisser la température de cuisson et ajouter du liquide dans le bol.

Lorsque le fusible est déclenché, le bol ne peut plus chauffer.

Remarque : le déclenchement du fusible n'est pas la seule raison d'un bol qui arrête de chauffer, référez-vous au chapitre « Anomalies de fonctionnement » pour connaître les autres causes.

Le bol de mixage est équipé d'un fusible thermique. Ce fusible est un équipement de protection anti-surchauffe et se déclenche lorsque la base du bol surchauffe.

Son objectif est d'empêcher des dommages irréversibles causés par une température excessive.

Les causes possibles de la surchauffe du bol sont les suivantes (liste non exhaustive) :

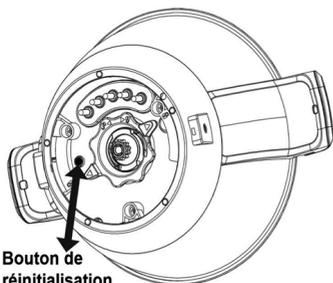
- appareil en mode cuisson avec le bol à vide,
- utilisation de la palette à remuer en dessous de la vitesse 2 sur une longue période,
- température de cuisson élevée sur une longue période,
- préparation alimentaire qui brûle.

Pour éviter la surchauffe du bol, suivez les conseils d'utilisation indiqués ci-dessous :

- veillez à toujours utiliser le bol rempli en mode cuisson,
- ne pas cuisiner sur une longue période (plus de 3h) à plus de 90°C,
- laissez l'appareil reposer 10 minutes après un programme « Pétrissage »,
- après un programme « Hacher/mixer », laissez l'appareil reposer de 15 minutes selon l'intensité d'utilisation.
- évitez de mixer plus de 1 ou 2 min en continu à une vitesse supérieure à 6.
- ne pas laisser les aliments brûler au fond du bol. Si vos aliments commencent à brûler, veillez à abaisser la température de cuisson et ajouter du liquide dans le bol.

Lorsque le fusible est déclenché, le bol ne peut plus chauffer.

Remarque : le déclenchement du fusible n'est pas la seule raison d'un bol qui arrête de chauffer, référez-vous au chapitre « Anomalies de fonctionnement » pour connaître les autres causes.



Bouton de réinitialisation du fusible

Procédure pour réinitialiser le fusible après son déclenchement

Avant de réinitialiser le fusible, veillez à ce que le bol soit froid et propre.

Si le bol contient une préparation alimentaire, veillez à vider son contenu dans un bol/saladier et laisser le bol complètement refroidir.

Remarque : ne jamais mettre le bol au réfrigérateur pour le refroidir, vous risquez d'endommager le bol à cause de l'humidité. Lavez l'intérieur du bol avec une éponge humidifiée de liquide vaisselle, rincez à l'eau froide et séchez avec un torchon propre.

Veillez à ce que les broches électriques situées sous le bol soient complètement sèches. Procédez comme suit pour réinitialiser le fusible : Utilisez un stylo à bille (de préférence) ou un tournevis. Retournez le bol avec la face vers le bas et appuyez sur le bouton translucide en utilisant la pointe du stylo à bille.

Le fusible est réinitialisé lorsque vous entendez un clic sonore.

Si c'est bien le cas, votre bol peut de nouveau être utilisé. Nous vous invitons à être attentif à l'usage de la pale et au respect des conseils et limites d'utilisation qui sont là pour assurer un bon fonctionnement du produit pendant longtemps.

Si vous n'avez pas entendu de « clic » et que le bol ne chauffe plus après plusieurs essais, alors une autre cause empêche le bol de chauffer. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

ATTENTION ! Ne pas altérer le bouton de réinitialisation du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie.

Si le fusible se déclenche trop souvent, c'est que soit le bol ou le fusible présente un défaut, soit l'usage du bol n'est pas conforme aux instructions.

Vous devez remplacer le bol de mixage.

11. GARANTIE

Garantie Qilive: conditions générales.

La garantie Qilive est une garantie commerciale offerte par SAS OIA, avec adresse au 200 rue de la recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq, sur les produits à marque Qilive, et ce en sa qualité de constructeur.

La garantie Qilive s'applique sans préjudice de vos droits de bénéficier, gratuitement, de la garantie légale de conformité en vigueur dans les pays de commercialisation. Pour plus d'informations sur la garantie légale de conformité, veuillez consulter les CGV (Conditions Générales de Ventes) de votre distributeur.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie Qilive ?

Une garantie Qilive couvre la réparation ou le remplacement à fonctionnalités équivalentes de votre appareil Qilive s'il s'avère défectueux en raison d'un défaut matériel ou de fabrication pendant la période de garantie. Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

Si le produit n'est ni réparable, ni remplaçable, Qilive le remboursera au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par une garantie Qilive ?

Les appareils Qilive sont conçus et construits pour offrir des performances élevées en continu dans un environnement domestique normal. Si un appareil Qilive est utilisé selon l'utilisation prévue et qu'il tombe en panne pendant la période de garantie, il nous incombe de le réparer ou de le remplacer.

Toutefois, dans certaines circonstances, la garantie Qilive ne couvre pas la réparation ou le remplacement d'un appareil. Ces circonstances sont clairement indiquées. Les cas non couverts sont les suivants :

- Usure normale, y compris esthétiques (p. ex. rayures, bosses ou vandalisme) et les pièces qui peuvent s'user avec le temps (p. ex. fusible, courroie, pneu, frein, filtres, etc.)
- Dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte ou non conforme à la plaque signalétique ou au manuel d'utilisation, un accident, une altération.
- Dommages causés par le non-respect des recommandations d'entretien de l'appareil.
- Utilisation ou stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- Utilisation professionnelle, collective, industrielle, commerciale du produit ou à des fins autres que des fins domestiques normales dans le pays où il a été acheté.
- Dommages causés par des sources externes telles que le transport, les intempéries, les pannes d'électricité ou les surtensions.
- Produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau
- Dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.)
- Contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant.
- Défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par Qilive.

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt.

Qilive ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne.

De même, Qilive n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Quelles sont les modalités de la garantie ?

Les modalités de la garantie Qilive sont les suivantes :

La garantie prend effet à la date d'achat (ou à la date de livraison si celle-ci est ultérieure).

Vous devez fournir une preuve de livraison/d'achat avant toute intervention sur votre appareil sous garantie.

Veillez noter que sans cette preuve, tout travail effectué sera facturé. Veuillez conserver votre reçu d'achat ou votre bon de livraison.

Toutes les interventions seront effectuées par Qilive ou ses agents autorisés.

Toute pièce remplacée devient la propriété de Qilive.

La garantie offre des avantages qui s'ajoutent à vos droits légaux en tant que consommateur et n'ont aucune incidence sur ceux-ci.

Comment faire valoir votre garantie Qilive ?

Pour demander la réparation ou remplacement de votre produit sous la garantie Qilive, pour tous pays autre que la France, rappez votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (tel que le ticket de caisse), du produit et de ses accessoires fournis y compris ceux nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.), avec son emballage d'origine. Pour une prise en charge en France, nous vous invitons à effectuer votre demande sur notre site : <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat).

Quand la garantie entre-t-elle en vigueur ?

La garantie Qilive entre en vigueur à la date d'achat ou de livraison de votre appareil, la date la plus tardive étant retenue.

Votre produit est garanti par Qilive 3 ans pièces et main d'œuvre.

Les garanties Qilive sont-elles transférables ?

Les garanties Qilive sont transférables avec l'appareil, à condition que la preuve d'achat d'origine d'un revendeur reconnu soit fournie, ainsi que la preuve de tout changement de propriété de l'appareil, confirmant le bon état de fonctionnement de l'appareil lorsque le changement de propriétaire a eu lieu.

ÍNDICE:

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 45
2. INFORMAÇÕES TÉCNICAS	P. 50
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 51
4. PAINEL DE CONTROLO	P. 54
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 57
6. MONTAR E DESMONTAR OS ACESSÓRIOS	P. 58
7. UTILIZAÇÃO DO APARELHO	P. 69
8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 84
9. ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	P. 84
10. PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO	P. 86
11. GARANTIA	P. 87

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia obrigatoriamente este manual de instruções e guarde-o para consulta posterior. Caso empreste este aparelho a um terceiro, não se esqueça de fornecer também este manual de instruções.

1. Qualquer outra utilização que não a prevista para este aparelho, como, por exemplo, uma utilização comercial, é proibida. A marca não se responsabiliza por qualquer utilização não conforme ao manual de utilização.

2. Após retirar o aparelho da embalagem, certifique-se de que este não se encontra danificado. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se apresentar danos visíveis, se tiver uma fuga ou se apresentar anomalias de funcionamento. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e consulte um centro de assistência autorizado ou um técnico qualificado para que o aparelho seja examinado ou reparado ou para efetuar alguma configuração elétrica ou mecânica.

3. Retire todos os elementos da embalagem e não deixe elementos como os sacos de plástico, o poliestireno ou os elásticos ao alcance das crianças. Estes elementos podem ser perigosos para elas.

4. Nunca utilize acessórios ou peças de outro fabricante. O aparelho apenas deve ser utilizado com a base e os acessórios fornecidos.

5. O aparelho apenas deve ser utilizado com a base fornecida.

6. O aparelho deve ser utilizado e instalado numa superfície plana, seca e estável. Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho e uma distância de 50 cm por cima do aparelho. Não coloque o aparelho e o cabo de alimentação sobre ou perto de uma fonte de calor, tal como uma placa, forno, aquecedor, etc.

7. O aparelho não deve ser colocado no interior de um móvel quando estiver a ser utilizado.

8. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão elétrica da sua casa corresponde à indicada na placa de características do aparelho.

9. Ligue o aparelho a uma tomada equipada com ligação à terra, corretamente instalada e ligada à rede elétrica em conformidade com as normas em vigor. **O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador**

externo ou um sistema de controlo separado.

10. Advertência: risco de lesões em caso de utilização incorreta do aparelho!
11. Para a duração de funcionamento e a velocidade dos acessórios, consulte o parágrafo «descrição dos acessórios».
12.  Advertência: evitar qualquer derramamento no conector.
Risco de curto-circuito!
13. **Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.**
14. **A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.**
15. **Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.**
16. **As crianças não devem usar o aparelho como um brinquedo.**
17. **Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência nem conhecimentos com a condição de que estas sejam supervisionadas ou recebam previamente instruções relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e com consciência dos potenciais perigos.**
18. **Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:**
 - copas reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros meios profissionais;
 - quintas;
 - a utilização pelos clientes dos hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo quartos de hóspedes.
19.  O aparelho não deve ser submerso.
Nunca mergulhar o fio elétrico e a tomada em água ou qualquer outro líquido.
Nunca molhe com água os botões de controlo do aparelho.
Nunca mergulhe o copo de mistura do aparelho em água.
20. Não force os mecanismos de bloqueio, o aparelho ficará danificado e pode provocar ferimentos.
21. **Não repare o aparelho sozinho. Contacte um técnico qualificado. Em caso de danos no cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, serviço de pós-venda ou técnicos de qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.**
22. **O aparelho não deve ser deixado sem supervisão quando ligado.**
23. Respeite as capacidades máximas e mínimas de enchimento indicadas no aparelho.
24. **Retire sempre a tomada da ficha quando o aparelho é deixado sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.**
25. Devem ser tomadas precauções durante o manuseamento das lâminas afiadas, ao esvaziar o copo e aquando da limpeza.
26. **Desligar o aparelho e retirar a tomada da ficha antes de mudar os acessórios ou de tocar nas partes móveis durante o funcionamento.**
27. Devem ser tomadas precauções durante o manuseamento da lâmina, ao esvaziar o copo de mistura e aquando da limpeza: risco de corte!
28. **Segure sistematicamente a lâmina da faca no local previsto para os dedos nas partes plásticas durante o manuseamento e a limpeza.**
29. Nunca coloque as mãos dentro do copo de mistura quando o aparelho estiver ligado. Evite a todo o custo tocar na lâmina de mistura quando o aparelho está ligado e em funcionamento.
30. Nunca ligue o aparelho vazio, isto pode danificá-lo.

31. Advertência: a superfície do elemento de aquecimento apresenta um calor residual após a utilização.

32. Atenção: superfície quente! As superfícies aquecem durante a utilização. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Recomendamos que mantenha afastadas as crianças pequenas.

33.  Advertência: perigo de queimaduras por líquido quente.

O aparelho produz água quente e pode formar-se vapor quente. Tenha cuidado a abrir a tampa: risco de queimadura na sequência de uma libertação súbita de vapor de água quente.

34. Tenha cuidado ao verter líquido quente no robot multifunções porque pode ser projetado do aparelho devido a uma libertação súbita de vapor de água.

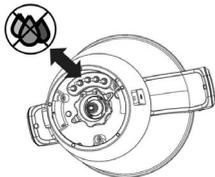
35. Para evitar qualquer risco de queimaduras durante a utilização do aparelho:

- não retire a tampa do copo de mistura e não abra a tampa para evitar qualquer risco de projeção de líquidos quentes,
- aguarde que o aparelho, as lâminas ou a pá estejam completamente paradas antes de retirar a tampa ou de abrir a válvula,
- não toque na superfície do copo de mistura com as mãos,
- aguarde 20 segundos para tirar a tampa nas preparações de pratos quentes e sopas,
- não ultrapasse a velocidade 6 para misturar preparações quentes,
- não desloque o aparelho,
- utilize luvas de cozinha para manusear os acessórios no fim da cozedura.

36. Para evitar qualquer risco de acidente:

- não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade da bancada ou da mesa,
- mantenha as mãos, cabelo, roupa e qualquer utensílio de cozinha afastados das lâminas em movimento,
- insira o copo no aparelho apenas com as duas pegadas situadas nas laterais do copo,
- nunca insira o copo com as mãos dentro do copo,
- nunca insira a espátula dentro do copo quando as lâminas ainda estão em movimento; aguarde que as lâminas estejam totalmente paradas para utilizar a espátula.

37.



Risco de curto-circuito!

38. Antes de utilizar o copo, verifique se os pinos de contacto situados por baixo do copo estão secos e não contêm corpos estranhos (pó, comida, plástico, etc.). Caso contrário, pode danificar o copo de mistura.

39. O copo contém uma proteção contra o sobreaquecimento por fusível térmico com reset manual. Não danifique o botão de reset do fusível. Não o mantenha pressionado. Isto pode tornar ineficaz a proteção permitida pelo fusível e expô-lo a um risco de incêndio.

40. Certifique-se de que as lâminas e o aparelho estão parados antes de utilizar a espátula dentro do copo de mistura.
41. Não fritar com este aparelho. Este aparelho não foi concebido para este modo de cozedura.
42. Utilize a função Turbo durante, no máximo, 60 segundos. Aguarde alguns minutos entre cada utilização.
43. Não ultrapasse a velocidade 4 quando utiliza a borboleta. Não utilize a borboleta para preparações sólidas. A borboleta foi exclusivamente concebida para misturar preparações líquidas ou semilíquidas.
44. Atenção! A tampa do robot picador para ralar/cortar (com a chaminé para os legumes) não deve ser utilizada para cozinhar alimentos no copo. A sua utilização reserva-se exclusivamente ao corte de alimentos.
45. Em caso de bloqueio da lâmina de mistura, desligue sempre o aparelho da corrente antes de retirar a preparação do copo de mistura.
46. Para evitar qualquer risco de eletrocussão, não manuseie o aparelho nem o cabo de alimentação com as mãos molhadas.
47. Relativamente à instalação, às durações de funcionamento e aos ajustes de velocidade do aparelho, consulte os parágrafos «Montar e desmontar os acessórios» e «Utilização do aparelho» neste manual de instruções.
48. Relativamente às informações descritas sobre o modo de limpar as superfícies em contacto com os alimentos, consulte o parágrafo «Limpeza e manutenção» neste manual de instruções.
49. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente:
- depois de cada utilização,
 - em caso de anomalia,
 - antes de limpar o aparelho.
50. Recomendamos que examine regularmente o cabo de alimentação para detetar qualquer sinal de eventual deterioração. Nunca desligue o aparelho puxando o cabo ou puxando o aparelho da tomada. Desligue-o puxando pela ficha.
51. Não utilize este aparelho perto de uma torneira, lava-loiça, banheira, duche ou piscina.
52. Não utilize o aparelho:
- se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado,
 - em caso de mau funcionamento,
 - se o aparelho estiver danificado de alguma forma,
 - se o aparelho ou o cabo tiver caído na água,
 - se o tiver deixado cair.
53. Leve o aparelho a um centro de assistência pós-venda onde será inspecionado e reparado. O utilizador não deve realizar qualquer reparação.

2. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

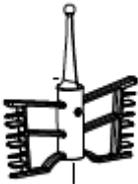
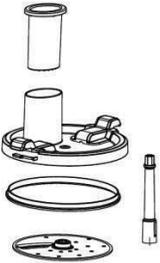
PT

Alimentação	220-240 V~ 50-60 HZ						
Potência máxima	1400 W máx.						
Potência do motor	1000 W						
Potência de cozedura (aquecimento)	1000 W						
Temperatura	Ajustável de 37 °C a 130 °C						
Balança integrada	Capacidade máxima de 5 kg com graduação por 5 g						
Capacidade do copo de inox graduado	3 L MÁX. com graduação: 0.6 / 1.0 / 1.5 / 2.0 / 2.5 / 3.0 MÁX.						
Número de velocidades	12 velocidades com função colher inversa, indicação de rotações por minuto (+/-10 %):						
	Velocidade	1	2	3	4	5	6
	RPM (rotações por minuto)	125	250	450	800	1500	2000
	Velocidade	7	8	9	10	11	12
	RPM (rotações por minuto)	2200	2600	3200	4000	4500	5000
Módulos WI-FI	WLAN:DBPSK, DQPSK, CCK(DSSS), BPSK, QPSK, 16QAM, 64QAM (OFDM)						
Faixas de frequência	2.400 GHz ~ 2.4835 GHz						
Número de canais	13 canais						
Espaçamento entre canais	5 MHz						
Descrição antena	Antena interna PIFA, 4 dBi						
Potência rádio	17 dBm						
Tecnologia WI-FI	802.11 B/G/N (2.4 GHz)						

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---|
| 1. Tampa da válvula | 12. Bloqueio | ente vapor |
| 2. Tampa principal | 13. Cabo de alimentação | 24. Botão pressão |
| 3. Junta de vedação da tampa | 14. Botão ligar/desligar | 25. Chaminé |
| 4. Borboleta | 15. Espátula | 26. Tampa robot picador |
| 5. Batedor | 16. Base do aparelho | 27. Junta de vedação da tampa do robot picador |
| 6. Bloco de 4 lâminas | 17. Ecrã tátil 7" | 28. Disco reversível de corte de legumes (ralar/cortar) |
| 7. Cesto de vapor pequeno | 18. Botão rotativo | 29. Eixo de movimentação do disco de corte de legumes |
| 8. Copo doseador | 19. Base antiderrapante | 30. Pega do copo |
| 9. Pega | 20. Tampa vapor | |
| 10. Copo de mistura de 3 L | 21. Recipiente vapor | |
| 11. Eixo de movimentação do copo | 22. Tabuleiro vapor | |
| | 23. Junta de vedação do recipi- | |

Descrição dos acessórios

Esquema	Utilização e ajustes recomendados	Programa a utilizar	Advertência
	<p>Copo de mistura Copo com pega frontal que permite manusear o copo com mais facilidade. Capacidade máxima do copo de 3 L, nunca ultrapasse esta capacidade de enchimento. Graduação de 0,5 L. Duração: 90 minutos. Temperatura: Até 130 °C Velocidade: 1 a 12 Copo graduado em L:0,6, 1, 1,5, 2, 2,5 e 3 L</p>	Qualquer programa	PERIGO! Nunca ultrapasse o nível máximo de enchimento para evitar qualquer risco de queimadura! Utilize a pega do copo para retirar ou voltar a colocar o copo.
	<p>Tampa do copo com junta de vedação A tampa deve estar sempre colocada no copo quando o aparelho está em funcionamento Duração: 90 minutos Temperatura: Até 130 °C Velocidade 1 a 12</p>	Amassar Cozinhar Ferver Picar Turbo Auto-Clean	PERIGO! Antes de utilizar o aparelho verifique sempre se a junta de vedação está bem colocada na tampa de modo a evitar qualquer risco de queimadura.
	<p>Bloco de 4 lâminas Para picar, misturar e triturar gelo. Duração: 90 minutos Temperatura: Até 130 °C Velocidade 1 a 12</p>	Cozinhar Ferver Picar Turbo Auto-Clean Vapor	PERIGO! Risco de corte! As lâminas são muito afiadas! Tenha cuidado ao manusear o bloco de 4 lâminas. Não ultrapassar 2 minutos de utilização contínua acima da velocidade 3.
	<p>Batedor Para amassar massa de pão ou misturar as preparações. Duração: 90 minutos Temperatura: Até 130 °C Velocidade 1 a 3</p>	Amassar Cozinhar	Recomendamos que não utilize o batedor acima da velocidade 4 e que não utilize o robot durante mais de 90 minutos seguidos.

	<p>Borboleta Para bater claras em castelo; preparar chantilly, molhos, etc. Duração: 1 a 6 minutos Temperatura: Até 90 °C Velocidade: 1 a 4</p>	X	<p>PERIGO! Nunca utilizar a borboleta com uma temperatura superior a 90 °C e uma velocidade superior a 4. Não utilizar para misturar ingredientes sólidos ou duros. Não utilizar mais de 10 minutos seguidos.</p>
	<p>Copo doseador Para dosear os ingredientes. Para retirar o cesto de vapor pequeno do copo.</p>	X	<p>PERIGO! Ao retirar o cesto de vapor pequeno, bloqueie bem o copo doseador no cesto de vapor pequeno.</p>
	<p>Cesto de vapor pequeno Para filtrar sumos de fruta ou de legumes; cozinhar a vapor ou em porções pequenas. Duração: 20 a 30 minutos Temperatura: Até 130 °C Velocidade 1 a 4</p>	Vapor	<p>PERIGO! A quantidade mínima de água no copo é de 600 ml. Tenha cuidado ao manusear o cesto uma vez que este pode ficar muito quente durante a cozedura.</p>
	<p>Grande conjunto de vapor O grande conjunto de vapor é composto por 3 peças: - Uma tampa transparente e resistente, - Um recipiente de vapor, - Um tabuleiro de vapor. Duração: 10 a 60 minutos Temperatura: Até 130 °C Velocidade 1 a 2 A quantidade mínima de água no copo é de 600 ml.</p>	Vapor	<p>PERIGO! Nunca utilize o recipiente e o tabuleiro de vapor sem a tampa para evitar qualquer risco de queimadura. Segure sempre o recipiente, o tabuleiro e a tampa de vapor pelas pegas. Antes de utilizar o aparelho, verifique sempre se a junta de vedação está bem colocada no recipiente de vapor.</p>
	<p>Conjunto robot picador Para ralar ou cortar os ingredientes. Utilize sempre o modo pré-programado compatível com este acessório. Duração: 10 seg a 1 minuto MAX. Temperatura: não aplicável Velocidade: 4 a 6</p>	Ralar /cortar	<p>PERIGO! Risco de corte! O disco reversível é muito afiado! Tenha cuidado ao utilizá-lo. Utilize o botão de pressão para empurrar os legumes para a chaminé. Antes de utilizar o aparelho verifique sempre se a junta de vedação está bem colocada na tampa.</p>
	<p>Espátula Para mexer e misturar os ingredientes ou a preparação.</p>	X	<p>PERIGO: Utilize a espátula apenas quando o aparelho estiver desligado.</p>

4. PAINEL DE CONTROLO

PT



4.1. FUNÇÃO DO BOTÃO ROTATIVO

1. Pode utilizá-lo para ajustar a temperatura, a duração e a velocidade. Rode o botão para a direita para aumentar e rode o botão para a esquerda para reduzir.
2. Quando um programa de cozedura ou de mistura é iniciado, pode interrompê-lo ao carregar uma vez no botão. Prima novamente o botão para reiniciar o programa.
3. Mantenha o botão pressionado para interromper o programa iniciado.
4. Depois de configurar o seu programa ou selecionar a sua receita, prima este botão para iniciá-lo.
5. No fim do programa, o ecrã exibe Fim, carregue neste botão para colocá-lo em modo de espera.

4.2. DESCRIÇÃO DOS ÍCONES E DAS SUAS FUNÇÕES

Ícone	Função
	Carregue neste botão para aceder aos parâmetros do aparelho.
	Carregue neste botão para aceder à função de pesagem. Intervalos de medição: de 0 a 5 kg máx. Graduação: 5 g
	Indica a temperatura de cozedura. Este botão permite-lhe aceder ao ajuste da temperatura de cozedura. Intervalo de ajuste da temperatura: de 37 °C a 130 °C. A temperatura pode ser ajustada por intervalos de 5 °C a partir dos 40 °C.
	Indica a duração do programa configurado e a contagem decrescente do tempo de funcionamento. Este botão permite-lhe aceder ao ajuste da duração do programa. Intervalo de configuração da duração do programa: de 1 segundo a 90 minutos. A duração ajusta-se por intervalos de 1 segundo e de 1 minuto.
	Indica a velocidade de mistura do aparelho. Intervalo de ajuste da velocidade: de 1 a 12. Carregue neste botão para selecionar a mistura invertida (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). O ícone do modo de mistura surge no ecrã. Observação: o modo de mistura invertida só pode ser utilizado na velocidade 1, 2 e 3.
	Indica que o aparelho está em modo de mistura.
	Carregue neste botão para parar o programa de cozedura ou de mistura.
	Carregue neste botão para iniciar o programa de cozedura ou de mistura.
	Carregue neste botão para pausar o programa de cozedura ou de mistura.

	<p>Estes 3 botões permitem-lhe mudar a interface do ecrã de exibição. Carregue no botão esquerdo para aceder à interface das receitas. Carregue no botão direito para aceder aos 8 modos automáticos. Carregue novamente no botão central para aceder ao ecrã principal (interface de ajuste manual).</p>
	<p>Indica que a tampa não está colocada ou mal bloqueada no copo de mistura. Observação: o aparelho não funciona enquanto este ícone estiver visível.</p>
	<p>Carregue neste botão para voltar ao ecrã principal (interface de ajuste manual).</p>
	<p>Carregue neste botão para voltar ao ecrã anterior.</p>
	<p>Carregue neste botão para aceder ao ajuste das configurações da rede WI-FI.</p>
	<p>Carregue neste botão para aceder às informações do aparelho. Este botão também lhe dá acesso à função de atualização do sistema do aparelho e à redefinição dos parâmetros padrão.</p>
	<p>Carregue neste botão para aceder à interface de ajuda.</p>
	<p>Ícone da interface das receitas. Carregue neste botão para aceder às receitas organizadas por categorias.</p>
	<p>Ícone da interface das receitas. Carregue neste botão para aceder às receitas organizadas por ordem alfabética.</p>
	<p>Ícone da interface das receitas. Carregue neste botão para pesquisar a receita.</p>
	<p>Ícone da interface das receitas. Carregue neste botão para aceder às receitas guardadas nos favoritos ou no histórico.</p>
	<p>Ícone da interface «Favoritos» ou «Histórico». Carregue neste botão para eliminar a receita guardada.</p>
	<p>Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para visualizar a lista dos ingredientes.</p>
	<p>Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para visualizar os passos da receita.</p>
	<p>Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para visualizar as dicas do chefe.</p>

	Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para visualizar os acessórios necessários para fazer a receita.												
	Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para iniciar a receita.												
	Ícone da interface da receita selecionada. Carregue neste botão para guardar a receita nos favoritos.												
	Ícone da interface da receita iniciada. Carregue neste botão para voltar ao passo anterior.												
	Ícone da interface da receita iniciada. Carregue neste botão para aceder aos passos da receita, às dicas do chefe e à lista dos ingredientes.												
	Ícone da interface da receita iniciada. Carregue neste botão para aceder ao passo seguinte.												
	Ícone da interface de um modo automático iniciado. Carregue neste botão para anular e sair do modo selecionado.												
	Carregue neste botão para aceder ao modo Amassadura pré-programada. <table border="1" data-bbox="244 778 1016 922"> <thead> <tr> <th>Função</th> <th>Ajuste predefinido</th> <th>Alterável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Duração</td> <td>3 minutos</td> <td>de 2 a 3 minutos</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de cozedura</td> <td>0 °C</td> <td>de 0 °C a 37 °C</td> </tr> <tr> <td>Velocidade</td> <td>3</td> <td>Não</td> </tr> </tbody> </table>	Função	Ajuste predefinido	Alterável	Duração	3 minutos	de 2 a 3 minutos	Temperatura de cozedura	0 °C	de 0 °C a 37 °C	Velocidade	3	Não
Função	Ajuste predefinido	Alterável											
Duração	3 minutos	de 2 a 3 minutos											
Temperatura de cozedura	0 °C	de 0 °C a 37 °C											
Velocidade	3	Não											
	Carregue neste botão para aceder ao modo de cozedura a vapor pré-programado. <table border="1" data-bbox="244 970 1016 1114"> <thead> <tr> <th>Função</th> <th>Ajuste predefinido</th> <th>Alterável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Duração</td> <td>20 minutos</td> <td>de 1 a 60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de cozedura</td> <td>0 °C</td> <td>de 0 °C a 37 °C</td> </tr> <tr> <td>Velocidade</td> <td>0</td> <td>de 0 a 3</td> </tr> </tbody> </table>	Função	Ajuste predefinido	Alterável	Duração	20 minutos	de 1 a 60 minutos	Temperatura de cozedura	0 °C	de 0 °C a 37 °C	Velocidade	0	de 0 a 3
Função	Ajuste predefinido	Alterável											
Duração	20 minutos	de 1 a 60 minutos											
Temperatura de cozedura	0 °C	de 0 °C a 37 °C											
Velocidade	0	de 0 a 3											
	Carregue neste botão para aceder ao modo de cozedura Cozinhar pré-programado. <table border="1" data-bbox="244 1161 1016 1305"> <thead> <tr> <th>Função</th> <th>Ajuste predefinido</th> <th>Alterável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Duração</td> <td>60 minutos</td> <td>de 1 a 90 minutos</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de cozedura</td> <td>100 °C</td> <td>de 60 °C a 100 °C</td> </tr> <tr> <td>Velocidade</td> <td>1</td> <td>de 1 a 3</td> </tr> </tbody> </table>	Função	Ajuste predefinido	Alterável	Duração	60 minutos	de 1 a 90 minutos	Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C a 100 °C	Velocidade	1	de 1 a 3
Função	Ajuste predefinido	Alterável											
Duração	60 minutos	de 1 a 90 minutos											
Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C a 100 °C											
Velocidade	1	de 1 a 3											
	Carregue neste botão para aceder ao modo Ferver pré-programado. <table border="1" data-bbox="244 1337 1016 1439"> <thead> <tr> <th>Função</th> <th>Ajuste predefinido</th> <th>Alterável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Duração</td> <td>Fixo</td> <td>Não</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de cozedura</td> <td>100 °C</td> <td>de 60 °C a 100 °C</td> </tr> </tbody> </table>	Função	Ajuste predefinido	Alterável	Duração	Fixo	Não	Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C a 100 °C			
Função	Ajuste predefinido	Alterável											
Duração	Fixo	Não											
Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C a 100 °C											

	Carregue neste botão para aceder ao modo robot picador (Ralar/Cortar) pré-programado.		
	Função	Ajuste predefinido	Alterável
	Duração	30 segundos	de 10 segundos a 1 minuto.
	Velocidade	5	de 4 a 6
	Carregue neste botão para aceder ao modo Misturar pré-programado (Picar).		
	Função	Ajuste predefinido	Alterável
	Duração	10 segundos	de 10 segundos a 4 minutos
	Velocidade	6	de 1 a 12
	Carregue neste botão para aceder ao modo Turbo pré-programado.		
	Função	Ajuste predefinido	Alterável
	Duração	1 minuto	Não
	Velocidade	12	Não

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

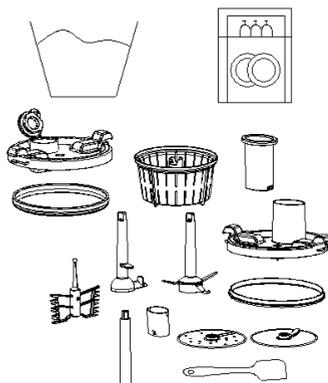
1. Retire todas as embalagens e verifique se o aparelho está em bom estado.
2. Limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido. Seque-o totalmente.
3. Lave os acessórios com água quente e sabão, passe-os por água e seque-os. Nunca lave o copo de mistura na máquina de lavar loiça.

Nunca mergulhe o copo de mistura em água ou em qualquer outro líquido.

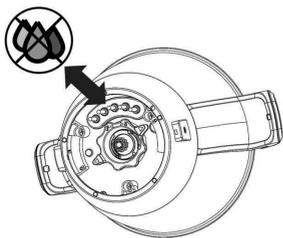
Para lavar os acessórios acima na máquina de lavar-loiça siga as instruções de lavagem.

Coloque os acessórios compatíveis com a máquina de lavar loiça no cesto superior ou inferior.

1. Tampa da válvula
2. Tampa principal
3. Junta de vedação da tampa
4. Borboleta
5. Batedor
6. Bloco de 4 lâminas
7. Cesto de vapor pequeno
8. Copo doseador
15. Espátula
24. Botão pressão
25. Chaminé
26. Tampa robot picador
27. Junta de vedação da tampa do robot picador
28. Disco reversível de corte de legumes (ralar/cortar)
29. Eixo de movimentação do disco de corte de legumes



Respeite as instruções fornecidas acima para evitar danificar o aparelho.



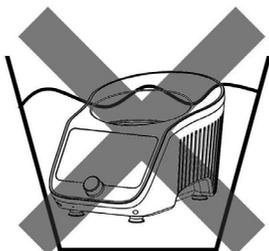
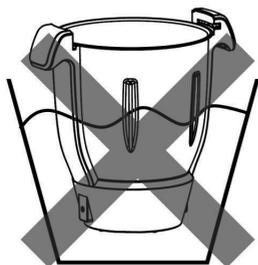
Risco de curto-circuito!

Antes de utilizar o copo, verifique se os pinos de contacto situados por baixo do copo estão secos e não contêm corpos estranhos (pó, comida, plástico, etc.).

PT

Caso contrário, pode danificar o copo de mistura.

Nunca mergulhe o aparelho nem o copo de mistura em água ou em qualquer outro líquido. Nunca os lave na máquina de lavar-loiça.



Nunca pulverize produtos de limpeza domésticos no aparelho.

Nunca borrife o aparelho com água ou coloque-o sob água corrente.

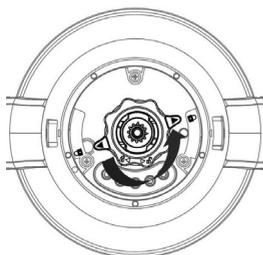


6. MONTAR E DESMONTAR OS ACESSÓRIOS

Desmontar e montar o eixo de movimentação do copo.

O copo é fornecido com o eixo de movimentação do copo e o bloqueio pré-montados no copo.

Retirar o eixo de movimentação



Coloque o copo na horizontal na bancada, segure o eixo com uma mão e, com a outra mão, rode o bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

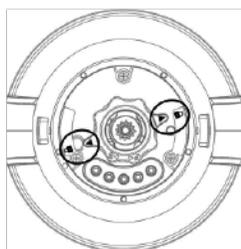
ATENÇÃO! Risco de lesão! O eixo de movimentação é pesado, retire-o sempre com o copo na bancada.

Voltar a montar o eixo de movimentação



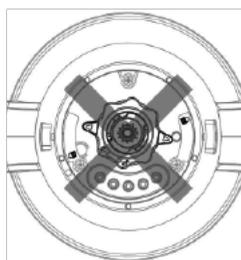
Coloque o copo na horizontal na bancada. Insira o eixo de movimentação no orifício situado no copo e pressione o eixo. Ajuste o bloqueio na base do eixo e rode o bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear.

Certifique-se de que as duas setas estão alinhadas nos dois ícones de bloqueio do copo.



Certifique-se de que as duas setas estão alinhadas nos dois ícones de bloqueio do copo.

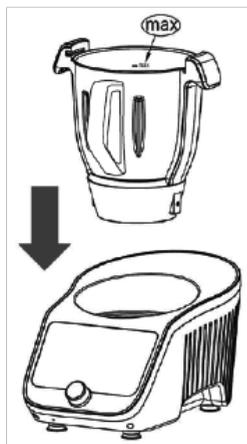
Bloqueio incorreto do eixo



ATENÇÃO! Se o eixo não estiver corretamente montado e bloqueado, o copo não funciona.

Observação: caso tenha instalado incorretamente o eixo de movimentação no copo e bloqueado incorretamente o bloqueio, o interior da base do aparelho dispõe de um orifício de evacuação de líquido que permite ao líquido vertido no copo sair por este orifício. É, portanto, normal que o líquido possa vazar da base.

Instalar o copo no aparelho



Coloque a base do aparelho numa bancada limpa, plana e estável.

Verifique se os pinos de contacto situados por baixo do copo estão secos e não contêm corpos estranhos (pó, comida, plástico, etc.).

Segure o copo pelas pegas e certifique-se de que a marcação «MÁX.» está de frente para si.

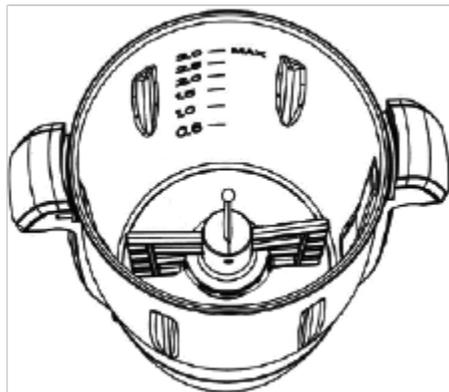
Insira o copo na base.

ATENÇÃO! Caso encontre resistência ao inserir o copo na base, proceda da seguinte forma:

- * verifique se o copo se encontra no sentido correto para a instalação,
- * verifique se o eixo de movimentação está devidamente montado na base do copo.

Nunca force a instalação do copo se encontrar resistência uma vez que pode danificar o aparelho.

Indicadores dos níveis de enchimento no copo de mistura



A parede interior do copo de mistura está marcada com traços de graduação em Litros da seguinte forma:

- 3,0 – MÁX.
- 2,5 –
- 2,0 –
- 1,5 –
- 1,0 –
- 0,6 –

PERIGO! Nunca ultrapasse o nível máximo de enchimento de 3 L para evitar qualquer risco de projeções e/ou de queimadura!

Para as preparações quentes (sopa, carne cozida/legumes, etc.) não encha acima dos 2,5 L.

Durante a utilização do programa automático «Turbo», não encha acima dos 2,5 L.

Para cozer a vapor, encha o copo no mínimo com 600 ml de água.

Tenha cuidado para não ultrapassar os 600 ml se utilizar o cesto de vapor pequeno.

Para bater, recomendamos que coloque, no mínimo, 200 ml de natas ou 3 claras de ovo.

Colocar e bloquear a tampa no copo de mistura.

Importante

Nunca retire a tampa quando o aparelho estiver a funcionar.

Aguarde sempre que as lâminas estejam totalmente paradas para retirar a tampa.

O copo não pode ser retirado da base quando a tampa está colocada. Nunca force a retirada do copo quando a tampa está bloqueada no copo, pode danificar o aparelho.

Coloque sempre a junta de vedação na tampa antes de inserir a tampa no copo.

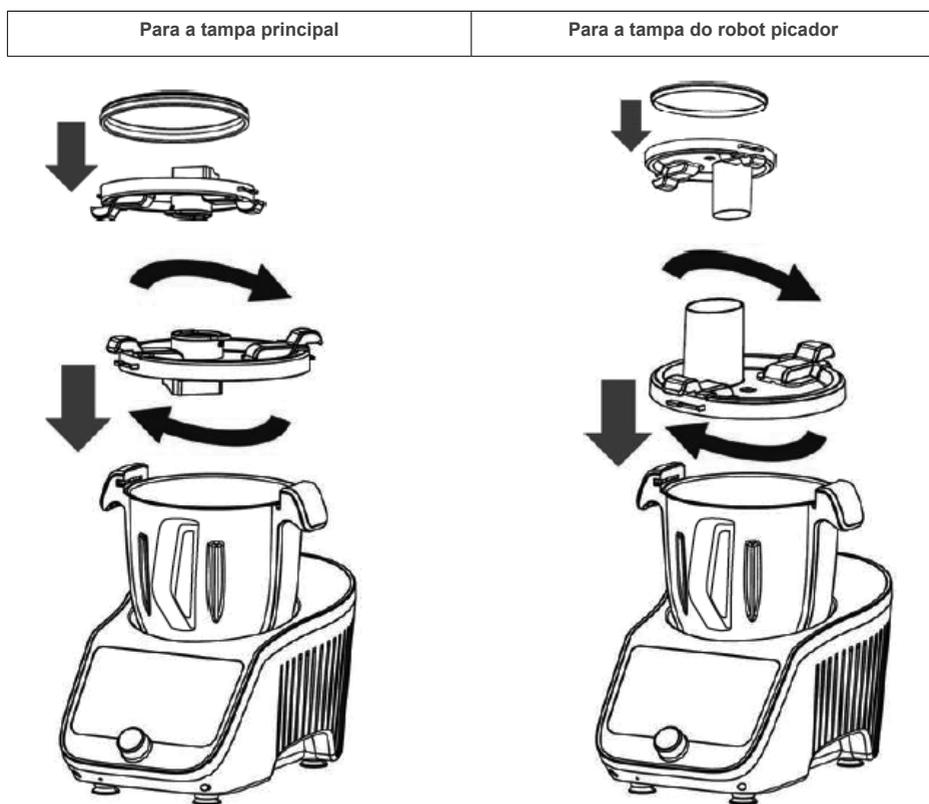
ATENÇÃO! Nunca utilize a tampa sem a junta de vedação colocada.

Certifique-se de que a tampa principal está sempre fechada quando o aparelho está em modo de mistura.

Utilize luvas de cozinha para retirar a tampa principal em preparações quentes para evitar o risco de queimaduras.

A função de pesagem não está disponível quando a tampa está bloqueada no copo de mistura.

Antes de colocar a tampa (principal ou robot picador) no copo, verifique sempre se a junta de vedação está bem colocada na tampa (principal ou robot picador) de modo a evitar qualquer risco de queimadura.



Coloque a tampa (principal ou robot picador) no copo certificando-se de que posiciona as pegas às 1 h e às 7 h para que as linguetas da tampa possam encaixar corretamente nas aberturas das duas pegas.

Coloque as duas mãos nos suportes de plástico da tampa, pressione e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ao seu ponto de bloqueio. Irá ouvir um clique que informa que a tampa está corretamente colocada.

Para retirar a tampa, faça o contrário: coloque as duas mãos nos suportes de plástico da tampa, pressione, rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante suavemente a tampa tendo cuidado para não se queimar.

O ecrã LCD indica-lhe também se a tampa está corretamente colocada ou não através da exibição de um ícone, ver abaixo.



Indica que a tampa não está colocada ou está mal bloqueada no copo de mistura.
Observação: o aparelho não funciona enquanto este ícone estiver visível.

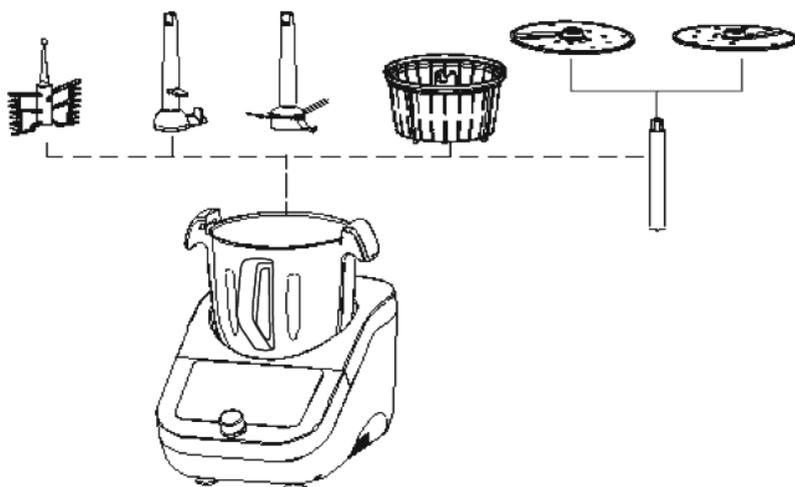


Indica que a tampa está corretamente bloqueada no copo de mistura.

ATENÇÃO! O aparelho não funciona se a tampa estiver mal fechada.

Conjunto principal: colocar e retirar os acessórios em modo de cozedura/mistura.

Durante a utilização do aparelho com o seu conjunto principal, pode alternar entre os diferentes acessórios (ver esquema abaixo) em função da sua receita. Consulte o capítulo «Descrição dos acessórios» para os conselhos de utilização de cada acessório.



ATENÇÃO! Corte os ingredientes sólidos em fatias ou cubos de 2 a 3 cm antes de adicioná-los ao copo de mistura. Caso contrário, o batedor ou o bloco de 4 lâminas ficará bloqueado e o aparelho pode ficar danificado.

Na velocidade rápida, os alimentos ou líquidos quentes podem ser projetados. Utilize apenas as velocidades lentas (de 1 a 6) com temperaturas elevadas ou quando mistura líquidos quentes. Aguarde o final do programa e a paragem completa das lâminas antes de abrir a tampa. Certifique-se de que a tampa principal está sempre fechada (exceto para algumas receitas com uma velocidade programada inferior a 3).

Caso pretenda adicionar um ingrediente ou abrir a tampa durante o programa, carregue no ícone pausa no ecrã ou no botão rotativo para colocar em pausa o aparelho e aguarde que as lâminas estejam totalmente paradas para abrir a tampa.

Colocar a borboleta no copo

Exemplo de preparação com o acessório borboleta:

Preparação	Ingredientes	Procedimento	
Claras em castelo	300 g de claras de ovos à temperatura ambiente	Duração	4 minutos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	4
Chantilly	Natas:300 g	Duração	3 minutos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	4

1. Coloque a borboleta no eixo de movimentação do copo. Repita o processo ao contrário para retirar a borboleta.
2. Verta o(s) ingrediente(s) no copo de mistura.
3. Bloqueie a tampa no copo de mistura (consulte capítulo «Colocar e bloquear a tampa no copo de mistura»).

Coloque o batedor no copo

Recomendamos que não utilize o batedor acima da velocidade 4 e que não utilize o robot durante mais de 90 minutos seguidos.

1. Coloque o batedor no eixo de movimentação do copo. Repita o processo ao contrário para retirar o batedor do copo.
2. Verta o(s) ingrediente(s) no copo de mistura.
3. Bloqueie a tampa no copo de mistura (consulte capítulo «Colocar e bloquear a tampa no copo de mistura»).

Exemplo de preparação com o batedor:

Preparação	Ingredientes	Procedimento	
Cebolas salteadas	Cebolas: 500 g descascadas e cortadas aos pedaços Azeite: 30 ml	Duração	10 minutos
		Temperatura de cozedura	90 °C
		Velocidade	2
Massa para pão Rácio 5:3 (farinha: água)	Farinha:250 g Água: 150 g	Duração	5 minutos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	3

Colocar o bloco de 4 lâminas no copo

Exemplo de preparação com o bloco de 4 lâminas:

Preparação	Ingredientes	Procedimento	
Amêndoas moídas	Amêndoas:100 g	Duração	40 segundos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	9
Cebola picada	Cebolas: 300 g descascadas e cortadas em cubos de 2 cm	Duração	30 segundos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	8

Carne picada	Vaca ou porco:600 g, sem osso/nervos, cortado em cubos de 2 cm	Duração	40 segundos
		Temperatura de cozedura	0 °C
		Velocidade	8

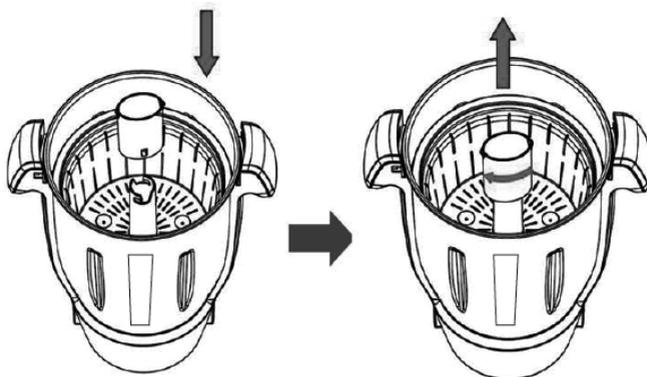
1. Coloque o bloco de lâminas no eixo de movimentação do copo.Repita o processo ao contrário para retirar o batedor do copo.
2. Verta o(s) ingrediente(s) no copo de mistura.
3. Bloquee a tampa no copo de mistura (consulte capítulo «Colocar e bloquear a tampa no copo de mistura»).

Coloque o cesto de vapor pequeno no copo

1. Verta 600 ml de água no máx. no copo de mistura. Observação: não precisa de colocar o batedor ou o bloco de 4 lâminas no copo.
2. Coloque o cesto de vapor pequeno dentro do copo.Coloque os ingredientes no cesto de vapor pequeno.
3. Bloquee a tampa no copo de mistura (consulte capítulo «Colocar e bloquear a tampa no copo de mistura»).

Exemplo de preparação com o bloco de 4 lâminas:

Preparação	Ingredientes	Procedimento	
Cenouras a vapor	Água: 600 ml Cenouras: 250 g, descascadas e cortadas em rodelas de 2 cm	Duração	25 minutos
		Temperatura de cozedura	100 °C
		Velocidade	1

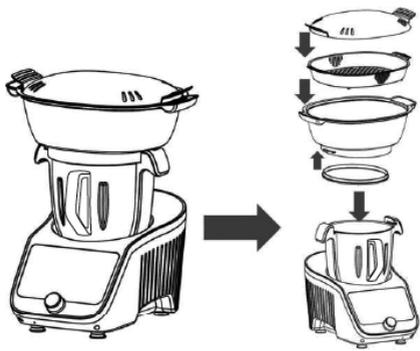


No fim da cozedura, retire a tampa principal do copo de mistura.

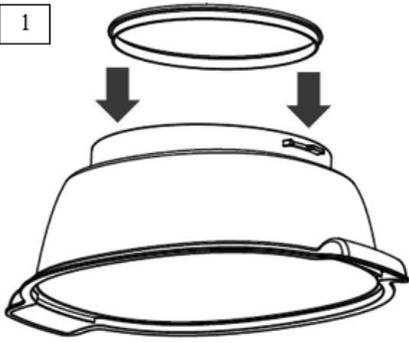
Utilize luvas de cozinha e o copo doseador para retirar o cesto de vapor do copo de mistura.

Coloque o copo doseador na ranhura do tubo central do cesto de vapor e rode-o para prendê-lo ao cesto. Retire suavemente o cesto de vapor para evitar qualquer risco de queimaduras.

Conjunto cozedura a vapor: colocar e retirar os acessórios em modo de cozedura a vapor.



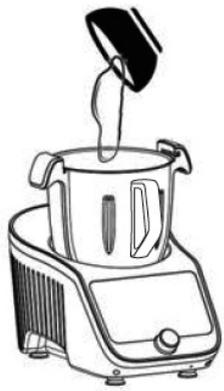
1



Antes de colocar o recipiente de vapor no copo, verifique se a junta de vedação está bem colocada na base do recipiente de vapor.

ATENÇÃO! Nunca utilize o recipiente de vapor sem a junta de vedação colocada.

2



Verta 600 ml de água no mín. e 1,5 L de água no máx. no copo de mistura.

Observação: não precisa de colocar o batedor ou o bloco de 4 lâminas no copo.

3

Coloque o recipiente de vapor no copo de mistura tendo o cuidado de posicionar as pegas às 1 h e às 7 h para que as linguetas do recipiente de vapor encaixem corretamente nas ranhuras das duas pegas.

Coloque as duas mãos nos suportes do recipiente de vapor, pressione e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ao seu ponto de bloqueio. Irá ouvir um clique que informa que o recipiente de vapor está corretamente colocado.

4

Coloque os ingredientes no recipiente de vapor, coloque o tabuleiro de vapor por cima do recipiente de vapor e coloque os ingredientes no tabuleiro de vapor. Certifique-se de que as duas pegas do tabuleiro de vapor estão bem encaixadas nas pegas do recipiente de vapor. Coloque a tampa de vapor no tabuleiro de vapor.

Selecione o programa cozedura «Vapor» pré-programado.

Observação: caso não utilize o tabuleiro de vapor, coloque a tampa de vapor no recipiente de vapor.

Nota: Disponha os alimentos de forma a não obstruir os orifícios na base do recipiente de vapor, sem os quais a cozedura será menos eficaz e mais demorada.

Se a água se evaporar totalmente, surge uma mensagem de erro «E5» no ecrã de controlo. Neste caso, adicione água.

Retirar o conjunto de vapor do copo de mistura

No fim da cozedura, aguarde alguns segundos antes de retirar o conjunto de vapor do copo. Utilize luvas de cozinha para manusear as peças do conjunto do recipiente de vapor. Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Observações: a função de pesagem não está disponível quando o recipiente de vapor está bloqueado no copo de mistura. O ecrã LCD indica-lhe também se o recipiente de vapor está corretamente colocado ou não através da exibição de um ícone, ver abaixo



Indica que o recipiente de vapor não está colocado ou está mal bloqueado no copo de mistura.
Observação: o aparelho não funciona enquanto este ícone estiver visível.

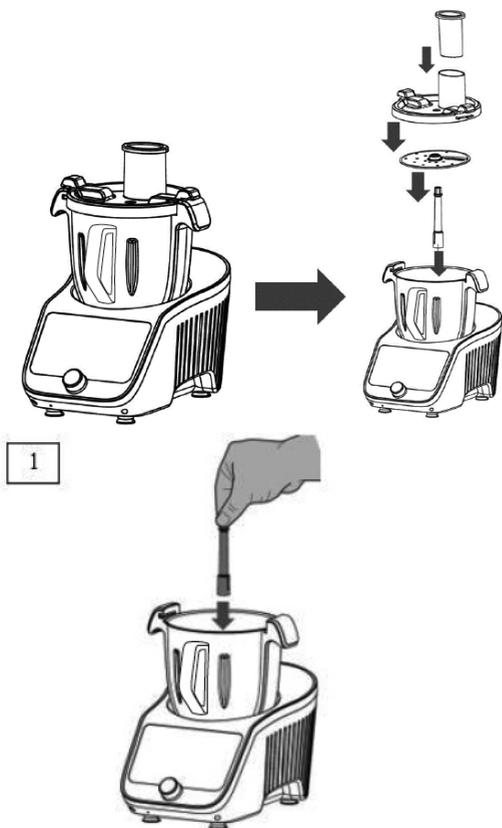


Indica que a tampa está corretamente bloqueada no copo de mistura.

ATENÇÃO! O aparelho não funciona se o recipiente de vapor não estiver corretamente bloqueado no copo de mistura.

Conjunto corte de legumes: colocar e retirar os acessórios em modo robot picador (ralar/cortar)

Observação: o disco de corte de legumes é reversível. Um dos lados do disco serve para ralar (cenouras, batatas, cebolas, queijo, etc.), e o outro lado serve para cortar (batatas, pepinos, curgetes, etc.).



Coloque o eixo de movimentação do disco de corte de legumes no eixo de movimentação do copo de mistura.

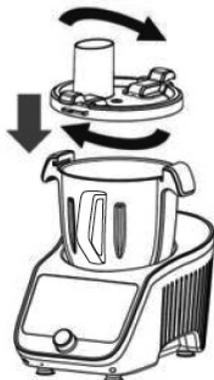
2



Insira o disco nos dois orifícios redondos, um com o polegar e outro com o dedo indicador ou do meio. Insira o disco na base do eixo.

Atenção! O disco reversível é muito afiado! Tenha cuidado ao utilizá-lo.

3



Bloqueie a tampa do robot picador no copo de mistura (consulte o capítulo «Colocar a bloquear a tampa no copo de mistura»).

4



Ligue o aparelho e selecione o programa automático pré-programado «Ralar/Cortar». Coloque os legumes na chaminé e oriente-os com a ajuda do empurrador.

No final da utilização, aguarde que o disco esteja completamente parado para retirar a tampa.

Carregue no interruptor ligar/desligar para desligar o aparelho e retire os acessórios seguindo o procedimento inverso de instalação.

ATENÇÃO! Retire a tampa apenas quando o disco estiver totalmente parado.

Manuseie o disco com cuidado visto que é extremamente afiado!

Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos para a chaminé de enchimento. Utilize sempre o empurrador de alimentos.

Exemplo de preparação com o conjunto de corte de legumes:

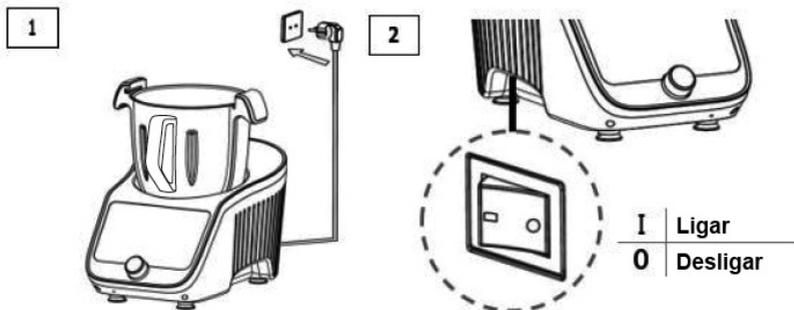
Preparação	Ingredientes	Procedimento:	
		Selecione o programa automático «Ralar/Cortar».	
Cenouras raladas	Cenouras: 300 g, descascadas	Duração	30 segundos
		Temperatura de cozedura	/
		Velocidade	5

7. UTILIZAÇÃO DO APARELHO

7.1. INICIALIZAÇÃO DO APARELHO

Coloque o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e seca. Verifique se existe espaço suficiente para o ar circular em volta do aparelho.

Mantenha uma distância de 50 cm no topo e de 20 cm nos lados entre o aparelho e qualquer outro plano de parede. Coloque o copo de mistura no aparelho e coloque o acessório adequado no copo.

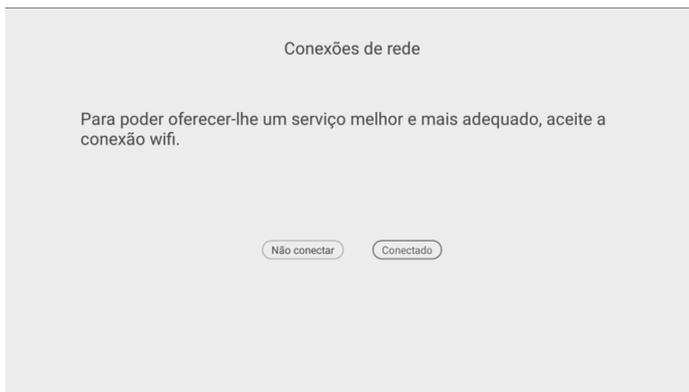


Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede.

Carregue no interruptor ligar/desligar situado no lado esquerdo da base do aparelho para ligar o aparelho. Repita o processo ao contrário para desligar o aparelho.

ATENÇÃO! Desligue o aparelho no interruptor ligar/desligar antes de retirar o cabo de alimentação da tomada de parede.

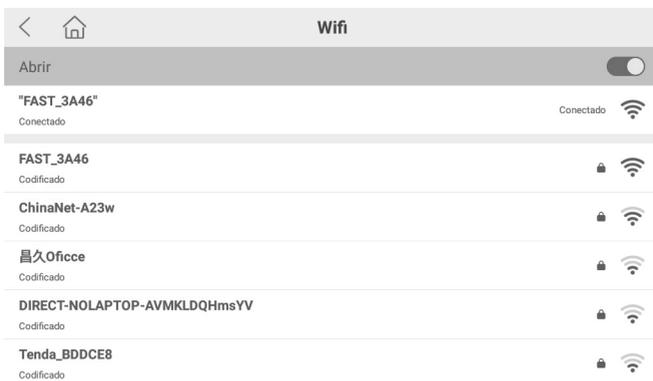
Primeira colocação em funcionamento do aparelho e ligação à internet.



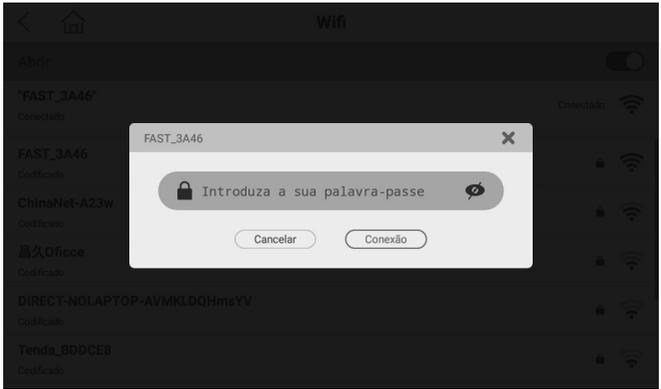
Carregue em «Conectar» para configurar os ajustes de ligação à internet do aparelho.



Este ecrã indica que o aparelho procede ao seu pedido.



O ecrã exibe as redes WI-FI disponíveis, carregue na sua rede para confirmar a sua seleção. Certifique-se de que a sua rede de internet é segura antes de conectar o aparelho à sua rede.



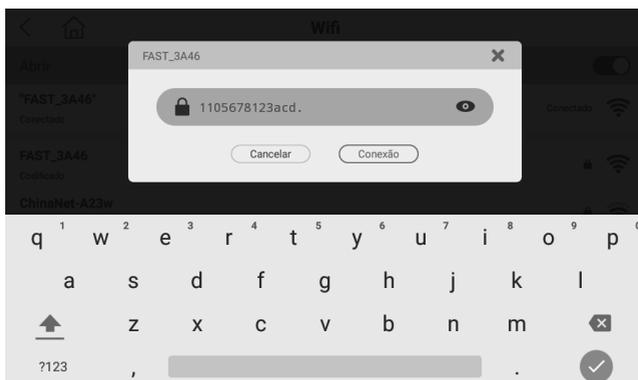
Surge uma janela no ecrã para inserir a palavra-passe.



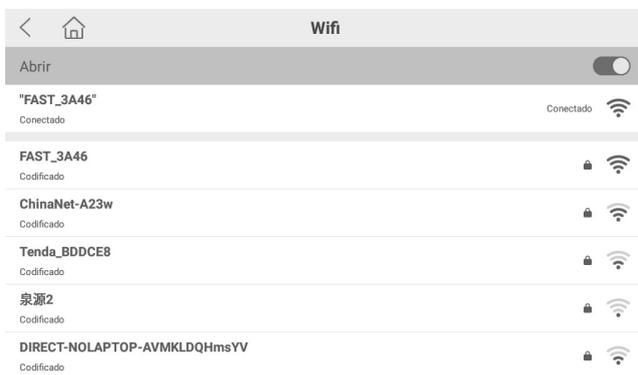
Carregue no espaço vazio para exibir o teclado. Carregue no ícone de olho riscado se pretender visualizar a palavra-passe.



Depois de inserir, carregue no ícone ✓ para fechar o teclado.



Carregue em «Conexão».



A conexão é bem-sucedida quando o ecrã exibe «Conectado» em frente ao nome da sua rede WI-FI. Carregue no ícone para sair do ecrã configurações de ligação à internet, o ecrã exibe a interface do ecrã de página inicial.

Observação:

A ligação do aparelho à internet apenas permite uma atualização das receitas disponíveis para o aparelho. Pode, a qualquer momento, desativar a ligação à internet do aparelho no menu «Configurações de rede» do aparelho. O aparelho pode ser utilizado a qualquer momento com ou sem ligação à internet.

O aparelho é automaticamente conectado à sua rede de internet nas utilizações seguintes, exceto se tiver alterado a palavra-passe da sua rede ou desativado a ligação à internet do aparelho.

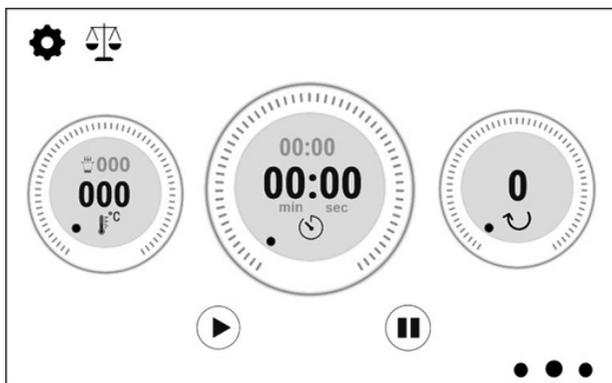
Caso o acesso à sua rede de internet não esteja protegido com uma palavra-passe, basta selecionar a sua rede para realizar o emparelhamento.

Caso não tenha personalizado a sua rede de internet e não encontre estas informações, recomendamos que visualize os documentos fornecidos pelo seu fornecedor de acesso à internet e que verifique as informações no seu router.

Para a atualização das receitas, conecte o robot à sua rede Wi-Fi. Caso tenha dificuldades em atualizar as suas receitas, tente uma partilha de ligação com a ajuda do seu telemóvel, por exemplo.

7.2. ECRÃ PÁGINA PRINCIPAL

PT

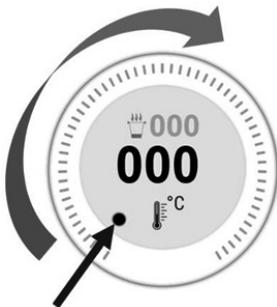


Este ecrã exibe os botões táteis das configurações manuais da temperatura, da duração e da velocidade. Permite-lhe realizar as suas próprias receitas.

Este ecrã também lhe permite aceder:

- ao menu das receitas,
- à interface de configurações do aparelho,
- à função de pesagem,
- aos programas automáticos.

Ajustar manualmente a temperatura de cozedura



O botão tátil à esquerda do ecrã com o ícone permite ajustar manualmente a temperatura de cozedura.

Carregue no botão tátil de ajuste da temperatura, o círculo aumenta.

Coloque o dedo indicador no ponto vermelho dentro do círculo e deslize o ponto no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a temperatura de cozedura desejada.

Para diminuir a temperatura, deslize o ponto vermelho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Também pode utilizar o botão rotativo para diminuir ou aumentar a temperatura de cozedura.

Intervalo de ajuste da temperatura: 37 °C, e depois, de 40 °C a 130 °C. A temperatura pode ser ajustada por intervalos de 5 °C a partir dos 40 °C.

Observações: a temperatura real atingida pelo aparelho é exibida à direita do ícone do copo



Durante o funcionamento do aparelho, pode, a qualquer momento, alterar a temperatura de cozedura.

Observação: quando seleciona uma temperatura, o aparelho limita a velocidade de mistura à velocidade 3 por razões de segurança.

Ajustar manualmente a duração de cozedura ou de mistura

PT



O botão tátil central com o ícone permite ajustar manualmente a duração de cozedura ou de mistura.

Carregue no botão tátil de ajuste da duração, o círculo aumenta. Deve ajustar por etapas: primeiro os segundos e depois os minutos ou primeiro os minutos e depois os segundos.

:00 Carregue nos 2 números acima de «seg» para ajustar a duração em segundos, estes últimos piscam para confirmar a seleção.

00: Carregue nos 2 números acima de «min» para ajustar a duração em minutos, estes últimos piscam para confirmar a seleção.

Depois de selecionar segundos ou minutos, coloque o dedo indicador no ponto vermelho dentro do círculo e deslize o ponto no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a temperatura em segundos/minutos desejada. Para diminuir o tempo em segundos/minutos, deslize o círculo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Também pode utilizar o botão rotativo para diminuir ou aumentar a temperatura em segundos/minutos.

Intervalo de configuração da duração do programa: de 1 segundo a 90 minutos. A duração ajusta-se por intervalos de 1 segundo e de 1 minuto.

Nota: quando o aparelho começa a funcionar, os 4 números no centro exibem a contagem decrescente. Os 4 números acima exibem a duração programada. Não pode alterar a duração quando o aparelho está em funcionamento. No final da cozedura ou mistura, o aparelho emite 3 sinais sonoros que indicam o final da preparação.

Ajustar manualmente a duração de cozedura ou de mistura



O botão tátil à direita do ecrã com o ícone  permite ajustar manualmente a velocidade de mistura.

Carregue no botão tátil de ajuste da velocidade, o círculo aumenta.

Coloque o dedo indicador no ponto vermelho dentro do círculo e deslize o ponto no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a velocidade desejada.

Para diminuir a velocidade de mistura, deslize o círculo no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Também pode utilizar o botão rotativo para diminuir ou aumentar a velocidade de mistura. Intervalo de ajuste da velocidade: de 1 a 12.

Carregue no ícone  para selecionar a mistura invertida (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). O ícone

do modo de mistura invertida  surge no ecrã. O modo de mistura invertida só pode ser utilizado na velocidade 1, 2 e 3.

Carregue novamente no ícone  para sair do modo de mistura invertida, o ícone do modo de mistura invertida

 desaparece do ecrã.

Observação: quando seleciona uma temperatura, o aparelho limita a velocidade de mistura à velocidade 3 por razões de segurança.

Respeite as velocidades para cada acessório/modo indicado abaixo:

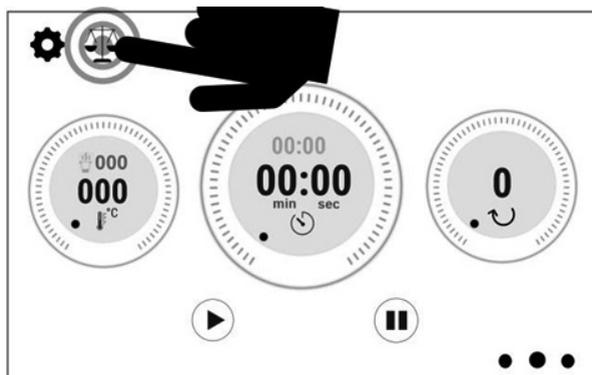
Acessório/Modo		Velocidades
	Modo cozedura	Velocidade 0 a 3 MÁX.
	Modo de mistura invertida	Velocidade 1 a 3 MÁX.
	Modo Ralar/Cortar	Velocidade 4 a 6 MÁX.
	Batedor	Velocidade 1 a 3 MÁX.
	Borboleta	Velocidade 1 a 4 MÁX.
	Bloco de 4 lâminas	Velocidade 1 a 12 MÁX.

7.3. UTILIZAR A FUNÇÃO DE PESAGEM

A função de pesagem permite pesar alimentos de 5 g a 5 kg no máximo; a graduação é de 5 em 5 g.

ATENÇÃO! A função de pesagem não funciona quando a tampa não está bloqueada/fechada no copo de mistura.

A função de pesagem não funciona quando o aparelho está parado (não está a cozer nem a misturar).



Selecione a função de pesagem ao carregar no ícone balança; este ícone  surge no canto superior esquerdo da interface do ecrã da página inicial e da interface dos 8 programas automáticos.

A função de pesagem está equipada com a função TARE, esta última permite-lhe pesar os próximos ingredientes sem ter de esvaziar os ingredientes anteriores colocados no copo. Também serve para reiniciar o peso indicado no ecrã quando utiliza o cesto de vapor pequeno para pesar os legumes, por exemplo.



Coloque o ingrediente no copo de mistura, o ecrã exhibe o peso. Se adicionar outro ingrediente ao copo, o seu peso acresce ao exibido. Se pesar os próximos ingredientes, pode utilizar a função Tare da seguinte forma: carregue no ícone Tare, o ícone exhibe 0 g, e adicione o segundo ingrediente ao copo. Repetir o procedimento para os próximos ingredientes.

Se utilizar o cesto de vapor pequeno, coloque este último dentro do copo de mistura e carregue no ícone Tare. O ecrã exhibe de novo 0. Coloque os ingredientes no cesto.

Para sair da função de pesagem carregue no ícone  ou no botão «Voltar».

Interface dos 8 programas automáticos

Carregue no círculo  situado no canto inferior direito do ecrã página principal para aceder à interface dos 8 programas automáticos pré-programados.

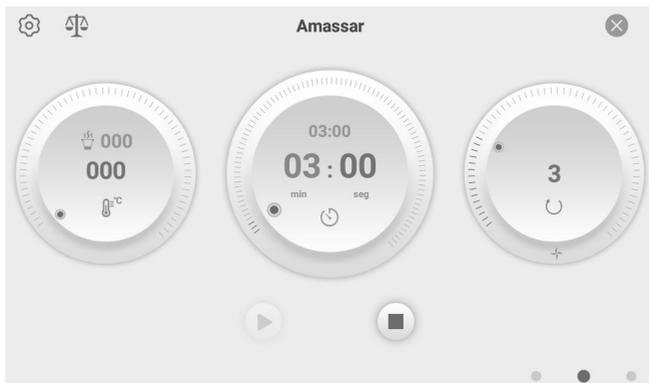
Para sair desta interface, proceda da seguinte forma:

- Carregue no círculo no centro para voltar ao ecrã principal,
- Carregue no ícone casa  para voltar ao ecrã principal,
- Carregue no ícone porca  para aceder aos parâmetros do aparelho,
- Carregue no ícone balança  para aceder à função de pesagem.

Observação: para todos os programas com o modo de cozedura, a duração exibida não tem em consideração a duração do pré-aquecimento.

Preveja em média 15 a 20 minutos para que o aparelho aqueça a preparação a 100 °C.

7.4. PROGRAMA AUTOMÁTICO AMASSADURA



Este programa permite-lhe fazer massa de pão, tarte, brioché, etc. Pode utilizar o bloco de 4 lâminas ou o batedor com este programa.

Coloque o batedor no copo de mistura e depois coloque no copo de mistura no aparelho. Coloque os

ingredientes no copo. Bloquee a tampa no copo de mistura. Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Amassar».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar a duração e a temperatura de amassadura:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	3 min.	de 2 a 3 min.
Temperatura de cozedura	0	0 °C ou 37 °C
Velocidade	3	Não

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.5. PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COZEDURA «COZINHAR».

PT



Recomendamos que utilize o batedor com este programa.

Coloque o batedor no copo de mistura e depois coloque no copo de mistura no aparelho. Coloque os ingredientes no copo. Bloqueie a tampa no copo de mistura.

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Cozinhar».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar algumas configurações:

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	60 minutos	de 1 a 90 minutos
Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C ou 100 °C
Velocidade	1	de 1 a 3

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.6. PROGRAMA AUTOMÁTICO PARA FERVER ÁGUA

PT



Caso apenas precise de ferver água, não precisa de colocar um acessório (bloco de 4 lâminas) na lâmina do copo com este programa.

Coloque o copo de mistura no aparelho. Verta a água no copo de mistura. Bloquee a tampa no copo de mistura.

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Ferver».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar algumas configurações:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	Fixo	Não
Temperatura de cozedura	100 °C	de 60 °C ou 100 °C
Velocidade	/	/

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.7. PROGRAMA AUTOMÁTICO MISTURAR/PICAR



Deve utilizar o bloco de 4 lâminas com este programa.

Coloque o bloco de 4 lâminas no copo de mistura e depois coloque o copo de mistura no aparelho. Coloque os ingredientes no copo. Bloqueie a tampa no copo de mistura.

PT

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Picar».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar algumas configurações:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	10 segundos	de 10 segundos a 4 minutos
Temperatura de cozedura	/	/
Velocidade	6	de 1 a 12

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.8. PROGRAMA AUTOMÁTICO COZER A VAPOR



Não precisa de colocar um acessório (bloco de 4 lâminas) no eixo do copo com este programa.

Coloque o copo de mistura no aparelho. Coloque a água no copo, coloque o cesto de vapor pequeno no copo ou o conjunto de vapor no copo. Bloqueie a tampa no copo de mistura.

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Vapor».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar algumas configurações:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	20 minutos	de 1 a 60 minutos
Temperatura de cozedura	000, a temperatura é automaticamente ajustada	Pode seleccionar a intensidade da emissão de vapor.
Velocidade	0	de 0 a 3

Ícone	Intensidade da emissão de vapor
	Fraca

	Média
	Elevada

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone . Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.9. PROGRAMA AUTOMÁTICO ROBOT PICADOR «RALAR/CORTAR»



Deve utilizar o conjunto de corte de legumes com este programa. Consulte o capítulo «Conjunto de corte de legumes: colocar e retirar os acessórios em modo robot picador (ralar/cortar) para a colocação dos acessórios.

Nota: não se esqueça de retirar o empurrador da chaminé.

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Ralar/Cortar». O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo, no entanto, pode alterar algumas configurações:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	30 segundos	de 10 segundos a 1 minuto.
Temperatura de cozedura	/	/
Velocidade	5	de 4 a 6

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Coloque os legumes na chaminé e oriente-os com a ajuda do empurrador.

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

7.10. PROGRAMA AUTOMÁTICO «TURBO» (MODO TURBO)

PT



Deve utilizar o bloco de 4 lâminas com este programa.

Coloque o bloco de 4 lâminas no copo de mistura e depois coloque o copo de mistura no aparelho. Coloque os ingredientes no copo. Bloqueie a tampa no copo de mistura.

Carregue no ícone  para aceder ao ecrã de controlo do programa «Turbo».

O aparelho é ajustado por defeito como indicado abaixo:

Função	Ajuste predefinido	Alterável
Duração	1 minuto	Não
Temperatura de cozedura	/	/
Velocidade	12	Não

Carregue no ícone  para iniciar o programa. Caso pretenda pausar o programa, carregue no ícone .

Caso pretenda parar o programa, carregue no ícone  ou no ícone . O final do programa é indicado com 3 sinais sonoros.

ATENÇÃO! Para evitar qualquer sobreaquecimento do motor, deixe o aparelho repousar 2 a 3 minutos após a utilização do programa «Turbo».

Nunca verta uma preparação quente no copo e utilize o programa «Turbo». O programa «Turbo» é recomendado para as utilizações abaixo, por exemplo: picar gelo, preparar sumos, smoothies, picar ervas, picar alho.

7.11. INTERFACE CONFIGURAÇÕES

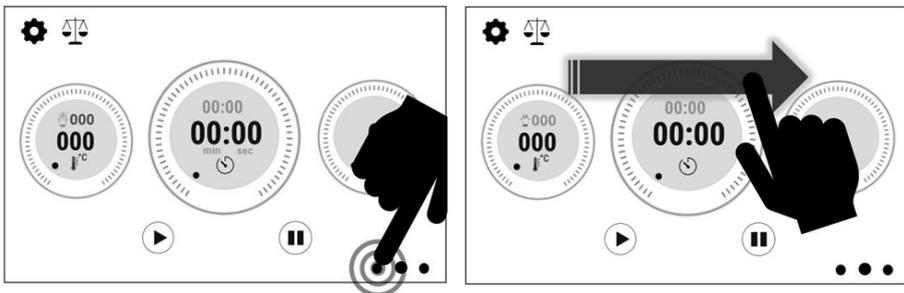
Carregar no:

- carregue no ícone porca  para aceder à interface Parâmetros do aparelho.
- «Configurações de rede» para aceder ao ajuste das configurações da rede Wi-Fi.
- «Ajuda» para aceder às instruções de utilização.
- «O meu aparelho» para aceder às informações do aparelho. Esta interface também lhe dá acesso à função de atualização do sistema do aparelho e à reinitialização das configurações por defeito. Para a atualização do sistema e das receitas, carregue em «Detecção de atualização do sistema»; certifique-se de que o aparelho tem o Wi-Fi ligado. Para a redefinição dos parâmetros padrão, carregue em «Reinicialização dos parâmetros padrão».

Interface do menu receitas

O aparelho é fornecido com muitas receitas pré-registadas; cada receita inclui o seu próprio programa de cozedura e/ou mistura. Proceda da seguinte forma para navegar na interface de receitas e fazer uma receita.

Iniciar uma receita e navegar na interface do menu receitas



PT

Para aceder à interface receitas, tem duas opções: carregue no círculo à esquerda do ecrã da página principal ou deslize o dedo para a direita.

A interface das receitas aparece.

Pode pesquisar a sua receita por ordem alfabética ao seleccionar a letra situada por baixo das fotografias ou ao carregar no ícone .

Pode navegar pelas fotografias das receitas ao deslizar o dedo para direita ou para a esquerda.

Carregue neste ícone  para aceder às receitas organizadas por categorias.

Carregue neste ícone  para pesquisar a sua receita.

O ícone  dá-lhe acesso à interface de pesquisa. Carregue em «Tudo» para aceder ao menu suspenso para a pesquisa de receitas.

Carregue neste ícone  para aceder às receitas guardadas nos favoritos ou no histórico. De seguida, carregue em «Favoritos» ou «Histórico» para aceder às receitas nos favoritos ou no histórico.

Deslize o dedo para cima e para baixo para percorrer as receitas nos «Favoritos». Carregue na receita para iniciar o programa. Para eliminá-la, carregue no ícone caixote do lixo.

Deslize o dedo para cima e para baixo para percorrer as receitas nos «Histórico». Carregue na receita para iniciar o programa.

Para eliminar uma receita, carregue na mesma e, de seguida, no ícone caixote do lixo.

Etapas de uma receita iniciada

Carregue no ícone  para aceder à Interface da receita com lista dos ingredientes.

Carregue no ícone  para aceder às etapas.

Carregue no ícone  para aceder às dicas do chefe

Carregue neste ícone  para aceder aos acessórios necessários para fazer a receita.

Antes de iniciar a receita, carregue no ícone balança  para pesar os ingredientes

Carregue neste ícone  para iniciar a receita.

Surge a interface das etapas da receita. Carregue no ícone  para passar para a etapa seguinte para cada etapa de instruções.

Carregue neste ícone  para iniciar a etapa automática da receita. 3 sinais sonoros informam-no do fim da etapa para passar à etapa seguinte.

Pode, a qualquer momento, parar ou pausar uma receita iniciada, proceda da seguinte forma:

Para parar uma receita ou sair de uma receita, carregue no ícone . Surge um ecrã, carregue em «SIM» para

O copo não pode ser retirado da base.	A segurança de bloqueio do copo/tampa está acionada.	Retire a tampa do copo e retire o copo da base.
A tampa é difícil de retirar do copo.	Nas primeiras utilizações, as juntas de vedação das tampas e o recipiente de vapor podem estar um pouco rígidas.	Unte as juntas de vedação das tampas e o recipiente de vapor com óleo alimentar antes da utilização.
A tampa não pode ficar bloqueada no copo de mistura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. As juntas de vedação são demasiado rígidas. 2. O copo de mistura está mal colocado na base. 3. A tampa não está corretamente colocada nas ranhuras das duas pegas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unte as juntas antes da utilização. 2. Retire o copo da base e coloque-o de novo na base. 3. Retire a tampa e volte a colocar de novo a tampa no copo de mistura.
A temperatura não pode ser ajustada.	A velocidade está programada entre 4 e 12.	Selecione uma velocidade entre 0 e 3 caso pretenda utilizar a função de aquecimento.
O batedor, o bloco de 4 lâminas ou a borboleta ficam presos no copo.	Várias possibilidades: <ul style="list-style-type: none"> ■ Disfuncional ■ Bloqueado com comida ■ O calor apertou o acessório no eixo 	Retire o copo da base e adicione água muito quente ao copo. Aguarde 10 minutos para o plástico dilatar e tente novamente com um pano para evitar cortes
O ecrã exibe metade da informação ou não responde aos toques.	O aparelho pode estar em sobreaquecimento.	Desligue o aparelho e deixe o motor desligado durante 20 minutos. Ligue novamente o aparelho e verifique se o ecrã responde aos toques. Caso contrário, contacte o nosso centro de serviço pós-venda.
O aparelho para durante o funcionamento.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problema de sobrecarga. 2. Motor em sobreaquecimento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire o excesso do copo. 2. Desligue o aparelho e deixe o motor desligado durante 20 minutos. Ligue de novo o aparelho para reiniciar a sua preparação.
A função de pesagem não funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O copo não está corretamente colocado na base. 2. A tampa está bloqueada no copo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire o copo e coloque-o de novo na base. 2. A função de pesagem apenas funciona com a tampa não colocada.
O programa «Turbo» não funciona.	Uma preparação quente não pode ser misturada com uma velocidade superior a 3 para evitar qualquer risco de queimaduras por projeções.	Aguarde que a preparação arrefeça e inicie o programa «Turbo».
A temperatura exibida no ecrã está errada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Os pinos situados abaixo do copo estão sujos. 2. A base do copo e a base do aparelho estão sujas. 	1 & 2. Limpe os pinos situados abaixo do copo de inox, bem como a base do aparelho. Podem estar húmidos ou obstruídos distorcendo a medição da temperatura pelo aparelho.
O aparelho faz disjuntar o contador.	Ocorre um curto-circuito ou uma sobrecarga de consumo elétrico.	<p>Verifique se a tomada consegue suportar a potência do aparelho (1400 W no total). Desligue o aparelho, desligue o cabo da tomada e volte a ligar o disjuntor.</p> <p>Pode ter penetrado água na base ou nos conectores. Deixe o aparelho secar, no mínimo, durante 24 h. De seguida, verifique se ainda faz disjuntar o contador quando está ligado a uma tomada que suporte a potência de 1400 W. Caso continue a acontecer, contacte o nosso centro de serviço pós-venda.</p>
O modo de corte de legumes não funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Copo e/ou tampa mal colocado(s). 2. O disco reversível está danificado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire a tampa e/ou o copo do aparelho e volte a colocá-los. 2. Mude o disco reversível.

Não é possível selecionar uma velocidade superior a 3.	O ajuste da temperatura foi lançado.	Selecione a temperatura 0.
O aparelho não aquece.	A proteção contra o sobreaquecimento está acionada.	Consulte o capítulo «Proteção contra o sobreaquecimento» abaixo.

10. PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

O copo de mistura está equipado com um fusível térmico. Este fusível é um equipamento de proteção contra o sobreaquecimento e aciona-se quando a base do copo começa a sobreaquecer.

O seu objetivo é impedir danos irreversíveis causados por uma temperatura excessiva.

As possíveis causas do sobreaquecimento do copo são as seguintes (lista não exaustiva):

- aparelho em modo de cozedura com o copo vazio,
- utilização do batedor abaixo da velocidade 2 durante um longo período de tempo,
- temperatura de cozedura elevada durante um longo período de tempo,
- preparação alimentar muito quente.

Para evitar o sobreaquecimento do copo, siga os conselhos de utilização indicados abaixo:

- utilize sempre o copo cheio em modo de cozedura,
- não cozinhe durante um longo período de tempo (mais de 3 h) acima dos 90 °C,
- deixe o aparelho repousar 10 minutos depois de um programa «Amassadura»,
- depois de um programa «Picar/misturar», deixe o aparelho repousar pelo menos 15 minutos de acordo com a intensidade de utilização.
- evite misturar durante mais de 1 ou 2 min. seguidos a uma velocidade superior a 6.
- não deixe os alimentos queimarem no fundo do copo. Se os alimentos começarem a queimar, baixe a temperatura de cozedura e adicione líquido ao copo.

Quando o fusível é ativado, o copo deixa de poder aquecer.

Observação: a ativação do fusível não é o único motivo de um copo que para de aquecer, consulte o capítulo «Anomalias de funcionamento» para conhecer as outras causas.

O copo de mistura está equipado com um fusível térmico. Este fusível é um equipamento de proteção contra o sobreaquecimento e aciona-se quando a base do copo começa a sobreaquecer.

O seu objetivo é impedir danos irreversíveis causados por uma temperatura excessiva.

As possíveis causas do sobreaquecimento do copo são as seguintes (lista não exaustiva):

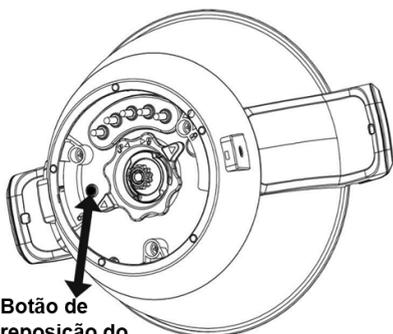
- aparelho em modo de cozedura com o copo vazio,
- utilização do batedor abaixo da velocidade 2 durante um longo período de tempo,
- temperatura de cozedura elevada durante um longo período de tempo,
- preparação alimentar muito quente.

Para evitar o sobreaquecimento do copo, siga os conselhos de utilização indicados abaixo:

- utilize sempre o copo cheio em modo de cozedura,
- não cozinhe durante um longo período de tempo (mais de 3 h) acima dos 90 °C,
- deixe o aparelho repousar 10 minutos depois de um programa «Amassadura»,
- depois de um programa «Picar/misturar», deixe o aparelho repousar pelo menos 15 minutos de acordo com a intensidade de utilização.
- evite misturar durante mais de 1 ou 2 min. seguidos a uma velocidade superior a 6.
- não deixe os alimentos queimarem no fundo do copo. Se os alimentos começarem a queimar, baixe a temperatura de cozedura e adicione líquido ao copo.

Quando o fusível é ativado, o copo deixa de poder aquecer.

Observação: a ativação do fusível não é o único motivo de um copo que para de aquecer, consulte o capítulo «Anomalias de funcionamento» para conhecer as outras causas.



Botão de reposição do fusível

Procedimento para reiniciar o fusível depois da sua ativação

Antes de reiniciar o fusível, certifique-se de que o copo está frio e limpo.

Se o copo contém uma preparação alimentar, esvazie o seu conteúdo para uma taça/saladeira e deixe o copo arrefecer completamente.

Observação: nunca coloque o copo no frigorífico para arrefecê-lo, isto pode danificar o copo devido à humidade. Lave o interior do copo com uma esponja com líquido da loiça, passe por água fria e seque com um pano limpo.

Certifique-se de que os pinos elétricos por baixo do copo estão completamente secos. Proceda da seguinte forma para reiniciar o fusível:

Utilize uma caneta esferográfica (de preferência) ou uma chave de fendas. Vire o copo para baixo e carregue no botão translúcido com a ponta da caneta esferográfica.

O fusível é reiniciado quando ouve um clique.

Se tal acontecer, o copo pode ser utilizado de novo. Convidamo-lo a estar atento à utilização da lâmina e a cumprir os conselhos e limites de utilização que existem para garantir um bom funcionamento do produto durante muito tempo.

Caso não tenha ouvido um clique e o copo já não aquece depois de várias tentativas, isto significa que é outra causa que impede o copo de aquecer. Neste caso, entre em contacto com o serviço de pós-venda.

ATENÇÃO! Não altere o botão de reinício do fusível. Não o mantenha pressionado. Isto pode tornar ineficaz a proteção permitida pelo fusível e expô-lo a um risco de incêndio.

Se o fusível se acionar muitas vezes, significa que ou o copo ou o fusível apresentam uma anomalia, ou seja, a utilização do copo não está em conformidade com as instruções.

Deve substituir o copo de mistura.

11. GARANTIA

Garantia Qilive: condições gerais.

A garantia Qilive é uma garantia comercial oferecida pela SAS OIA, com morada em 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq, nos produtos da marca Qilive, e isto na sua qualidade de fabricante.

A garantia Qilive aplica-se sem prejuízo dos seus direitos de beneficiar, gratuitamente, da garantia legal de conformidade em vigor nos países de comercialização. Para mais informações sobre a garantia legal de conformidade, consulte as CGV (Condições Gerais de Venda) do seu distribuidor.

O que é coberto pela garantia Qilive?

Uma garantia Qilive cobre a reparação ou a substituição, com funcionalidades equivalentes, do seu aparelho Qilive, se este for considerado defeituoso devido a um defeito de material ou de fabrico durante o período de garantia.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

Se o produto não for reparável ou substituível, a Qilive irá reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

O que não é coberto por uma garantia Qilive?

Os aparelhos Qilive são concebidos e construídos para oferecer continuamente elevados desempenhos num ambiente doméstico normal. Se um aparelho Qilive for utilizado de acordo com a utilização prevista e avariar durante o período de garantia, cabe a nós repará-lo ou substituí-lo.

Contudo, em determinadas circunstâncias, a garantia Qilive não cobre a reparação ou a substituição de um aparelho. Estas circunstâncias são claramente indicadas. Os casos não cobertos são os seguintes:

- Desgaste normal, incluindo estético (ex. riscos, mossas ou vandalismo) e peças passíveis de desgaste com o tempo (ex. fusível, correia, pneu, travão, filtros, etc.)
- Danos ou problemas provocados por uma utilização incorreta ou não conforme à etiqueta de identificação ou ao manual de utilização, por um acidente, por uma alteração.
- Danos provocados pelo desrespeito das recomendações de manutenção do aparelho.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do aparelho (oxidação, corrosão), energia, utilização ou instalação não conforme às instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, softwares ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional, coletiva, industrial e comercial do produto, ou para outras finalidades para além do uso doméstico normal no país onde foi adquirido.
- Danos provocados por fontes externas, tais como o transporte, as intempéries, os cortes de energia ou as sobretensões.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série foram danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Atualizações do software, devido a uma alteração nos parâmetros de rede.
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar...- (alimentos, vestuário,...)
- Falhas no produto devido a utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas no produto devido a utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pela Qilive.

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega.

A Qilive não pode ser responsabilizada pela perda ou destruição de dados armazenados, nem por danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria.

Da mesma forma, a Qilive não é obrigada a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

Quais são as modalidades da garantia?

As modalidades da garantia Qilive são as seguintes:

A garantia produzirá efeitos na data de compra (ou na data de entrega, se esta for posterior).

Deve fornecer o seu comprovativo de entrega/compra antes de qualquer intervenção no seu aparelho coberto pela garantia. Importa salientar que, sem esse comprovativo, qualquer trabalho efetuado será cobrado.

Conserve o seu recibo de compra ou a sua nota de entrega.

Todas as intervenções serão efetuadas pela Qilive ou pelos seus agentes autorizados.

Qualquer peça substituída passa a ser propriedade da Qilive.

A garantia oferece vantagens que complementam os seus direitos legais enquanto consumidor e não tem nenhum impacto sobre os mesmos.

Como fazer invocar a sua garantia Qilive?

Para solicitar a reparação ou a substituição do seu produto com a garantia Qilive, em qualquer país que não França, leve o seu produto ao local de venda, juntamente com o comprovativo de compra (como o talão de caixa) do produto e os respetivos acessórios fornecidos, incluindo aqueles necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.), com a sua embalagem original. Para assistência em França, convidamo-lo(a) a efetuar o seu pedido no nosso site: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. É importante ter conhecimento da data de compra, do modelo e do número de série ou IMEI (estas informações são geralmente exibidas no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

Quando é que a garantia entra em vigor?

A garantia Qilive entra em vigor na data de compra ou de entrega do seu aparelho, consoante a data que for posterior.

O seu produto é garantido pela Qilive 3 anos e mão de obra.

As garantias Qilive são transmissíveis?

As garantias Qilive são transmissíveis com o aparelho, na condição de que seja fornecido o comprovativo de compra original de um revendedor original, bem como o comprovativo de qualquer alteração de titularidade do aparelho que confirme as suas condições de funcionamento do aparelho aquando da alteração de titularidade.

EU Declaration of conformity - Déclaration UE de conformité - Declaração 'EU' de conformidade

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. - Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant. - A presente declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.

AUCHAN - SAS OIA
200, rue de la Recherche, Le Colibri BP 169 59650
Villeneuve d'Ascq, France

The manufacturer - Le Fabricant - O fabricante

Declares that the product designated below: - Déclare que le produit désigné ci-dessous : - Declara que o produto designado abaixo:

Description : ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION CONNECTE

Marque / Brand : Qilive

Réf. Fournisseur / Supplier reference : veryCHEF

Réf. / Code : 600096027/CF-2101FP

Meets all the relevant following European directives: - Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes des directives européennes suivantes : - Satisfaz a totalidade das disposições pertinentes das directivas europeias seguintes:

- RED 2014/53/UE;
- LVD 2014/35/UE;
- EMC 2014/30/UE;
- RoHS 2011/65/UE et 2015/863;

Complies with the relevant following harmonized standards: - Est conforme aux dispositions des normes harmonisées suivantes : - Está em conformidade com as disposições das normas harmonizadas seguintes:

- EN 55014-1:2017/A11:2020
- EN IEC 55014-1:2021
- EN 55014-2:2015
- EN IEC 55014-2:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019
- EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021
- EN 61000-3-3:2013/A2:2021
- EN 300 328 V2.2.2:2019
- EN 301 489-1 V2.2.2:2019
- EN 301 489-17 V3.2.4:2020
- EN 60335-1:2012/ A11:2014/ A13:2017/ A1:2019/
A14:2019/ A2:2019/ A15:2021
- EN 60335-2-14:2006/ A1:2008/ A11:2012/ A12:2016
- EN 60335-2-15:2016/ A11:2018/ A12:2021
- EN 62233:2008
- EN 62311:2008



Villeneuve d'Ascq, le 21-04-2023
Cédric Willay, Quality Director
Direction Product Worldwide Auchan Retail International

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

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par

un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

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

Ne pas jeter des appareils électroniques avec les déchets ménagers municipaux non tirés. Utiliser des équipements de collecte séparés.

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

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



Este aparelho está em conformidade com as diretivas CE apropriadas e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas técnicas de segurança.

Reciclagem

Este aparelho está marcado pelo símbolo da reciclagem relativo aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos. Significa que este produto deve ser tratado por um sistema de recolha seletiva em conformidade com a diretiva europeia

2012/19/EU com vista à sua reciclagem ou desmantelamento visando a redução de qualquer impacto sobre o meio-ambiente.

Para mais informações, pode contactar a sua administração local ou regional.

Não eliminar os aparelhos elétricos junto com o lixo doméstico municipal não reciclado. Utilizar equipamentos dedicados de recolha.

Contactar o seu governo local para qualquer informação relativa aos sistemas de recolha disponíveis.

Os produtos eletrónicos que não foram objeto de reciclagem são potencialmente perigosos para o meio-ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias tóxicas.



FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche
59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - www.auchan.fr

PT - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados,
S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail
: info.MarcaAuchan@auchan.pt

600096027
CF-2101FP

 **Auchan**

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China

