

Chef BOT

COMPACT

TASTE THE FUTURE



IKOHS

BIENVENIDO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles mientras se esté utilizando la unidad.
- Mantenga las extremidades, las joyas y la ropa holgada alejada de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios montados.
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación.
- Nunca utilice un aparato estropeado. Llévelo a revisar o reparar.
- No supere la marca de llenado máximo que figura en la parte interior del recipiente.
- No deje que la unidad eléctrica, el cable o el enchufe se mojen.
- Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier pieza del aparato cuando esté en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial el recipiente, la tapa y los utensilios, ya que pueden permanecer CALIENTES mucho tiempo después de que el aparato se haya apagado.
- Utilice las asas para retirar y transportar el recipiente. Utilice guantes de horno para manipular el recipiente y los utensilios cuando estén calientes.
- La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extreme las precauciones al manipular la unidad y utilice un salvamanteles si coloca el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del recipiente, especialmente al retirar la tapa o el tapón de llenado.
- No retire la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté en ebullición.
- Cierre siempre el tapón de llenado al utilizar la función de picar.
- Utilice únicamente el recipiente y los utensilios suministrados con este aparato. Nunca utilice el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga en marcha el aparato en el modo de cocinado con el recipiente vacío.
- No utilice la tapa de la batidora para el robot de cocina. El aparato se dañará y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
- Al utilizar este aparato cerciórese de que se coloca sobre una superficie nivelada y lejos del borde. No coloque la unidad debajo de armarios colgantes.
- Para conseguir un funcionamiento seguro y correcto, asegúrese de que la base del recipiente y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de iniciar la cocción.

PRECAUCIÓN: Para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, este aparato no se debe conectar a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito que se esté conectándose y desconectándose continuamente.

- Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocinados antes de comérselos.
- Los alimentos se deben consumir poco después de finalizar la cocción o dejar que se enfríen rápidamente y, a continuación, refrigerarlos lo antes posible.
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su uso seguro y entiendan los peligros potenciales asociados.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.

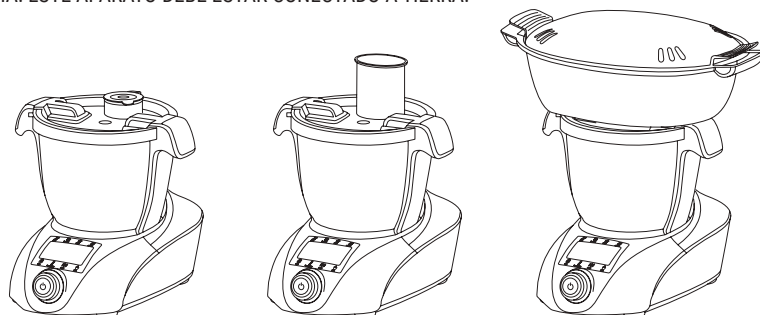
Advertencia: Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante las tareas de limpieza.

- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes de desmontar, montar o limpiar el robot de cocina.
 - Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
 - Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
 - La capacidad máxima para mezclas es de 3,5 litros.
 - Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
 - El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
 - El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
 - Evite derrames sobre el conector.
 - No desmonte la base del recipiente (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
 - Después de que el motor se pare, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante otros 2 minutos.
 - Las superficies pueden calentarse durante el uso.
 - Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza».
- PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.
- La tapa «Food Processor» solo es apta para utilizarla con los discos ralladores, no está diseñada para cualquier otro tipo de uso (cocinar, batir, etc.) Se debe de utilizar únicamente como procesador de alimentos y se tiene que cambiar por la tapa principal para continuar cocinando.

Antes de enchufar el aparato

Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato.

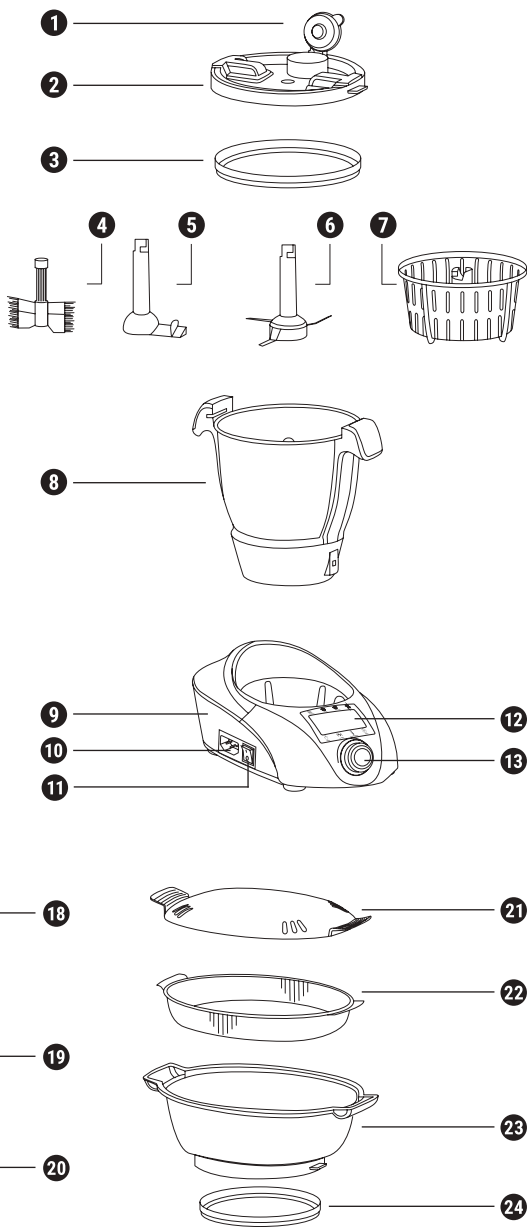
ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



ADVERTENCIA: NO LAVE EL BOL EN EL LAVAVAJILLAS PORQUE SE DAÑARÁN LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA BASE.

LISTA DE PIEZAS

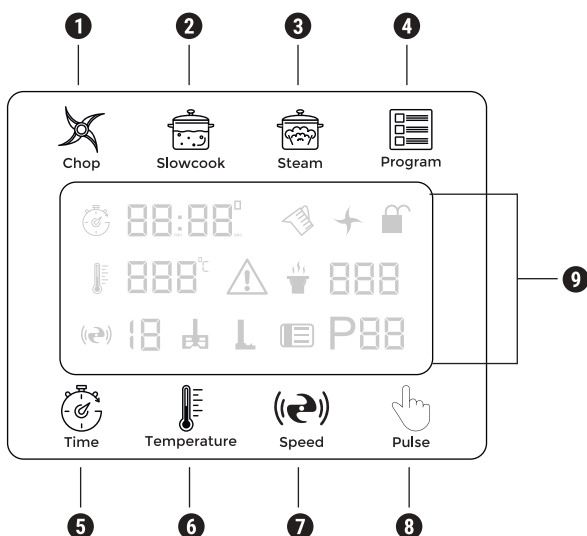
1. Tapón de llenado
2. Tapa de la batidora
3. Junta de la tapa de la batidora
4. Batidor
5. Paleta removedora
6. Cuchilla
7. Cestillo de vapor
8. Jarra de la batidora
9. Base principal
10. Toma de corriente
11. Interruptor principal
12. Pantalla IMD
13. Mando
14. Empujador
15. Tapa del procesador de alimentos
16. Junta de la tapa del procesador de alimentos
17. Disco de rallar/rebanar
18. Eje para disco rallador/rebanador
19. Espátula
20. *Vaso medidor
21. *Tapa del cestillo de vapor
22. *Bandeja de la cesta de vapor
23. *Cestillo de vapor, hondo
24. *Junta del cestillo de vapor hondo



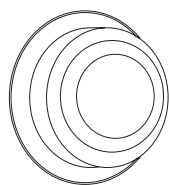
* Estos accesorios se venden por separado.

Botón táctil

1. Picar
2. Cocinar a fuego lento
3. Vapor
4. Programación
5. Temporizador
6. Temperatura
7. Velocidad
8. Pulso
9. Panel de control







Mando




















1. Se puede utilizar para ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad o seleccionar un programa diferente.
2. Pulse el mando giratorio y el robot de cocina interrumpirá la cocción. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el mando.
3. Mantenga pulsado el mando y el robot de cocina detendrá la cocción totalmente.
4. Pulse el mando después de finalizar la configuración y el robot iniciará la cocción.
5. La cocción se cancelará automáticamente si mantiene presionado el mando al configurar el programa.
6. Una vez finalizado el programa, el panel IMD indicará «end» (fin). Pulse el mando y el robot pasará a modo de espera.
7. Mantener pulsado el mando para restablecer todos los parámetros una vez el robot está en modo de Espera.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

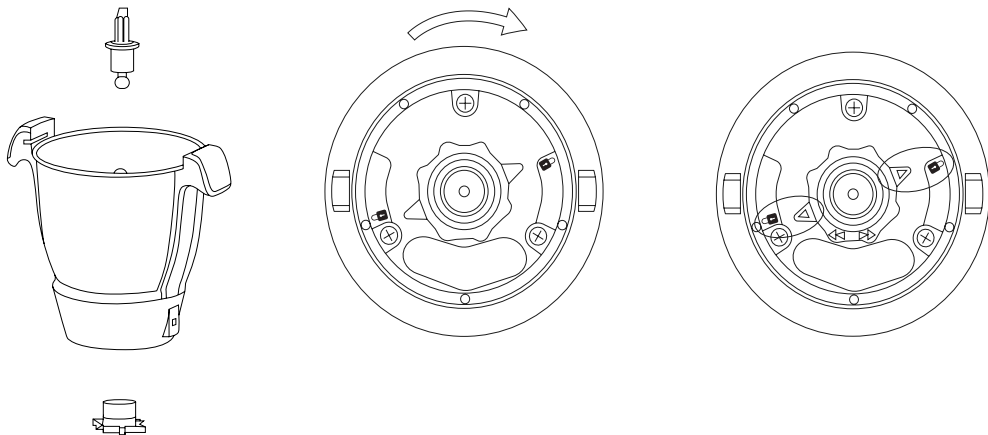
ICONO	FUNCIÓN
 Picar	<p>Botón Picar: presione para el programa picar</p> <p>Tiempo: predeterminado 10 segundos pero ajustable de 10 segundos a 4 minutos</p> <p>Temperatura: bloqueada</p> <p>Velocidad: Predeterminada a 6 pero ajustable de 1 a 10</p> <p>Presione el mando para comenzar un ciclo después de la configuración</p>
 Cocinar a fuego lento	<p>Botón de cocinar a fuego lento: presione para el programa de cocción lenta</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 60 minutos pero ajustable de 20 a 90 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 100 °C pero se puede ajustar de 60 °C a 100 °C</p> <p>Velocidad: 1 pero ajustable de 1-3.</p>
 Vapor	<p>Botón Vapor: presione para la función vapor</p> <p>Tiempo: el tiempo predeterminado es de 20 minutos, pero ajustable de 0 a 60 minutos</p> <p>Temp: la temperatura predeterminada es 120 °C pero se puede ajustar de 100 °C a 120 °C</p> <p>Velocidad: 0 y bloqueo</p> <p>Presione la perilla para comenzar un ciclo después de haber seleccionado la hora</p>
 Programa	<p>Botón de programa: presione para iniciar a los programas preestablecidos. Gire el mando para seleccionar el programa automático de P01 a P30. Cada programa tiene un tiempo, temperatura y velocidad predeterminados. Presione el mando para que el dispositivo se inicie</p>

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
 Tiempo	Botón de tiempo: Pulse y ajuste el tiempo Intervalo de tiempo: 0 a 90 minutos. El ajuste se realiza según los pasos siguientes: pulse una vez para ajustar los segundos y vuelva a presionar para ajustar los minutos.
 Temperatura	Botón de temperatura: Pulse y ajuste la temperatura Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C El primer intervalo es de 37 a 40 °C. A partir de 40 °C los intervalos son de 5°
 Velocidad	Botón de velocidad: Pulse y ajuste la velocidad Intervalo de velocidad: 1 - 10
 Pulsar	Botón de Pulso: Una pulsación larga para activar y la unidad dejará de funcionar al retirar el dedo del botón. El botón de pulso no se activará si la temperatura en el interior del recipiente es superior a 60 °C y se mostrará el icono de advertencia.
	Pantalla de tiempo
	Pantalla de temperatura
	Pantalla de velocidad
	Icono de batidor: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada para batir nata, claras y emulsionar
	Icono de paleta removedora: Aparecerá cuando se seleccione la velocidad adecuada durante todos los procesos de calentamiento.
	Icono de programa: Para entrar en un programa automático
P88	Programa: Número del programa automático
	Icono de la función Mantener caliente
	Indicador de temperatura de los alimentos
	Icono de bloqueo: Este aparece cuando la tapa se coloca correctamente. El robot está en modo de espera y preparado para ponerse en marcha.
	Icono de desbloqueo: Este indica que la tapa no está colocada correctamente y el robot no se pondrá en marcha.
	Icono de cuchilla
	Icono de añadir ingredientes: La cocción se interrumpirá cuando aparezca este icono. Retire la tapa para añadir ingredientes. El robot de cocina reanudará la cocción cuando vuelva a colocar la tapa y el icono desaparezca.
	Icono de advertencia

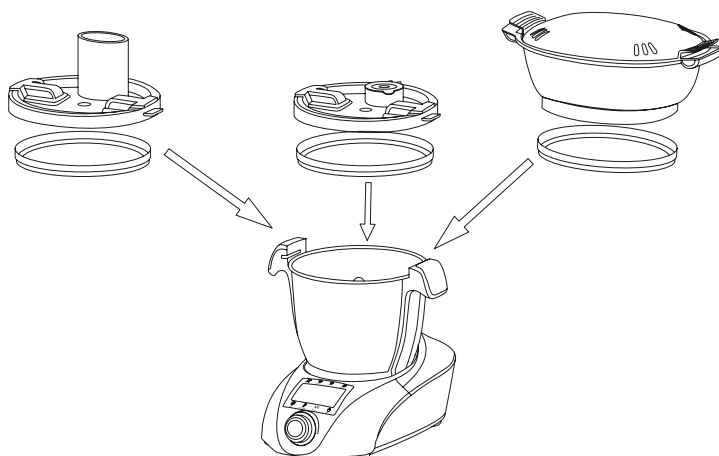
MONTAJE DEL ROBOT

1. Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en la jarra.
2. Ajuste y gire en el sentido de las agujas del reloj para arreglarlo.
3. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione hacia abajo firmemente para bloquearla en su lugar.
 - No es necesario colocar el eje de transmisión ni ningún accesorio si solo quiere hervir o calentar alimentos.









Colocación de la tapa

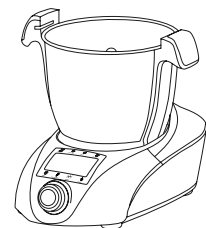
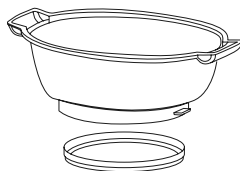
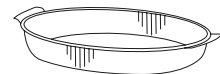
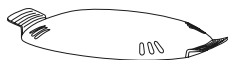
1. Coloque el sello de goma en la tapa antes de usarla.
2. Elija la tapa de mezcla, la tapa del procesador de alimentos o la vaporera, colóquela y asegúrela con la jarra antes de encender la unidad.
 - Tenga en cuenta que la tapa del procesador de alimentos no debe usarse para cocinar. Tiene que ser usada con el disco de rallar.
 - Asegúrese de que la tapa de la salida de vapor esté bien cerrada antes de usarla para evitar salpicaduras.



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

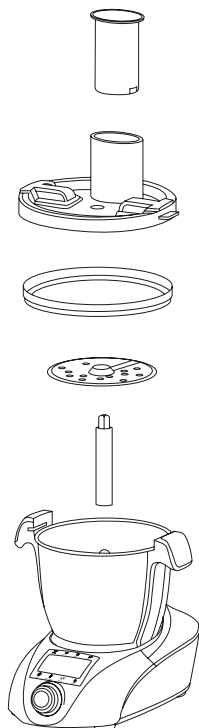
PIEZA	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4	2 a 4 minutos	--
	Batir nata	3	3 a 5 minutos	--
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2	1 a 90 minutos	100
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2	Según necesidad	Según necesidad
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10	30 a 60 s	--
	Picar hielo	8 a 10	10 a 20 s	--
	Batidora	10	1 a 2 minutos	--
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	5 a 7	15 a 60 s	--
	Judías, soja, nueces, cacahuets, granos de café, almendras	10	2 a 3 minutos	--
	Amasar	1	3 a 5 minutos	--
 Cestillo de vapor	Arroz, etc.	--	20 a 30 minutos	110
 Disco de rallar/ rebanar	Rodajas	5, 6	30 a 60 S	--
 Vaporera	Pescado	--	10 a 60 minutos	110 a 120

Uso de la vaporera



1. Agregue agua a la jarra. Al menos 600 ml.
2. Ensamble la cesta de vapor en la jarra y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
3. La bandeja de vapor es opcional.
4. No olvide colocar la tapa.
 - **Importante:** coloque los ingredientes teniendo en cuenta las salidas de vapor en el fondo de la canasta de vapor. Si están bloqueados, la cocción no será tan eficiente y llevará más tiempo.
 - Si el agua se evapora por completo, se mostrará el error E5 en el panel de control. Agregue más agua para continuar cocinando.

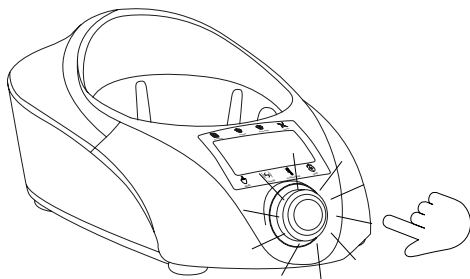
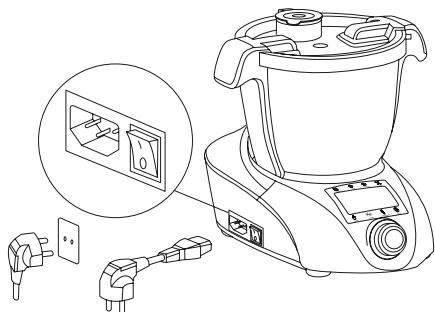
Uso del disco rallador



1. Fije el eje del disco en el eje motor.
2. Coloque el disco en la parte superior del eje.
 - El disco es reversible. Un lado se usa para rebanar y el otro para rallar.
3. Sostenga el disco por los dos agujeros con el pulgar y el índice o el dedo medio. Tenga cuidado porque los bordes son muy afilados.
4. Cierre la jarra con la tapa del procesador de alimentos.
5. Gírelo en sentido horario para bloquearlo antes de comenzar a usarlo.

Conectar el robot



1. Conecte el cable de alimentación a la base principal y a una toma de corriente. Encienda la unidad.
2. El panel táctil parpadeará, presione el botón giratorio para ingresar al modo de espera.
3. Seleccione la función necesaria según sea necesario.



AJUSTE

Ajuste del tiempo



1. Intervalo de tiempo: 0 a 90

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y en sentido contrario para reducir el tiempo. El tiempo aparecerá en la pantalla, según se indica a continuación.



Ajuste de la temperatura



1. Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para reducir la temperatura. La temperatura aparecerá en la pantalla según se indica a continuación.



Ajuste de la velocidad



1. Intervalo de velocidad: 0 a 10

2. Pulse el botón : gire  en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en sentido contrario para reducir la velocidad. La velocidad aparecerá en la pantalla según se indica a continuación. Durante el calentamiento: solo está disponible la velocidad 1 a 3.

3. Modo manual:

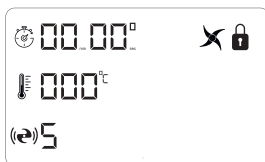
- Velocidad 1 a 3:    parpadearán y permanecerán encendidos después de que la unidad se ponga en marcha.



- Velocidad 4:   parpadearán y permanecerán encendidos después de que la unidad se ponga en marcha.



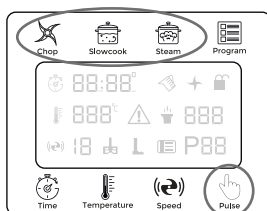
- Velocidad 5 y superiores:  parpadeará primero y permanecerá encendido.







INICIAR, PAUSAR Y DETENER EL ROBOT

- Una vez que se ha seleccionado un programa, presione el mando de control para iniciarlo.
- Puede pausar el programa durante el proceso de cocción presionando el mando de control y luego reanudar el curso de su receta presionando el mismo botón por segunda vez.
- Para detener completamente el programa iniciado, presione y sostenga el mando de control durante varios segundos.
- Cuando finaliza un programa, se emiten 3 pitidos. El mensaje "fin" también aparece en la pantalla. Apague la alimentación antes de abrir la tapa.
- Cuando abre la tapa después de cocinar, el vapor de la jarra puede quemarlo. Proteja sus manos con un paño o agarraderas cuando abra la tapa después de cocinar.
- Para utilizar los diferentes programas de manera óptima, consulte una de las recetas en el libro de cocina usando esta función y siga los diversos pasos recomendados.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS



 Picar	Tiempo: predeterminado 10 segundos pero ajustable de 10 segundos a 4 minutos Temperatura: bloqueada Velocidad: Predeterminada a 6 pero ajustable de 1 a 10 Presione el mando para comenzar un ciclo después de la configuración
 Cocinar a fuego lento	Tiempo: el tiempo predeterminado es de 60 minutos pero ajustable de 20 a 90 minutos Temp: la temperatura predeterminada es 100 °C pero se puede ajustar de 60 °C a 100 °C Velocidad: 1 pero ajustable de 1-3.
 Vapor	Tiempo: el tiempo predeterminado es de 20 minutos, pero ajustable de 0 a 60 minutos Temp: la temperatura predeterminada es 120 °C pero se puede ajustar de 100 °C a 120 °C Velocidad: 0 y bloqueado Presione la perilla para comenzar un ciclo después de haber seleccionado la hora
 Programa	Botón de programa: presione para iniciar a los programas preestablecidos. Gire el mando para seleccionar el programa automático de P01 a P30. Cada programa tiene un tiempo, temperatura y velocidad predeterminados. Presione el mando para que el dispositivo se inicie

SUGERENCIAS DE USO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	Cantidad máxima de ingredientes a la vez
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8 a 10	30 a 60 s	500 g
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8 a 10	10 a 20 s	500 g
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 10	1 min	Capacidad máxima 2000 ml
Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15 a 30 s	500 g
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	3 a 5 min	350 g de harina + 175 g de agua + 20 g de aceite
Rodajas, ralladura (zanahoria, pepino, patata)	Disco de rallar	Velocidad 5 a 6	30 a 60 s	500 g
Sopa	Paleta remove-dora	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. O puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura adecuados usted mismo.	Capacidad máxima: 2000 ml

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

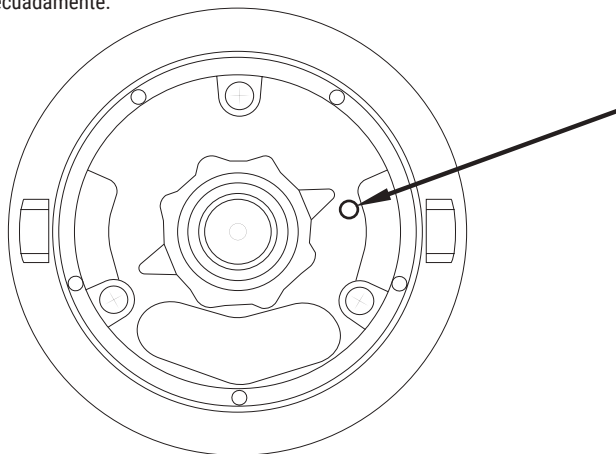
- Presione el botón Programa en el panel de control para establecer el programa automático deseado de los 30 que están pregrabados. Verá P01 para el primer programa, P02 para el segundo y así sucesivamente, hasta P30.
- Gire el mando giratorio para seleccionar el programa.
- Para los programas automáticos incluidos, se emite una señal audible en cada etapa cuando es necesario agregar ingredientes durante la receta. Por favor, consulte el libro de recetas.
- Para usar los programas automáticos pregrabados, consulte el libro de recetas para obtener recetas 100 % exitosas.
- Aquí encontrará la lista de programas automáticos. Consulte el manual adjunto para saber cómo funcionan o visite www.ikohs.com para descargarlo.

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Rallar y cortar | 16. Natillas |
| 2. Crema de verdura | 17. Crema inglesa y pastelera |
| 3. Sopa rústica | 18. Fundir chocolate |
| 4. Dorar, pochar y marcar | 19. Merengue para isla flotante |
| 5. Salsas calientes rápidas | 20. Emulsionar |
| 6. Salsas a fuego lento | 21. Sorbetes con fruta congelada |
| 7. Salsa de tomate | 22. Yogur |
| 8. Bechamel | 23. Masa para pan y pizza |
| 9. "One pot" pasta | 24. Masa base para tartas |
| 10. Arroz, cereales y granos hervidos | 25. Masa para crepes, gofres o donuts |
| 11. Risotto | 26. Pasta o masa choux |
| 12. Puré de patatas | 27. Mazapán |
| 13. Patatas trinchadas | 28. Smoothies y batidos de leche |
| 14. Hervir | 29. Mantener caliente y recalentar |
| 15. Mermeladas y compotas | 30. Autolimpieza |

CÓMO RESTABLECER EL PROTECTOR DE TEMPERATURA

Cuando el bol se sobrecalienta, el protector de temperatura desconecta el robot para detener el proceso de calentado y proteger el bol contra las quemaduras.

Se ha añadido un botón de reinicio en la parte inferior del bol. Pulse el botón blanco de silicona cuando se active el protector de temperatura. Una vez presionado, oírás un clic que indica que el protector de temperatura se ha reiniciado y puede volver a funcionar adecuadamente.



TIEMPO DE DESCANSO DEL MOTOR

Si el motor está sobrecargado, se producirá un error para evitar el sobrecalentamiento. La pantalla mostrará E1.

Para evitar esto, aquí hay algunas indicaciones de tiempo de descanso para permitir que el motor se enfríe.

- Después de un programa de masas (23-27), deje el aparato en reposo de 15 a 20 minutos. Estos programas fuerzan mucho el motor, el tiempo de descanso es muy importante.
- Después de usar la función Pulso, permita que el motor se detenga unos 2 o 3 minutos. Especialmente si se ha utilizado durante la duración máxima prevista de 1 minuto.
- Después de usar la función Picar, deje el motor en reposo de 10 a 30 minutos dependiendo de la intensidad de uso. Evite mezclar más de 1 o 2 minutos seguidos a una velocidad superior a 6.
- Permita unos 10 minutos de descanso entre dos programas de sopa.

Velocidades de uso por accesorio

					
		90 min	10 min	2 min	4 min
	Duración MÁX.				
Velocidad del motor	1	✓	✓	✓	
	2	✓	✓	✓	
	3	✓	✓	✓	
	4		✓	✓	
	5			✓	✓
	6			✓	✓
	7			✓	✓
	8			✓	
	9			✓	
	10			✓	

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA Y SOLUCIONES

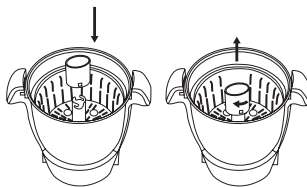
	E1	E3	E5	END
PROBLEMA	• Atención: motor sobrecargado o dañado.	• Atención: No se ha detectado ningún recipiente. Coloque un recipiente.	• Atención: No queda agua. Añada más agua.	• Fin del programa.
SOLUCIÓN	• Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante una hora. Después, ya estará listo para volver a utilizarse.	• Coloque la jarra de la batidora en su lugar.	• Apague el aparato y añada agua al recipiente. Encienda el aparato después de que la temperatura interior del recipiente haya bajado.	• Pulse el mando y vuelva al modo de espera.

Por ejemplo, aparecerá una pantalla de error como esta:



CUIDADO Y LIMPIEZA

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



ADVERTENCIA: NO LAVE EL BOL EN EL LAVAVAJILLAS PORQUE SE DAÑARÁN LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA BASE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.
- Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.
- El bol NO DEBE lavarse en lavavajillas porque se dañarán las conexiones eléctricas de la base.
- Los cepillos de metal o nailon, los limpiadores domésticos, los disolventes y los productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar el cable de alimentación.

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



Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.