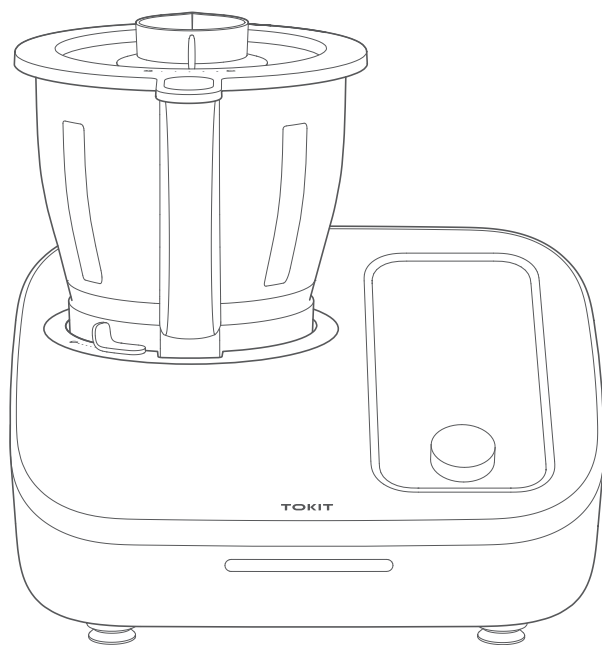


TOKIT

Omni Cook



Operation Manual

CONTENTS

Please read this manual carefully to ensure correct and safe use of the product.

This product is for home use only.

Note: Instructions of product, accessories, and user interfaces in the operation manual are for reference only. Actual products and functions may vary due to product enhancements and technical improvements.

Important Safeguards	01
Product Overview	04
Parts & Accessories	04
Touch screen	05
Instructions for the use of parts	06
Quick Start Guide	12
First start	12
Start and shutdown	12
Initial configuration	12
Emergency stop	12
Operating Instructions	13
Basic settings	13
Preset modes	15
Recipe function	19
Cleaning and maintenance	19
Troubleshooting	21
Diagnostic Error Code	22
Specs	23
Doc	23
Disposal	23

01

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS HEREIN BEFORE OPERATING the Omni Cook.

CAUTION

Ensure that the Omni Cook is fully stopped before removing the mixing bowl from the main engine frame.

Service restrictions

- 1 The normal working altitude of the product ranges from 0 m to 2000 m.
- 2 **DO NOT** place the product in an unbalanced or humid environment or close to fire or other heat sources (such as a stove). The distance to such heat sources should preferably exceed 30 cm.
- 3 **DO NOT** place the main engine frame on cooking stoves (high-temperature area, ceramic heater top, induction cooker, etc.) or a heated surface.
- 4 Minors are **NOT ALLOWED** to operate this product, even under the supervision of an adult. Please keep this product and its power cord out of reach of children.
- 5 This product is **NOT** a toy for minors.
- 6 People with physical, cognitive, or mental disability or those lacking relevant knowledge or experience **SHALL NOT** operate this product, even under the supervision of their guardian.
- 7 This product is for home use only, and its designed capacity meets the needs of an average family. It **SHALL NOT** be used for any purpose other than those specified in this Operation Manual.
- 8 Do not use outdoors.

Power line precautions

- 1 Only use the supporting AC power cord.
- 2 In case of damage, the power cord must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or a professional of a similar department.
- 3 Disconnect the AC power cord from the AC socket before maintenance or moving.
- 4 **DO NOT** over-pinch, bend or twist the AC power cord, or its core may be exposed or broken.
- 5 **DO NOT** use the supplied AC power cord on any other device.

Power supply precautions

- 1 **DO NOT** use power supplies other than AC to avoid electric shock or fire disaster.
- 2 Be sure to disconnect the power plug by holding the plug firmly with your hand to avoid electric shock or short circuit fire. Do not pull the AC power cord when disconnecting it.
- 3 **DO NOT** allow children to operate the device alone. Keep it out of reach of infants and young children to avoid the occurrence of electric shock, scald, and other dangerous accidents.
- 4 **DO NOT** plug or disconnect the power plug with wet hands to avoid electric shock or injury.
- 5 Use an independent power socket with its ground wire at a rated current above to avoid fire hazard and other accidents.

SAVE THIS OPERATION MANUAL PROPERLY

In use

- 1 **DO NOT** fill the mixing bowl with food materials with a volume larger than the mixing bowl's maximum allowable filling amount (the 2.2L maximum level mark).
- 2 To avoid the splashing of oil, grease, or liquid, **DO NOT** remove the measuring cup when the device is running at high speed.
- 3 **DO NOT** force to open the mixing bowl lid or the lock-up mechanism.
- 4 Open the mixing bowl lid **ONLY** when the mixing speed is zero and the lock-up mechanism is unlocked.
- 5 The whisk is **NOT SUITABLE** for prolonged stewing (braising, simmering, and fermentation), especially not for high temperature stewing.
- 6 The mixing blade set has **SHARP EDGES** and must be handled with care to avoid injury!
- 7 **DO NOT** touch moving parts, which could cause mechanical injury.
- 8 To guard against damage and injury, **DO NOT** put your hand into the mixing bowl when the device is connected to the power.
- 9 **DO NOT** put your hand or any tools into the mixing bowl during its operation, or serious personal injury or damage to the product may be caused.
- 10 Keep all body parts and hair away from the mixing blade set.
- 11 **NEVER** use the scraper in the mixing bowl before the device has fully stopped.
- 12 Make sure there is enough water in the mixing bowl during steam cooking. Supplement water if you want to extend the duration of steam cooking.
- 13 The hot steam generated during steam cooking could cause scalding. **ALWAYS** keep your face and body away from it.
- 14 **DO NOT** touch the measuring cup during or immediately after use of the device. To guard against scalding, **ALWAYS** keep the device away from infants and minors.
- 15 **DO NOT** move or rock the device during its operation.
- 16 **NEVER** cover the top of the mixing bowl with other articles since this may prevent the release of steam.
- 17 To guard against scalding, the temperature of water added to the device under stirring should preferably be lower than 60 °C.
- 18 When the temperature of the liquid is too high, the device will automatically slow down its mixing speed.
- 19 Please ensure that the mixing bowl lid and the mixing bowl are properly locked before starting up the device.
- 20 **NEVER** leave the device unattended during its operation.
- 21 Please ensure that the device has completely stopped before opening the mixing bowl lid.
- 22 To guard against scalding, **DO NOT** touch the mixing bowl when the device is used for heating food.
- 23 **DO NOT** insert the power plug before all preliminary work has been properly finished.
- 24 **DO NOT** use the device before mounting the accessories/mixing blade set.
- 25 **DO NOT** let the device work without food materials.
- 26 Be careful when hot liquid is poured into the mixing bowl as it can be ejected out due to sudden steaming.

SAVE THIS OPERATION MANUAL PROPERLY

After use

- 1 Empty the food from the mixing bowl, disassemble the mixing blade set for timely cleaning, and **BE CAREFUL** when cleaning the sharp edge of the mixing blade set.
- 2 **ALWAYS** disconnect the power plug after use, before the mounting/dis-mounting of parts, and before cleaning.
- 3 In case of product abnormality or fault, **STOP** using the device **IM-MEDIATELY** and disconnect the power plug. Contact the customer service if the abnormality or fault happens multiple times.
- 4 Thoroughly wipe the mixing bowl before mounting it into the main engine frame.

Abnormality or fault

- 1 Abnormal heating of the power cord or the power plug in use.
- 2 Smoke coming from the product and a peculiar burning smell.
- 3 Part of the product has crack, loosened, or abnormal noise.
- 4 Deformation of the mixing bowl.
- 5 Other abnormalities or faults.

Additional notes

- 1 **DO NOT** drop the product or bump it against hard objects to avoid injury or fault.
- 2 **NO MODIFICATION IS ALLOWED**. Non-maintenance technicians shall not disassemble or repair the product to avoid fire, electric shock, or injury.
- 3 In case of abnormality or fault, please **STOP** using the device **IMMEDIATE-LY** to avoid fire, electric shock, or injury.
- 4 The device cannot operate with an external timer or with a separate remote-controlled system.
- 5 The silicone parts on the product **MUST NOT** come in contact alcoholic beverage containing more than 50% ethanol.
- 6 Power off and disconnect the product from the power source before replacing accessories or touching any moving parts.
- 7 **DO NOT** use fittings or accessories other than those specifically provided with this product to avoid fire and personal injury.
- 8 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination ,repair,or adjustment.

Environment

- 1 Steam and heat will cause damage, discoloration, and deformation to walls and furniture, so please keep the product more than 30 cm away from walls and furniture during use.
- 2 When using the device in a kitchen cabinet or other similar places, please ensure sufficient ventilation.

WARNING



To Avoid Injury.

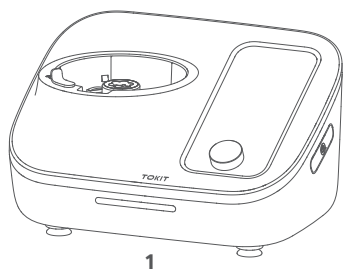
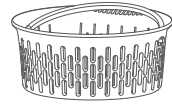
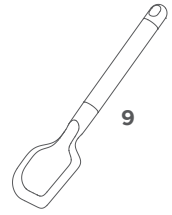
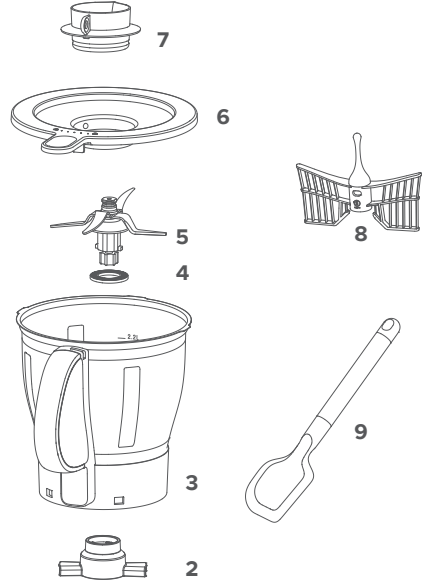
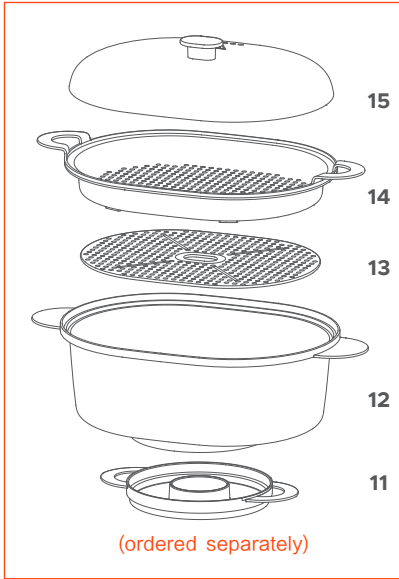
Read and understand operation manual before using this device.

SAVE THIS OPERATION MANUAL PROPERLY

02

PRODUCT OVERVIEW

2.1 Parts & Accessories



- | | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------------|------------------|
| 1 Main engine frame | 5 Mixing blade | 9 Scraper | 13 Septum |
| 2 Lock ring | 6 Mixing bowl lid | 10 Simmering basket | 14 Steaming rack |
| 3 Mixing bowl body | 7 Measuring cup | 11 Condensation tray | 15 Steamer lid |
| 4 Sealing ring | 8 Whisk | 12 Main body of steamer | 16 Tea spoon set |

Part	Function
Mixing bowl	Use the Mixing bowl in combination with the mixing blade set for cooking and processing food materials.
Mixing bowl lid	Use the Mixing bowl lid to seal the Mixing bowl so that no juice/liquid will splash during its operation. The center of the lid has an inlet opening for putting ingredients or materials into the mixing bowl. This can be done during the cooking process.
Measuring cup	Use the measuring cup to measure ingredients and seal the inlet opening on the mixing bowl lid.
Main engine frame	The main engine frame is the main component of the Omni Cook and contains an SMR motor and other mechanical components to provide core functions.
Mixing blade set	Use the mixing blade set in combination with the mixing bowl to stir/mix/shred/grind food materials.
Steamer set <i>(ordered separately)</i>	Use the steamer set for steam cooking.
Simmering basket	Use the simmering basket to steam food, or process soft/fragile ingredients, or use it as a strainer to filter fruit or vegetable juices.
Whisk	Use the whisk to whip cream or as an egg beater.
Scraper	Use the scraper to clean off any food materials adhering to the inner wall of the mixing bowl.
Tea spoon set	Use the Tea spoons to measure liquid or powder ingredients.

2.2 Touch screen

2.2.1 Menu bar

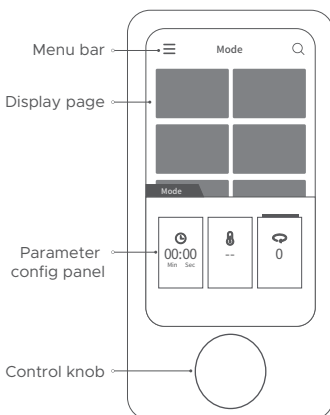
Select a desired cooking mode from the mode menu; select your favorite recipe from the recipe menu; carry out basic configurations of the device through the setting menu.

2.2.2 Parameter config panel

The parameters to configure are: Time, Temperature, and Speed (mix speed/reverse speed). Touch the Parameter Configuration icon to access the corresponding parameter configuration, and then, adjust the parameter setting by turning the control knob. Scroll the screen up/down to minimize the panel.

2.2.3 Control knob

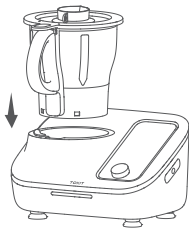
Change the parameter configuration or skip to next step in smart recipe by turning the control knob; start or pause the current cooking operation by clicking the control knob shortly.



2.3 Instructions for the use of parts

2.3.1 Mixing bowl

Use the Mixing bowl to process or cook food materials. It consists of a stainless-steel container, a mixing bowl lid, and a blade set. The Omni Cook can only be started for cooking after the mixing bowl has been properly placed in the main engine frame. **Please follow the procedures below:**



- 1 Align the mixing bowl vertically with the dock of the main engine frame, with the handle facing towards the front. Press the mixing bowl downwards until a click is heard, which confirms that the mixing bowl has been completely locked to the main engine frame.
- 2 To dismount the mixing bowl, push the safety lock leftwards while lifting the mixing bowl.



Push the safety lock leftwards

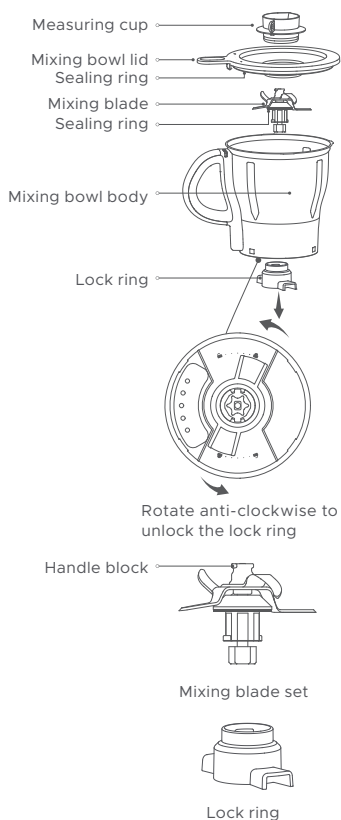
CAUTION

For your safety and a better cooking experience, please read the following contents carefully:

- Place the Omni Cook on a clean, flat, and steady surface.
- Avoid placing the Omni Cook close to the edge, otherwise, it may drop due to possible movement or collision during its operation.
- Do not place it on cooking stoves (high-temperature area, ceramic cooktop, induction cooker, etc.) or on a hot or heated surface, but keep it away from any fire sources.
- Do not place it under any furniture (rack, cupboard, etc.) since the steam generated during food processing may damage the furniture.

2.3.2 Mixing blade set

Please disassemble the mixing blade set separately for cleaning and drying before cleaning the mixing blade set and mixing bowl, and then assemble it properly for next use. The mixing blade set is used for stirring/shredding/mixing/grinding food. It must be properly assembled and locked securely with the lock ring, otherwise, accidental injury may be caused. **Please follow the procedures below:**



- 1** Grip the mixing bowl handle, and ensure that its open side is upward.
- 2** Rotate the lock ring anti-clockwise to unlock it, while leaving the mixing blade in the mixing bowl for the time being.
- 3** Carefully pinch the handle block at the top of the mixing blade and pull it (together with the sealing ring) out of the mixing bowl.
- 4** The mixing blade is sharp. Please be careful not to cut yourself when cleaning the mixing blade set. Wipe off water from the blade set after cleaning.
- 5** Carefully pinch the handle block at the top of the mixing blade and align it with the sealing ring to the opening at the bottom of the mixing bowl. Then, mount it into the bottom opening until the sealing ring touches with the bottom of the mixing bowl.
Mount the lock ring from below through the drive shaft of the mixing blade to the mixing bowl and rotate it clockwise until the mixing blade set is securely locked.

CAUTION

For your safety and better cooking experience, please read the following contents:

1. The mixing blade set has sharp blades, please be careful not to cut yourself when mounting/dismounting/handling /cleaning it.

- Never touch the blades of the mixing blade set.
- Always dismount the mixing blade set with the opening of the mixing bowl facing upwards, avoid dropping the mixing blade set, otherwise it may cause blade deformation and injury.
- Do not put your hand into the mixing bowl before it has been removed from the main engine frame.

Make sure the mixing bowl and the mixing blade set have been fully cooled down before dismounting the mixing blade set from the mixing bowl. Residual heat after cooking could cause scalding.

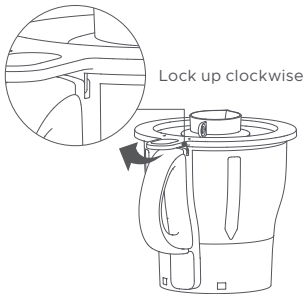
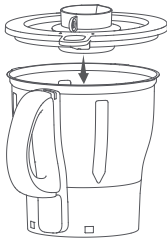
2. Mount the mixing blade set carefully and properly, and regularly check its service condition and the contact of the sealing ring with the bottom of the mixing bowl.

CAUTION

- When mounting the mixing blade set, make sure the sealing ring properly fits the drive shaft.
- Make sure the sealing ring is intact. If the sealing ring is damaged, the main engine frame could be damaged as a result of liquid leaking in.
- Before cooking, ensure that the mixing blade set is properly mounted and securely locked.

2.3.3 Mixing bowl lid

The Mixing bowl lid is used to seal the Mixing bowl. For your safety, please only start the Omni Cook when the mixing bowl lid has been properly placed and locked. **Please follow the procedures below:**



- 1** Place the mixing bowl lid on the mixing bowl, push it down with both hands to ensure a secure fit of the mixing bowl lid with the mixing bowl.
- 2** Turn the handle of the mixing bowl lid clockwise to lock the mixing bowl lid and the mixing bowl handle until you hear a click.
- 3** Please ensure that the mixing bowl lid is locked with the mixing bowl handle. The locking of the mixing bowl lid and the mixing bowl rim needs to be secure and free of tilting.
- 4** When you want to remove the mixing bowl lid, turn the handle of the mixing bowl lid counterclockwise to unlock the mixing bowl lid, then, lift the mixing bowl lid by gripping its handle.

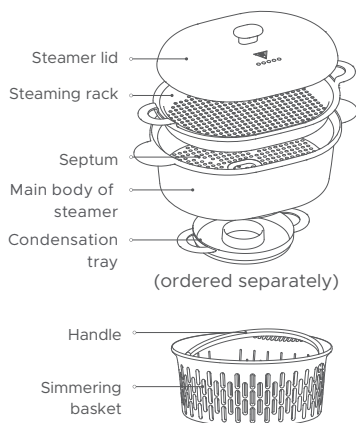
CAUTION

For your safety and better cooking experience, please read the following contents:

- Never force to open the mixing bowl lid, for this may damage the lock on the mixing bowl.
- To guard against scalding caused by splashing of hot food materials, do not open the mixing bowl lid during cooking.
- Be careful when opening the mixing bowl lid at the end of cooking, since the mixing bowl may contain residual high-temperature steam that could cause scalding.
- Please regularly check the sealing ring of the mixing bowl lid for any signs of damage.

2.3.4 Steamer set (ordered separately) / Simmering basket

The steamer set and simmering basket are used for steaming food. The steamer set consists of a steamer lid, a steaming tray, a septum, a steaming pot, and a condensation tray. This assembly can be directly mounted onto the mixing bowl lid. During the cooking process, steam flows into the steamer via the inlet opening on the mixing bowl lid to steam the food. **Please follow the procedures below:**



- 1 To use the steamer set for steam cooking, simply mount its bottom into the docking slot on the top of the mixing bowl lid.
- 2 To use the simmering basket for steam cooking, place it into the mixing bowl and fill it with food materials.
- 3 The steamer set can be freely arranged to meet your cooking requirements.
- 4 If you want to collect the condensation from the steamer, put the condensation tray between the bottom of the steam cooker and the mixing bowl lid; if you want the condensation to flow into the mixing bowl, simply remove the condensation tray.

CAUTION

For your safety and better cooking experience, please read the following contents:

- Arrange the food materials evenly in one layer inside the steamer, with the total weight of the food materials, plates, and dishes not exceeding 2 kg.
- Be careful not to get scalded when removing the steamer set or the simmering basket from the steaming pot.
- Make sure that there is enough water inside the mixing bowl to prevent dry burning and damaging the device.
- Clean the steamer assembly and simmering basket in a timely manner after each use to ensure the mesh is not blocked by food.
- It is not possible to leave the measuring cup on the mixing bowl lid while using the steamer set. Please do not try to mount it by brutal force.
- Keep an eye on the condensation tray and make sure the condensation is not overflowing. In general conditions, the tray can accommodate all condensation generated during approximately an hour of steaming.

2.3.5 Measuring cup

The measuring cup is used for sealing the inlet opening on the mixing bowl lid to curb heat dissipation and prevent splashing of food mixture and liquid. It can also be used for measuring liquid. If you simply want to add a small amount of liquid into the mixing bowl, there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid onto the mixing bowl lid, and it will flow into the mixing bowl via the gap between the measuring cup and the mixing bowl lid. To add more liquid or solid food materials, **please follow the procedures below:**



- 1 Press the control knob once to pause the cooking progress, then hold the measuring cup by its wall and lift it up to remove it.
- 2 Add food materials or other ingredients to the mixing bowl.
- 3 Align the measuring cup with the opening of the mixing bowl lid and press it down to mount it.
- 4 Press the control knob a second to resume cooking.

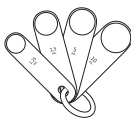
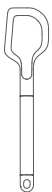


CAUTION

- The mixing bowl may contain residual high-temperature steam after cooking. Please be careful not to be scalded by the steam when opening the mixing bowl lid.
- Never remove the measuring cup during the cooking process under normal circumstances. However, some recipes require the removal of the measuring cup to ensure the release of surplus steam. Please refer to the actual recipes for further details.

2.3.6 Scraper and tea spoon set

The scraper is used for removing mixed or cooked food materials from the mixing bowl and emptying the mixing bowl. The tea spoon set can also be used for measuring small quantities of powder or liquid ingredients. The spoons have the following capacities: 10 mL, 5 mL, 2.5 mL, and 1.25 mL, respectively. When using the accessories of Omni Cook, **please observe the following points:**

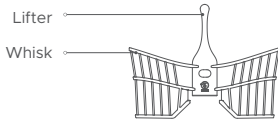


CAUTION

- No accessory can be used for any purpose other than those specified herein.
- Never leave the scraper and tea spoon(s) in the mixing bowl during cooking.
- Please check the conditions of the accessories regularly and replace damaged ones in a timely manner.

2.3.7 Whisk

The whisk is used for whipping cream or beating egg liquid. It can also be used for ensuring even mixing of the ingredients at a low stirring speed, thus preventing food materials from adhering to and scorching on the bottom of the mixing bowl. Please follow the procedures below to mount/dismount the stirring rod:



- 1** Mount the whisk on the mixing blade set by inserting it into the gap between the crossed blades, and gently rotating it until it is fixed. Please ensure that it cannot be pulled out vertically easily.
- 2** Nip the lifter, gently rotate it, and pull it upwards.

CAUTION

- Do not use the whisk at a mixing speed higher than Speed 5.
- Do not use the whisk and the simmering basket at the same time.
- Do not mount/dismount the whisk during its operation of the device.
- Do not use the whisk in a high-temperature dry burning environment.

Recommended ingredients: 300g egg white (about 10 eggs)

Recommended parameters: Speed: REV 4.5; Time: 2.5-3.5 min

03

QUICK START GUIDE

3.1 First start

Insert the power plug into AC socket. switch the Omni Cook on, and the display panel will display the launch screen.

3.2 Start and shutdown

Startup: Connect the Omni Cook to power source, and the display panel will automatically display the splash screen;

Shutdown: Press and hold the ON/OFF button until a shutdown prompt appears; click CONFIRM on the screen to shut down the device.

Reminder:

1.By default, after 10 minutes of idle state, the display panel of the device will go off and automatically enter the SLEEP mode.

2.Screen wake-up mode: Click the "ON/OFF" button to wake up the screen in the sleep state.

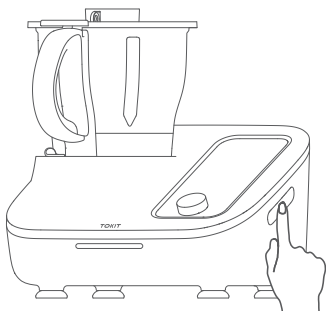
3.3 Initial configuration

During the initial startup, the device will display the Welcome page. Please follow the instructions on that page to complete the initial configuration, by simply following the instructions displayed on the screen. During its operation, turn the control knob to proceed to the next step, once the configuration is completed, you will access to the homepage.

You can modify the configuration later by changing the configurations on the [SETTING] menu.

Wi-Fi connection:select the correct Wi-Fi connection,enter the password, and then press "CONNECT" to start connection. You can find the Wi-Fi function in the [SETTING] menu.

3.4 Emergency stop



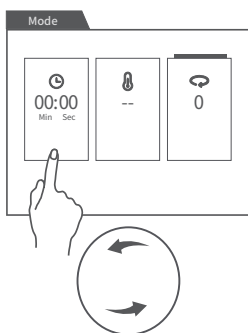
When an unexpected emergency situation occurs during the device is in operation, you may stop the device immediately by pressing the ON/OFF button at the right side of the main engine frame. Or you may suspend current cooking progress by pressing the control knob, and press the control knob again to resume previous cooking program.

04

OPERATING INSTRUCTIONS

4.1 Basic Settings

Cooking parameters, including time, temperature, and mixing speed, can be configured before and during cooking. Parameter configuration can be set by tapping the icons for Time, Temperature, or Speed at the bottom section of the screen. Then, settings can be adjusted by rotating the control knob. Once the parameter configuration has been completed, cooking can be started by pressing the control knob. You can find more recipes developed by professional chefs from the Recipes page in the menu bar or by using the search function (on the upper right of the screen). Please follow the instructions to operate the Omni Cook for cooking.



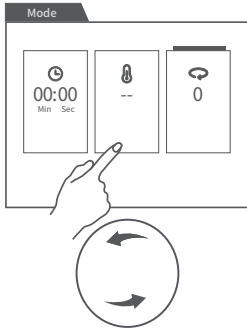
4.1.1 Set Time

- 1 Press the Time configuration icon to access the Time setting.
- 2 Turn the control knob to set up the cooking time.

CAUTION

Notes for time configuration:

- The preset time can be modified at any time during the cooking process (with the exception of a few specific modes). To do so, click the Time configuration icon, and then turn the knob to select the desired cooking time. The device will continue cooking in accordance with the latest time settings to the end.
- Before the expiry of the preset time settings, you can press the control knob to suspend the operation of the device and add cooking ingredients at any time during the cooking process, then, press the control knob again to resume the operation. The device will carry on cooking with the original preset time settings.
- To terminate the cooking, click the Time configuration icon and turn the control knob until time setting displays 00:00.



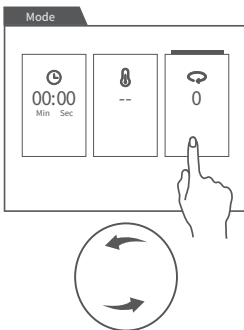
4.1.2 Set Temperature

- 1 Press the Temperature configuration icon to access the temperature setting.
- 2 Turn the control knob to set up or adjust the cooking temperature.

⚠ CAUTION

Notes for temperature configuration:

- The cooking temperature can be preset or modified at any time during the cooking process (with the exception of a few specific modes).
- If you do not require any heating functions, please leave the temperature value setting at ---.



4.1.3 Set mixing speed

- 1 Press the mixing speed configuration icon to access the mixing speed settings.
- 2 Turn the control knob to adjust the mixing speed.
- 3 By turning the control knob anti-clockwise, adjust the speed from 0 for reverse rotation. Reverse rotation using the back of the blades to gently stir or mix food materials.

⚠ CAUTION

Notes for the configuration of the mixing speed:

- The mixing speed can be preset or modified at any time during the cooking process (with the exception of a few specific modes).
- Once the cooking time and mixing speed have been properly configured, the device can be started. Before setting the mixing speed, please ensure that the mixing bowl has been properly mounted on the main engine frame and that the mixing bowl lid is properly placed and locked up with the mixing bowl.

There are 20 mixing speeds and 10 reverse speeds available to choose. Turn the control knob

- clockwise to adjust the mixing speed and anti-clockwise to adjust the reverse speed.

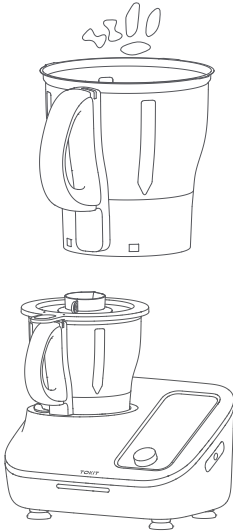
Do not use a high speed when the cooking temperature is above 60° C, otherwise, you might be at

- the risk of scalding as a result of overflow.

4.2

Preset Modes

A variety of cooking modes have been preset with the Omni Cook to meet your specific needs. These cooking modes are available in the homepage, include weighing mode, turbo mode, kneading mode, ice shaving mode, juicer mode, grinding mode, mincing mode, shredding mode, pre-cleaning mode, steam cooking mode, stewing mode, etc. Using the mincing mode as example, **please follow the procedures below:**



- 1** Clean the meats and cut into small pieces of approx. 1-2 cm. Then, put them into the mixing bowl. Be careful not to exceed the 2.2L maximum level mark on the mixing bowl.
- 2** Mount the mixing bowl onto the main engine frame, close the mixing bowl lid and ensure that the mixing bowl and the lid are both properly locked.
- 3** Turn on the device, and then select the "Mincing Mode" from the Mode list in the homepage. Press the knob, and the device will operate in accordance with the preset program and automatically stop upon completion of the program. Press the control knob to suspend the operation of the device while it is operating.
- 4** When the process is complete, dismount the mixing bowl from the main engine frame and remove the mince with the scraper.

CAUTION

Notes about the mincing mode:

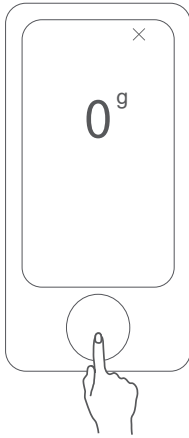
- Remove tendons, bones, skin of meat, and also defreeze frozen meat before processing.
- The mincing mode is not suitable for processing hard food materials, such as frozen meat, ice cubes, and large bones.
- During the mincing process, the device may experience shaking, so please do not leave it unattended.

If food material adheres to the wall of the mixing bowl or if shaking is too violent, shut down the device

- immediately. Rebalance the food materials to ensure even distribution in the mixing bowl and restart the mincing process.

Weighing

The weighing mode can be chosen from the Mode list in the homepage to weigh food materials and other ingredients. **Please follow the procedures below:**



- 1** Mount the mixing bowl into the main engine frame, click to select the Weighing mode from the Modes list.

Put food materials or ingredients into the mixing bowl

- 2** for weighing. The weight will be displayed on the screen.

Press the knob to reset to Zero and then weigh

- 3** another food material or ingredient. This weighing process can be repeated until the cumulative weight reaches the maximum limit of 5,000 g or other preset value.



CAUTION

Notes on the weighing mode:

- The weighing mode has to be accessed only when the device is not currently in any other operation.

When using the weighing mode, please ensure that the device is placed on a horizontal and flat

- workbench, otherwise, the results of the weighing may be inaccurate.

To exit the weighing mode, simply click the "X" icon on the upper right corner of the Weighing page.

-

List of preset modes

Mode	Function	Important notes
Manual control	<p>In Manual control, you can configure the cooking time, temperature, and mixing speed on your demand.</p> <p>Note: With Manual control, the maximum cooking time is 99 minutes, the maximum cooking temperature is 180 °C, and the maximum mixing speed is 10.</p> <p>Recommended ingredients: 300g pumpkin + 700g water</p> <p>Recommended parameters: Speed: REV 10; Temperature: 100 °C; Time: 30 min</p>	<p>When you are unfamiliar with the operation of this device, you are recommended to follow the procedures and settings in the recipes from your Omni Cook to ensure proper operation of the device for cooking.</p>
Weighing mode	Weighing food materials	Press the control knob to reset to Zero.
Turbo mode	Crushing food fast	<p>In this mode, the configurations are preset to particular parameters and not adjustable; Press the Turbo mode icon again to exit this mode; To avoid any unpredictable situations, do not leave the device unattended when using this mode.</p> <p>During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and the measuring cup has been properly mounted.</p>
Kneading mode	<p>Kneading dough</p> <p>Recommended ingredients: 450g flour + 300g water</p> <p>Recommended parameters: Speed: REV 4.5; Time: 5min</p>	<p>Cooking temperature and mixing speed are fixed, and not adjustable in this mode. Ingredients can be added via the inlet opening on the top of the mixing bowl lid, for example, to add water.</p>
Ice shaving mode	<p>Crushing ice, you can select coarse ice or fine ice</p> <p>Recommended ingredients: 200g ice cube with a volume not more than 3cm³/unit piece</p> <p>Recommended parameters: Speed: REV 8; Time: 8sec</p>	<p>The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and the measuring cup has been properly mounted to prevent crushed ice from splashing.</p>
Juicer mode	<p>Extracting juice from fruits/vegetables that are rich in water.</p> <p>Recommended ingredients: 400g pear + 1,000g water</p> <p>Recommended parameters: Speed: REV 9; Time: 30sec</p>	<p>The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and the measuring cup has been properly mounted to prevent liquid from splashing and overflowing .</p>

Mode	Function	Important notes
Grinding mode	Grinding cereal and pulverizing food materials Recommended ingredients: 200g rock sugar Recommended parameters: Speed: REV 9.5; Time: 20sec	The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. You are recommended to cut the food materials into small pieces for better and more thoroughly grinding of the food materials.
Mincing mode	Preparing minced meat and crushing food materials Recommended ingredients: 300g beef with a volume not more than 2cm ³ /unit piece Recommended parameters: Speed: REV 8; Time: 15sec	The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. This mode is not suitable for food materials with higher hardness or higher water content, e.g., frozen meat, fruit.
Shredding mode	Shredding larger food materials Recommended ingredients: 100g carrot with a volume not more than 2cm ³ /unit piece Recommended parameters: Speed: REV 9; Time: 6sec	The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and that the measuring cup has been properly mounted to prevent food materials from overflowing.
Pre-cleaning mode	Pre-cleaning the mixing bowl before manual cleaning	The recommended amount of water for pre-cleaning shall not exceed the 1L mark. During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and the measuring cup has been properly mounted.
Steaming mode	Steaming or boiling food materials Note: When using the Steaming mode, the power rate may vary with the current input voltage. Higher voltage will generate more power output.	Cooking temperature and mixing speed are locked and not adjustable in this mode. In this mode, the mix blade remains still and does not rotate, this mode is suitable for boiling brittle food materials (e.g., dumpling, tofu, etc.) or steaming food materials, but not suitable for any steaming and boiling operation with liquid other than water (e.g., stewing meat).
Mixing mode	Mix ingredients Recommended ingredients: 300g minced meat + 2 eggs Recommended parameters: Speed: REV 2.5; Time: 1min	The cooking temperature is locked and not adjustable in this mode. During its operation, please ensure that the mixing bowl lid is in place and the measuring cup has been properly mounted to prevent liquid from splashing and overflowing .

Note: Due to product improvements and upgrades, there may be differences in the names of modes between the physical product and the schematic diagram, and those in the physical product may be subject to modification from time to time. Please visit the official website of TOKIT GLOBAL for further information.

4.3 Cloud Recipe

For your better cooking experience with the Omni Cook, you can access your smart guided recipes by clicking the Recipe menu in the upper left corner of the screen or by performing the recipe search by clicking the Search bar in the upper right corner of the screen and entering key words.

4.4 Cleaning and maintenance

4.4.1 Cleaning

- Before your first use of the product, please completely clean and rinse all assemblies and accessories that may contact with food materials.
- After each use, please wash all parts and wipe off water after washing.
- Between two cooking procedures or after cooking, you can use the "Pre-cleaning "mode to wash the mixing bowl. You can find this mode in the Mode homepage.
- To clean the mixing blade set and mixing bowl thoroughly, please disassemble the mixing bowl by following the Instructions for the Use of Parts section in this operation manual.
- Do not use objects with sharp edges or metal scourers to clean the mixing bowl, but special detergents for stainless steel.
- Please be careful with the mixing blade set when cleaning and handling it. Do not touch the sharp edges of the mixing blade set.
- To guard against inadvertent dropping of the mixing blade set, be careful when dismounting it.
- Never insert your hand into the mixing bowl when it has been mounted to the main engine frame.

To clean the surface of plastic accessories (e.g., the simmering basket), please use soft cleaning cloth and dish soap.

- All accessory tools including mixing blade set, blade cover, steamer set, simmering basket, slow-cook plug, measuring cup, whisk, scraper, and tea spoon set, are dishwasher safe.

Always disconnect the power source before cleaning the main engine frame.

- Clean the main engine frame with a moist cloth and mild detergent.
- Do not use excessive water for cleaning in case water or moisture may leak into the main engine frame.

The mixing bowl and mixing blade set may be damaged if they are soaked in water, other liquids, or residual food for a prolonged period of time. Therefore, please wash and dry them in a timely manner after use.

4.4.2 Maintenance

- Prolonged stewing or contact with acidic substances could lead to rust. Therefore, please carefully check for debris from your cooking ingredients.

- Regularly check the main engine frame and all its accessories (including the mixing bowl, power cord, sealing ring of the mixing bowl lid, and sealing ring of the mix blade set) for potential damage.

Regularly check the air vent of the device. If the air vent is blocked it will damage the device.

- Disconnect the device from the power source if the device is not in use for a prolonged time.
- The main engine frame is designed to have a drainage mechanism at the bottom of the mixing bowl dock. If a large amount of soup or liquid is splashed onto the mixing bowl dock, do not rotate or move the main engine frame because the liquid will automatically drain out from the drain holes at the bottom. Instead, use an absorptive sponge or a soft towel to wipe off the liquid from the surface of the main engine frame.

Keep the device dry and clean. Place it in a dry and ventilated environment.

- Do not use any damaged accessories.
- Mixing blade set and accessories are consumables. Please replace them in a timely manner by considering their frequency of use and general condition to ensure perfect cooking results.

05

TROUBLESHOOTING

Fault type	Fault diagnosis and solutions
Liquid leak in the region beneath the mixing bowl	<ul style="list-style-type: none">• Immediately disconnect the power plug.• Wipe off any excessive liquid beneath the mixing bowl with a towel or an absorptive sponge.• Do not move or tilt the main engine frame in case liquid may come into contact with sensitive parts inside.• Do not attempt to disassemble the main engine. It does not contain any parts that you can repair by yourself.• If you cannot rule out the probability of liquid in the main engine frame, do not turn the device on. Please contact the customer service.
Unable to switch on or no display	<ul style="list-style-type: none">• Check whether the power cord is properly plugged into the socket.
Unable to put the mixing bowl into the dock on the main engine frame	<ul style="list-style-type: none">• Check whether the bottom of the mixing bowl has been stuck by foreign objects.
Unable to heat up	<ul style="list-style-type: none">• The cooking time may not be properly configured. Check whether you have configured the time appropriately.• The temperature value has not been selected. Check whether you have already configured the temperature.
Interruption causes the device to stop during its operation	<ul style="list-style-type: none">• Take the mixing bowl out of the main engine frame.• Reduce the amount of food materials or add a little bit of water.• Reload the mixing bowl.• Check whether the air vent is unclogged or unblocked at the rear of the main engine frame.• Press and hold the control knob to restart the device.• Wait for about 5 minutes (cooling time). If any system error message is still displayed after the specified cooling time, please contact the customer service.
Incorrect weight	<ul style="list-style-type: none">• Make sure nothing is leaning against the main engine frame.• Make sure the power cord is not stretched too much.• Make sure the device is placed on a clean, steady, horizontal and flat surface.• Do not touch the device throughout the weighing process.
Interruption causes the device stop during cooking process	<ul style="list-style-type: none">• Food materials were not added as required.• Take the mixing bowl out of the main engine frame and empty it.• Place the emptied mixing bowl into the main engine frame again.• Restart the cooking process.
No access to Wi-Fi connection	<ul style="list-style-type: none">• Check whether the system /software is the latest version.• Check whether the Wi-Fi intensity is strong enough at the position of the product.
Unable to upgrade the system /software	<ul style="list-style-type: none">• Check whether the product is cooking.• Check whether the Wi-Fi connection is normal.

06

DIAGNOSTIC ERROR CODE

Error Code	Description	Solution
No mixing bowl detected	The mixing bowl or the mixing bowl lid is not mounted properly, or the mixing bowl lid not securely locked	Mount the mixing bowl properly, close and fasten the mixing bowl lid. Then, try again.
E-05	High temperature alarm of the mixing bowl bottom sensor	Restart the device when the temperature has dropped to the normal range
E-10	Mixing bowl bottom sensor is damaged	Contact the customer service
E-16	Overcurrent protection of the electric motor	Contact the customer service
E-17	Overvoltage protection of the electric motor	Contact the customer service
E-18	Under-voltage protection of the electric motor	Contact the customer service
E-19	Open-phase protection of the electric motor	Contact the customer service
E-20	Stalling protection of the electric motor	Contact the customer service
E-21	High temperature alarm of the electric motor	Restart the device when the temperature has dropped to the normal range
E-22	Open circuit of the electric motor sensor	Contact the customer service
E-23	Short circuit of the electric motor sensor	Contact the customer service
E-24	The temperature of the MOS transistor is too high	Restart the device when the temperature has dropped to the normal range
E-25	Open circuit of the MOS transistor temperature sensor	Contact the customer service
E-26	Short circuit of the MOS transistor temperature sensor	Contact the customer service
E-27	Abnormal communication with the electric motor	Contact the customer service
E-29	Abnormal communication with the weighing sensors	Contact the customer service
E-30	Abnormal communication with mainboard	Contact the customer service

07

SPECS

Name: Omni Cook	Model: TLLJE01ACM-1A	Rated Voltage: 220 - 240 V-
Heating mode: Electric heating	Rated Motor Power: 500W	Rated Frequency: 50 - 60 Hz
Rated Capacity: 2.2L	Rated Heating Power: 1000 - 1200W	
Size: 355 x 244 x 364mm	Total Rated Power: 1500 - 1700W	
Wireless Connectivity: Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz		

08

DOC

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. declares that TLLJE01ACM-1A series products are in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU

09

DISPOSAL

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. hereby, declares that this device is in compliance with the applicable Directives and European Norms, and amendments.

WEEE Disposal and Recycling Information Correct Disposal of this product.This marking indicates that this product should not be disposal with other household wastes throughout the EU

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsible to promote the sustainable reuse of materials resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental saferecycling

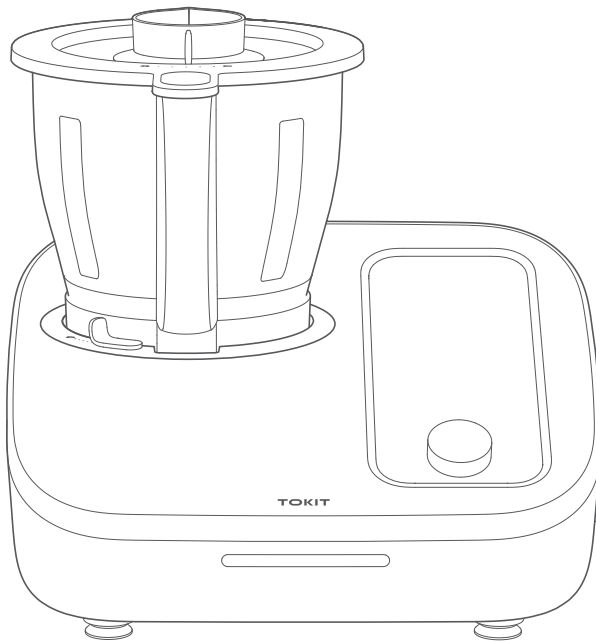


Website: <https://tokitglobal.com>

Email: service@tokitglobal.com

TOKIT

Omni Cook



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine korrekte und sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.

Hinweis: Abbildungen von Produkten, Zubehör und Benutzeroberflächen in der Bedienungsanleitung dienen nur als Referenz. Die tatsächlichen Produkte und Funktionen können aufgrund von Produktverbesserungen und technischen Verbesserungen variieren.

Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung dieses Produkts	27
Produktübersicht	30
Komponentenbeschreibung	30
Touchscreen-Beschreibung	32
Gebrauchsanweisung für Teile	32
Kurzanleitung	39
Erster Start	39
Ein- und Ausschalten	39
Erstkonfiguration	39
Not-Aus	39
Betriebsanweisung	40
Konfiguration zur Verwendung	40
Kochmodus	42
Rezeptfunktion	46
Reinigung und Instandhaltung	46
Fehlerbehebung	48
Diagnosefehlercode	50
Grundlegende Parameterinformationen	51
Doc	51
Entsorgung	51

01

Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung dieses Produkts

VORSICHT Stellen Sie sicher, dass der Omni Cook vollständig gestoppt ist, bevor Sie die Rührschüssel vom Hauptmotorrahmen entfernen.

Nutzungsbeschränkungen

- 1 Die normale Arbeitshöhe des Produkts reicht von 0 bis 2.000 Meter.
- 2 as Produkt darf nicht in einer unausgeglichene oder feuchten Umgebung oder in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen (z. B. einem Herd) aufgestellt werden. Der Abstand zu solchen Wärmequellen sollte vorzugsweise 30 cm überschreiten.
- 3 Stellen Sie den Hauptmotorrahmen nicht auf Kochherde (Hochtemperaturbereich, Keramikherd, Induktionsherd usw.) oder eine beheizte Oberfläche.
- 4 Die Minderjährigen dürfen dieses Produkt nicht alleine oder auch unter Aufsicht eines Erwachsenen nicht bedienen. Bitte bewahren Sie dieses Produkt und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 5 Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Minderjährige.
- 6 Personen mit körperlichen, kognitiven oder geistigen Behinderungen oder mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen dürfen dieses Produkt auch unter Aufsicht ihres Vormunds nicht bedienen.
Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt und die vorgesehene Kapazität kann den
- 7 allgemeinen Haushaltsverbrauch decken. Es darf nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zwecke verwendet werden.
- 8 Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Vorsichtsmaßnahmen für das Netzkabel

- 1 Verwenden Sie nur das mitgelieferte Netzkabel.
- 2 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller oder seiner Wartungsabteilung oder einem qualifizierten Fachpersonal einer ähnlichen Abteilung ausgetauscht werden.
- 3 Ziehen Sie das Netzkabel von der Netzsteckdose heraus, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Umzüge ausführen.
- 4 Klemmen, verbiegen oder verdrehen Sie das Netzkabel nicht zu stark, da sonst der Kern freigelegt oder gebrochen werden kann.
- 5 Verwenden Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht an anderen Geräten.

Vorsichtsmaßnahmen für das Netzteil

- 1 Verwenden Sie keine anderen Netzteile als AC, um Stromschläge oder Brände zu vermeiden.
Ziehen Sie das Netzteil heraus, indem Sie den Netzstecker fest mit der Hand halten, um Stromschläge, Kurzschlüsse oder Brände zu vermeiden. Ziehen Sie beim Abziehen des Netzkabels nicht am Netzkabel.
- 2 Lassen Sie Kinder das Gerät nicht alleine bedienen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von
- 3 Säuglingen und Kleinkindern auf, um Stromschläge, Verbrühungen und andere gefährliche Unfälle zu vermeiden.
Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein oder ziehen Sie ihn nicht mit nassen
- 4 Händen ab, um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.
Verwenden Sie eine unabhängige Steckdose mit Erdungskabel bei einem Nennstrom über , um
- 5 Brände und andere Gefahren zu vermeiden.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung ordnungsgemäß auf

In Benutzung

- 1** Füllen Sie die Rührschüssel nicht mit Lebensmittelmaterialien, deren Volumen größer ist als die maximal zulässige Füllmenge der Rührschüssel (die maximale Füllstandsmarkierung).
- 2** Entfernen Sie den Messbecher nicht, wenn das Gerät mit hoher Geschwindigkeit läuft, um das Verspritzen von Öl, Fett oder Flüssigkeit zu vermeiden.
- 3** Öffnen Sie nicht mit Gewalt den Schüsseldeckel oder den Verriegelungsmechanismus.
- 4** Öffnen Sie den Schüsseldeckel erst, nachdem die Rührgeschwindigkeit Null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt wurde.
- 5** Der Rührstab eignet sich nicht zum längeren Schmoren (langsames Schmoren, langsames Kochen und Fermentieren), insbesondere nicht zum Schmoren bei hohen Temperaturen.
- 6** Das Rührklingenset hat scharfe Kanten und muss vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden!
- 7** Berühren Sie keine beweglichen Teile, um mechanische Verletzungen zu vermeiden.
- 8** Legen Sie Ihre Hand nicht in die Rührschüssel, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Gefahren und Verletzungen zu vermeiden.
- 9** Legen Sie während des Betriebs keine Hand oder Werkzeuge in die Rührschüssel, da dies zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen kann.
- 10** Halten Sie alle Körperteile und Haare vom Rührklingenset fern.
- 11** Verwenden Sie den Schaber niemals in der Rührschüssel, bevor das Gerät vollständig angehalten hat.
- 12** Stellen Sie sicher, dass sich während des Dampfparens genügend Wasser in der Rührschüssel befindet. Bitte füllen Sie das Wasser nach, wenn Sie die Dauer des Dampfparens verlängern möchten.
- 13** Der beim Dampfparens entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper davon fern.
- 14** Berühren Sie den Messbecher nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Gebrauch des Geräts. Halten Sie das Gerät von Minderjährigen fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
- 15** Bewegen oder schütteln Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- 16** Es ist strengstens untersagt, die Oberseite des Produkts bei der Verwendung mit anderen Gegenständen zu bedecken, da dies die Freisetzung von Dampf verhindern kann.
- 17** Um Verbrühungen durch Flüssigkeitsüberlauf zu vermeiden, sollte die Temperatur des Wassers, das dem Gerät unter Rühren zugesetzt wird, vorzugsweise unter 60 ° C liegen.
- 18** Wenn die Flüssigkeitstemperatur während des Hochgeschwindigkeitsbetriebs des Geräts zu hoch ist, nimmt die Rührgeschwindigkeit automatisch ab..
- 19** Bitte stellen Sie sicher, dass der Schüsseldeckel und die Rührschüssel ordnungsgemäß verschlossen sind, bevor Sie das Gerät starten.
- 20** Lassen Sie das Gerät niemals während des Betriebs unbeaufsichtigt.
- 21** Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig angehalten hat, bevor Sie den Schüsseldeckel öffnen.
- 22** Berühren Sie die Rührschüssel nicht, wenn das Gerät zum Erhitzen von Lebensmitteln verwendet wird, um Verbrühungen zu vermeiden.
- 23** Stecken Sie den Netzstecker nicht ein, bevor alle Vorbereitungsarbeiten ordnungsgemäß abgeschlossen wurden.
- 24** Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie das Zubehör- / Rührklingenset richtig montiert haben. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel arbeiten.
- 25**

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung ordnungsgemäß auf

Nach Gebrauch

- 1** Leeren Sie die Lebensmittel aus der Rührschüssel, zerlegen Sie das Rührklingenset zur rechtzeitigen Reinigung und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfe Kante des Rührklingensets reinigen.
Ziehen Sie nach dem Gebrauch, vor der Montage / Demontage von Teilen und vor der Reinigung
- 2** immer den Netzstecker von der Steckdose heraus.
- Bei Produktanomalien oder -fehlern verwenden Sie das Gerät sofort nicht mehr und ziehen Sie den
- 3** Netzstecker heraus.
- Wischen Sie die Rührschüssel gründlich ab, bevor Sie sie in den Hauptmotorrahmen einbauen.
- 4**

Abnormalität oder Fehler

- 1** Das Netzkabel und der Stecker sind beim Gebrauch ungewöhnlich heiß
- 2** Rauch oder ein eigenartiger brennender Geruch kommt vom Produkt.
- 3** Einige Teile des Produkts sind rissig, locker oder haben ungewöhnliche Geräusche..
- 4** Die Rührschüssel ist verformt.
- 5** Andere Anomalien oder Fehler.

Andere Vorsichtsmaßnahmen

- 1** Lassen Sie das Gerät nicht fallen und stoßen Sie es nicht gegen harte Gegenstände, um Verletzungen oder Fehler zu vermeiden.
- 2** Ändern Sie das Gerät nicht. Nicht wartungsfähige Techniker dürfen das Gerät nicht zerlegen oder reparieren, um Brand, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- 3** Im Falle einer Anomalie oder eines Fehlers stellen Sie die Verwendung des Geräts bitte sofort ein, um Brand, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- 4** Es ist nicht gestattet, das Gerät mit einem externen Timer oder einem separaten unabhängigen Fernbedienungssystem zu betreiben.
- 5** Die Silikonteile auf dem Produkt dürfen nicht mit alkoholischen Getränken in Kontakt kommen, die mehr als 50% Ethanol enthalten.
- 6** Schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es von der Stromquelle, bevor Sie Zubehör austauschen oder bewegliche Teile berühren.
- 7** Verwenden Sie keine anderen Armaturen oder Zubehörteile als die speziell mit diesem Produkt gelieferten, um Brand und Verletzungen zu vermeiden.
- 8** Betreiben Sie ein Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle zurück.

Über die Umwelt

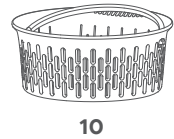
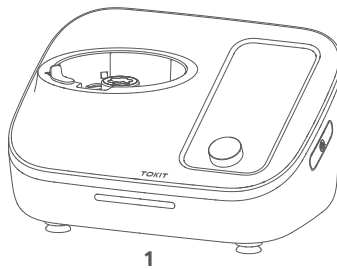
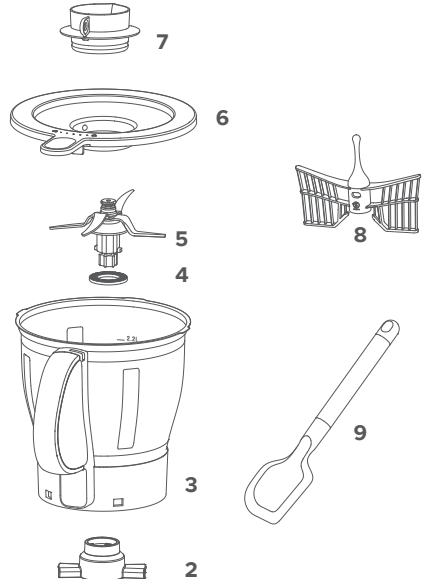
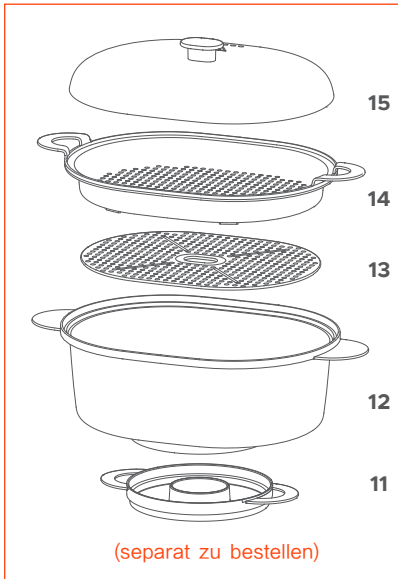
- 1** Dampf und Hitze verursachen Schäden, Verfärbungen und Verformungen an Wänden und Möbeln. Halten Sie das Produkt daher während des Gebrauchs mehr als 30 cm von Wänden und Möbeln entfernt.
- 2** Achten Sie bei Verwendung des Geräts in einem Küchenschrank oder an ähnlichen Orten auf ausreichende Belüftung.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung ordnungsgemäß auf

02

Produktübersicht

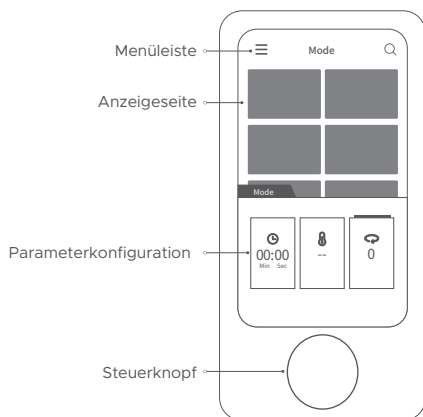
2.1 Komponentenbeschreibung



- | | | | |
|--------------------|----------------------|-----------------------|------------------|
| 1 Hauptmotorrahmen | 5 Rührklinge | 9 Schaber | 13 Dampfschale |
| 2 Sicherungsring | 6 Rührschüsseldeckel | 10 Kochkorb | 14 Dampfdeckel |
| 3 Rührschüssel | 7 Messbecher | 11 Wassersammelpfanne | 15 Trennscheibe |
| 4 Dichtring | 8 Rührstab | 12 Dampftopf | 16 Messlöffelset |

Teilname	Funktion
Rührschüssel	Verwenden Sie die Rührschüssel in Kombination mit dem Rührklingenset zum Kochen und Verarbeiten von Lebensmitteln.
Schüsseldeckel	Verwenden Sie den Schüsseldeckel, um die Rührschüssel so zu verschließen, damit während des Betriebs kein Saft / keine Flüssigkeit spritzt. In der Mitte des Deckels befindet sich eine Einlassöffnung zum Einfüllen von Zutaten oder Materialien in die Rührschüssel. Das Einfüllen von Zutaten oder Materialien kann während des Garvorgangs erfolgen, indem es zusammen mit dem Messbecher verwendet wird.
Messbecher	Verwenden Sie den Messbecher, um die Zutaten zu messen und die Einlassöffnung am Schüsseldeckel zu verschließen.
Hauptmotorrahmen	Der Hauptmotorrahmen ist die Hauptkomponente des Omni Cooks und enthält einen SMR-Motor und andere mechanische Komponenten, um Kernfunktionen bereitzustellen.
Rührklingenset	Verwenden Sie das Rührklingenset in Kombination mit der Rührschüssel, um Lebensmittelmaterialien zu rühren / mischen / zerkleinern / mahlen.
Dampfgarerset (<i>separat zu bestellen</i>)	Verwenden Sie das Dampfgarerset zum Dampfgaren.
Kochkorb	Verwenden Sie den Kochkorb, um Lebensmittel zu dämpfen oder weiche / zerbrechliche Zutaten zu verarbeiten, oder verwenden Sie es als Sieb, um Obst- oder Gemüsesäfte zu filtern.
Rührstab	Verwenden Sie den Rührstab zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß.
Schaber	Verwenden Sie den Schaber, um alle an der Innenwand der Rührschüssel haftenden Lebensmittel zu entfernen.
Messlöffelset	Verwenden Sie das Messlöffelset, um flüssige oder pulverförmige Zutaten zu messen.

2.2 Touchscreen-Beschreibung



2.2.1 Menüleiste

Wählen Sie einen gewünschten Kochmodus aus dem Modusmenü. Wählen Sie Ihr Lieblingsrezept aus dem Rezeptmenü. Führen Sie die Grundkonfigurationen des Geräts über das Einstellungsmenü durch.

2.2.2 Parameterkonfiguration

Die zu konfigurierenden Parameter sind: Zeit, Temperatur und Rührgeschwindigkeit (Vorwärtsdrehung / Rückwärtsdrehung). Berühren Sie das Symbol der Parameterkonfiguration, um auf die entsprechende Parameterkonfiguration zuzugreifen, und stellen Sie die Parametereinstellung durch Drehen des Steuerknopfs ein.

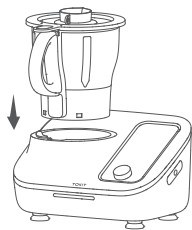
2.2.3 Steuerknopf

Ändern Sie die Parameterkonfiguration, indem Sie den Steuerknopf drehen. Starten oder pausieren Sie den aktuellen Garvorgang, indem Sie kurz auf den Steuerknopf klicken.

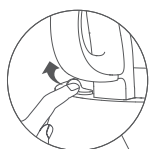
2.3 Gebrauchsanweisung für Teile

2.3.1 Rührschüssel

Verwenden Sie die Rührschüssel, um Lebensmittel zu verarbeiten oder zu kochen. Es besteht aus einem Edelstahlbehälter, einem Schüsseldeckel und einem Rührklingenset. Der Omni Cook kann erst zum Kochen gestartet werden, nachdem die Rührschüssel ordnungsgemäß im Hauptmotorrahmen platziert wurde. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte



- 1 Richten Sie die Rührschüssel vertikal auf den Schlitz des Hauptmotorrahmens aus, wobei der Griff zur Vorderseite des Hauptmotorrahmens zeigt. Drücken Sie gleichzeitig die Rührschüssel nach unten, bis ein Klicken zu hören ist, das bestätigt, dass die Rührschüssel vollständig am Hauptmotorrahmen verriegelt ist.
- 2 Drücken Sie zum Abnehmen der Rührschüssel die Sicherheitsverriegelung nach links, während Sie die Rührschüssel anheben.



Schieben Sie zum Entriegeln nach links



Achtung

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für ein besseres Kocherlebnis den folgenden Inhalt sorgfältig durch:

- Stellen Sie den Omni Cook auf eine saubere, flache und stabile Oberfläche.
- Stellen Sie den Omni Cook nicht in der Nähe des Randes des Arbeitstisches auf. Andernfalls kann es aufgrund möglicher Bewegungen oder Kollisionen während des Betriebs herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Kochherde (Hochtemperaturbereich, Keramikherd, Induktionsherd usw.) oder auf eine heiße oder erhitzte Oberfläche und halten Sie es von Feuerquellen fern.

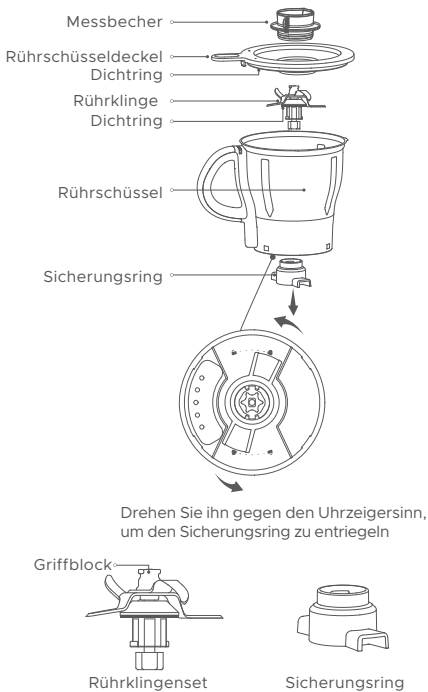
Stellen Sie das Gerät nicht unter Möbel (Gestell, Schrank usw.), da der bei der Lebensmittelverarbeitung entstehende Dampf die Möbel beschädigen kann.

2.3.2 Rührklingenset

Bitte zerlegen Sie das Rührklingenset zum Reinigen separat, bevor Sie das Rührklingenset und die Rührschüssel reinigen, und bauen Sie es nach dem Reinigen und Trocknen dann für den nächsten Gebrauch ordnungsgemäß zusammen. Das Rührklingenset wird zum Rühren / Zerkleinern / Mischen / Mahlen von Lebensmitteln verwendet. Es muss ordnungsgemäß zusammengebaut und sicher mit dem Sicherungsring verriegelt werden. Andernfalls kann es zu versehentlichen Verletzungen kommen.

Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:

- 1 Fassen Sie den Rührschüsselgriff und stellen Sie sicher, dass die offene Seite nach oben zeigt.



- 2** Drehen Sie den Sicherungsring gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und lassen Sie die Rührklinge vorerst in der Rührschüssel.
- 3** Drücken Sie den Griffblock über die Rührklinge vorsichtig zusammen und ziehen Sie ihn zusammen mit dem Dichtring des Rührklingensets aus der Rührschüssel.
- 4** Das Rührklingenset ist scharf. Bitte achten Sie darauf, sich beim Reinigen des Rührklingensets nicht zu schneiden. Wischen Sie es nach der Reinigung ab.
- Drücken Sie den Griffblock über die Klinge des Rührklingensets vorsichtig zusammen und richten Sie ihn mit dem Dichtring des Rührklingensets aus. Montieren Sie es dann in der Öffnung am Boden der Rührschüssel, bis der Dichtring des Rührklingensets den Boden der Rührschüssel berührt.
- 5** Rührklingensets vorsichtig zusammen und richten Sie ihn mit dem Dichtring des Rührklingensets aus. Montieren Sie es dann in der Öffnung am Boden der Rührschüssel, bis der Dichtring des Rührklingensets den Boden der Rührschüssel berührt.
- Installieren Sie den Sicherungsring von unten an der Rührschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis das Rührklingenset sicher eingerastet ist.
- 6** Rührschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis das Rührklingenset sicher eingerastet ist.

Achtung

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und zum besseren Kocherlebnis die folgenden Inhalte:

1. Das Rührklingenset hat scharfe Klingen. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Montieren / Demontieren / Handhaben / Reinigen nicht schneiden.

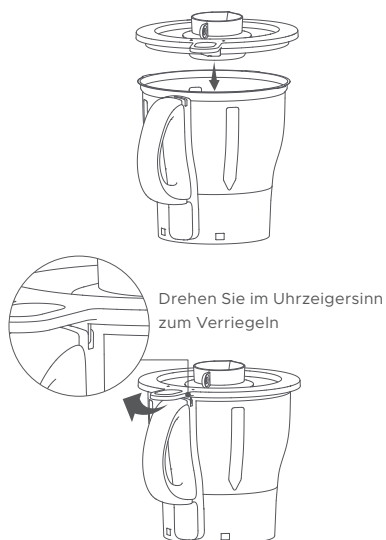
- Berühren Sie niemals die Klingen des Rührklingensets.
- Nehmen Sie das Rührklingenset immer mit der Öffnung der Rührschüssel nach oben ab. Lassen Sie das Rührklingenset nicht fallen. Andernfalls kann es zu Verformungen und Verletzungen der Klinge kommen.
- Legen Sie Ihre Hand nicht in die Rührschüssel, bevor sie vom Hauptmotorrahmen entfernt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel und das Rührklingenset vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Rührklingenset von der Rührschüssel abnehmen. Restwärme nach dem Kochen kann Verbrühungen verursachen.

2. Montieren Sie das Rührklingenset sorgfältig und ordnungsgemäß und überprüfen Sie regelmäßig den Betriebszustand und den Kontakt des Dichtrings mit dem Boden der Rührschüssel.

- Stellen Sie bei der Montage des Rührklingensets sicher, dass der Dichtring richtig zur Antriebswelle passt.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Rührklingensets intakt ist. Wenn der Dichtring beschädigt ist, kann der Hauptmotorrahmen durch Eindringen von Flüssigkeit beschädigt werden.
- Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass das Rührklingenset richtig montiert und sicher verriegelt ist.

2.3.3 Tapa de la olla principal

Der Schüsseldeckel dient zum Verschließen der Rührschüssel. Starten Sie zu Ihrer Sicherheit den Omni Cook erst, wenn der Schüsseldeckel richtig platziert und verriegelt ist. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:



- 1 Setzen Sie den Schüsseldeckel auf die Rührschüssel und drücken Sie ihn mit beiden Händen nach unten, um einen sicheren Sitz des Schüsseldeckels mit der Rührschüssel zu gewährleisten.
- 2 Drehen Sie den Griff des Schüsseldeckels im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören, um den Schüsseldeckel und den Rührschüsselgriff zu verriegeln.
- 3 Bitte stellen Sie sicher, dass der Schüsseldeckel mit dem Rührschüsselgriff verriegelt ist. Die Verriegelung des Schüsseldeckels und des Rührschüsselrandes muss sicher und kippfrei sein.
- 4 Wenn Sie den Schüsseldeckel entfernen möchten, drehen Sie den Griff des Schüsseldeckels gegen den Uhrzeigersinn, um den Schüsseldeckel zu entriegeln. Heben Sie dann den Schüsseldeckel an, indem Sie den Griff greifen.

Achtung

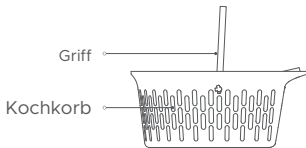
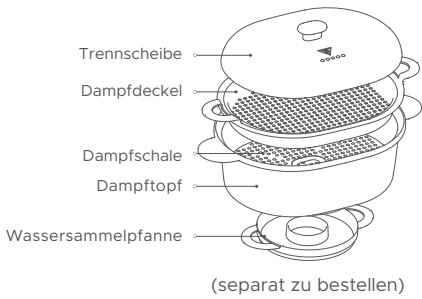
Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und zum besseren Kocherlebnis die folgenden Inhalte:

- Öffnen Sie den Schüsseldeckel niemals mit Gewalt, da dies die Verriegelung der Rührschüssel beschädigen kann.
- Öffnen Sie den Schüsseldeckel während des Garvorgangs nicht, um Verbrühungen durch Spritzen heißer Speisen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schüsseldeckel am Ende des Garvorgangs öffnen, da die Rührschüssel möglicherweise Restdampf mit hoher Temperatur enthält, der Verbrühungen verursachen kann.
- Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Dichtring des Schüsseldeckels auf Beschädigungen.

2.3.4 Dampfgarerset / Kochkorb

(Dampfgarerset ist separat zu bestellen)

Das Dampfgarerset und der Kochkorb werden zum Dämpfen und Kochen der Speisen verwendet. Das Dampfgarerset besteht aus einem Dampfdeckel, einer Dampfschale, einer Trennscheibe, einem Dampftopf und einer Wassersammelpfanne. Diese Baugruppe kann direkt auf den Schüsseldeckel montiert werden. Während des Garvorgangs strömt Dampf über die Einlassöffnung am Schüsseldeckel in den Dampfgarer, um die Speisen zu dämpfen. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:



- 1** Um das Dampfgarerset zum Dampfgaren zu verwenden, montieren Sie einfach seinen Boden in den Schlitz oben am Schüsseldeckel.
- 2** Um den Kochkorb zum Dampfgaren zu verwenden, legen Sie ihn in die Rührschüssel und füllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
- 3** Das Dampfgarerset kann frei angeordnet werden, um Ihren Kochanforderungen gerecht zu werden.
- 4** Wenn Sie das Kondenswasser aus dem Dampfgarer sammeln möchten, stellen Sie die Wassersammelpfanne zwischen dem Boden des Dampftopfs und dem Schüsseldeckel. Wenn das Kondenswasser in die Rührschüssel fließen soll, entfernen Sie einfach die Wassersammelpfanne.

Achtung

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und zum besseren Kocherlebnis die folgenden Inhalte:

- Ordnen Sie die Lebensmittelmaterialien gleichmäßig in einer Schicht im Dampfgarer an, wobei das Gesamtgewicht der Lebensmittelmaterialien, Teller und Geschirr 2 kg nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrühen, wenn Sie das Dampfgarerset oder den Kochkorb aus dem Dampftopf nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass sich genügend Wasser in der Rührschüssel befindet, um ein trockenes Verbrennen und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Baugruppen des Dampfgarers und den Kochkorb nach jedem Gebrauch rechtzeitig, um sicherzustellen, dass das Netz nicht durch Lebensmittel blockiert wird.
- Es ist nicht möglich, den Messbecher während der Verwendung des Dampfgarersets auf dem Schüsseldeckel zu lassen. Bitte versuchen Sie nicht, es mit brutaler Gewalt zu besteigen.
- Behalten Sie die Wassersammelpfanne im Auge und stellen Sie sicher, dass das Kondenswasser nicht überläuft. Unter allgemeinen Bedingungen kann die Wassersammelpfanne das gesamte Kondenswasser aufnehmen, das während ungefähr einer Stunde Dampf erzeugt wird.

2.3.5 Messbecher

Der Messbecher wird verwendet, um die Einlassöffnung am Schüsseldeckel abzudichten, um die Wärmeableitung einzudämmen und ein Verspritzen von Lebensmittelmischung und Flüssigkeit zu verhindern. Es kann auch zur Messung von Flüssigkeit verwendet werden. Wenn Sie einfach eine kleine Menge Flüssigkeit in die Rührschüssel geben möchten, müssen Sie den Messbecher nicht entfernen. Gießen Sie die Flüssigkeit einfach auf den Schüsseldeckel und sie fließt über den Spalt zwischen Messbecher und Schüsseldeckel in die Rührschüssel. Gehen Sie wie folgt vor, um mehr flüssige oder feste Lebensmittelmaterialien hinzuzufügen:



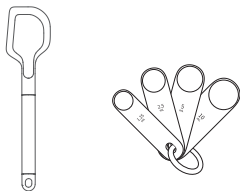
- 1 Drücken Sie den Steuerknopf einmal, um den Garvorgang anzuhalten. Halten Sie die Wand des Messbechers fest, heben Sie den Messbecher an und entfernen Sie ihn.
- 2 Geben Sie Lebensmittel oder andere Zutaten in die Rührschüssel.
- 3 Richten Sie den Messbecher an der Öffnung des Schüsseldeckels aus und drücken Sie ihn langsam nach unten, um den Messbecher am Schüsseldeckel zu montieren.
- 4 Drücken Sie den Steuerknopf kurz, um den Garvorgang fortzusetzen.

Achtung

- Nach dem Kochen kann sich noch Hochtemperaturdampf in der Rührschüssel befinden. Bitte achten Sie darauf, sich beim Öffnen des Schüsseldeckels nicht vom Dampf verbrühen zu lassen.
- Entfernen Sie den Messbecher unter normalen Umständen niemals während des Garvorgangs. Einige Rezepte erfordern jedoch das Entfernen des Messbechers, um die Freisetzung von überschüssigem Dampf sicherzustellen. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte den aktuellen Rezepten.

2.3.6 Schaber und Messlöffelset

Mit dem Schaber werden gemischte oder gekochte Lebensmittel aus der Rührschüssel entfernt und die Rührschüssel entleert. Das Messlöffelset kann auch zum Messen kleiner Mengen von Pulver oder flüssigen Zutaten verwendet werden. Die Messlöffel haben folgende Kapazitäten: 10 ml, 5 ml, 2,5 ml bzw. 1,25 ml. Beachten Sie bei der Verwendung des Zubehörs des Omni Cooks folgende Punkte:

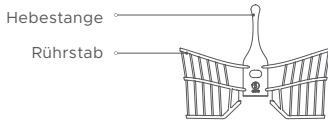


Achtung

- Kein Zubehör darf für einen anderen als den hier angegebenen Zweck verwendet werden.
 - Lassen Sie den Schaber und den Messlöffel niemals während des Kochens in der Rührschüssel.
- Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des
- Zubehörs und ersetzen Sie beschädigte Zubehör rechtzeitig.

2.3.7 Rührstab

Der Rührstab wird zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß verwendet. Es kann auch verwendet werden, um ein gleichmäßiges Mischen der Zutaten bei niedriger Rührgeschwindigkeit sicherzustellen, wodurch verhindert wird, dass Lebensmittelmaterialien am Boden der Rührschüssel anhaften und anbrennen. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um den Rührstab zu montieren / demontieren:



- 1** Montieren Sie den Rührstab auf dem Rührklingenset, indem Sie ihn in den Spalt zwischen den Kreuzklingen einsetzen und vorsichtig drehen, bis er fixiert ist. Bitte stellen Sie sicher, dass er nicht leicht vertikal herausgezogen werden kann.
- 2** Drücken Sie die Hebestange des Rührstabs, drehen Sie ihn vorsichtig und ziehen Sie ihn nach oben.



Achtung

- Verwenden Sie den Rührstab nicht mit einer Rührgeschwindigkeit über den 5. Gang hinaus.
- Verwenden Sie keinen Schaber, wenn Sie einen Rührstab verwenden.
- Montieren / demontieren Sie den Rührstab nicht während des Betriebs des Geräts.
- Verwenden Sie den Rührstab nicht in Umgebungen mit hohen Temperaturen und trockener

Empfohlene Zutaten: 300g Eiweiß (ca. 10 Eier)

Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 4.5; Zeit: 2.5-3.5 min

03

Kurzanleitung

3.1 Erster Start

Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Schalten Sie den Omni Cook ein und auf dem Anzeigefeld wird der Begrüßungsbildschirm angezeigt.

3.2 Ein- und Ausschalten

Einschalten: Schließen Sie den Omni Cook an die Stromversorgung an. Auf dem Anzeigefeld wird automatisch der Begrüßungsbildschirm angezeigt.

Ausschalten: Halten Sie die EIN / AUS-Taste gedrückt, bis eine Aufforderung zum Ausschalten angezeigt wird. Klicken Sie auf dem Bildschirm auf BESTÄTIGEN, um das Gerät auszuschalten.

Hinweise:

1. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht in Betrieb ist, wird das Anzeigefeld des Geräts ausgeschaltet und es wechselt automatisch in den Ruhezustand.
2. Bildschirm-Reaktivierungsmodus: Klicken Sie auf die Schaltfläche "ON / OFF", um den Bildschirm im Ruhezustand aufzuwecken.

3.3 Erstkonfiguration

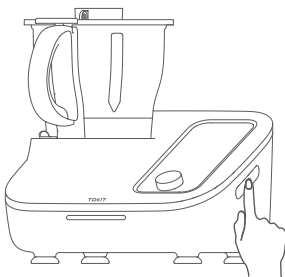
Wenn das Gerät zum ersten Mal gestartet wird, wird automatisch die Begrüßungsseite aufgerufen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dieser Seite, um die Erstkonfiguration abzuschließen, indem Sie einfach den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen. Drehen Sie während des Betriebs den Steuerknopf, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren. Sobald die Konfiguration abgeschlossen ist, greifen Sie auf die Startseite zu.

Sie können die Konfiguration später ändern, indem Sie die Konfigurationen im Menü [EINSTELLUNGEN] ändern.

Wi-Fi-Verbindung: Wählen Sie die richtige Wi-Fi-Verbindung aus, geben Sie das Passwort ein und drücken Sie "VERBINDEN", um eine Verbindung herzustellen.

Wenn das Wi-Fi-Passwort geändert wird, ist möglicherweise eine erneute Verbindung im Menü [EINSTELLUNGEN] erforderlich.

3.4 Not-Aus



Wenn während des Betriebs des Geräts eine unerwartete Notsituation auftritt, können Sie das Gerät sofort stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste auf der rechten Seite des Hauptmotorrahmens drücken. Oder Sie können den aktuellen Garvorgang durch Drücken des Steuerknopfs unterbrechen und den Steuerknopf erneut drücken, um das vorherige Garprogramm fortzusetzen.

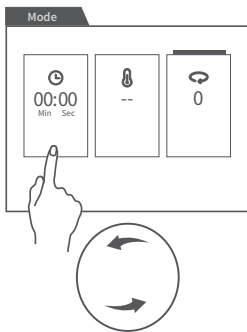
04

Betriebsanweisung

4.1 Konfiguration zur Verwendung

Kochparameter, einschließlich Zeit, Temperatur und Rührgeschwindigkeit, können vor und während des Kochens konfiguriert werden. Die Parameterkonfiguration kann durch Tippen auf die Symbole für Zeit, Temperatur oder Rührgeschwindigkeit im unteren Bereich des Bildschirms festgelegt werden.

Anschließend können die Einstellungen durch Drehen des Steuerknopfs angepasst werden. Nach Abschluss der Parameterkonfiguration kann der Garvorgang durch Drücken des Steuerknopfs gestartet werden. Weitere Rezepte, die von professionellen Köchen entwickelt wurden, finden Sie auf der Seite Rezepte in der Menüleiste oder mithilfe der Suchfunktion (oben rechts auf dem Bildschirm). Befolgen Sie die Anweisungen, um den Omni Cook zum Kochen zu betreiben.



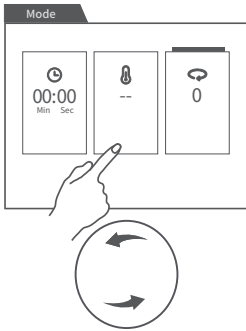
4.1.1 Zeit einstellen

1. Drücken Sie auf das Symbol der Zeiteinstellung, um auf die Zeiteinstellung zuzugreifen.
2. Drehen Sie den Steuerknopf, um die Garzeit einzustellen.

Achtung

Hinweise zur Zeiteinstellung:

- Die voreingestellte Zeit kann jederzeit während des Garvorgangs geändert werden (mit Ausnahme einiger spezifischer Modi). Klicken Sie dazu auf das Symbol Zeiteinstellung und drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Garzeit auszuwählen. Das Gerät kocht bis zum Ende des Garvorgangs gemäß der neuesten Zeiteinstellung weiter.
- Vor Ablauf der voreingestellten Zeit können Sie den Steuerknopf drücken, um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen und jederzeit während des Garvorgangs Kochzutaten hinzuzufügen. Drücken Sie dann den Steuerknopf erneut, um den Vorgang fortzusetzen. Das Gerät kocht weiter mit der ursprünglich voreingestellten Zeit.
- Wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, klicken Sie auf das Symbol Zeiteinstellung und drehen Sie den Steuerknopf, bis die Zeiteinstellung 00:00 anzeigt.



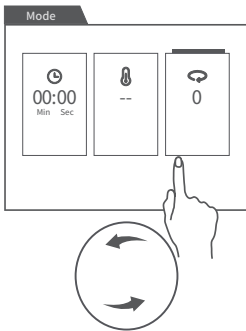
4.1.2 Temperatur einstellen

- 1 Drücken Sie auf das Symbol der Temperatureinstellung, um auf die Temperatureinstellung zuzugreifen.
- 2 Drehen Sie den Steuerknopf, um die Kochtemperatur einzustellen oder zu ändern.

Achtung

Hinweise zur Temperatureinstellung:

- Die Kochtemperatur kann jederzeit während des Garvorgangs voreingestellt oder geändert werden (mit Ausnahme einiger spezifischer Modi).
- Wenn Sie keine Heizfunktionen benötigen, belassen Sie den Temperaturwert auf ---.



4.1.3 Rührgeschwindigkeit einstellen

- 1 Drücken Sie auf das Symbol für die Rührgeschwindigkeitseinstellung, um auf die Einstellung für die Rührgeschwindigkeit zuzugreifen.
- 2 Drehen Sie den Steuerknopf, um die Rührgeschwindigkeit einzustellen.
- 3 Stellen Sie die Geschwindigkeit von 0 für die Rückwärtsdrehung ein, indem Sie den Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Bei der Rückwärtsdrehung wird die Rückseite der Klingen verwendet, um Lebensmittelmaterialien vorsichtig zu rühren oder zu mischen.

Achtung

Hinweise zur Einstellung der Rührgeschwindigkeit:

- Die Rührgeschwindigkeit kann jederzeit während des Garvorgangs voreingestellt oder geändert werden (mit Ausnahme einiger spezifischer Modi).
- Sobald die Garzeit und die Rührgeschwindigkeit richtig eingestellt wurden, kann das Gerät gestartet werden.
- Stellen Sie vor dem Einstellen der Rührgeschwindigkeit sicher, dass die Rührschüssel ordnungsgemäß am Hauptmotorrahmen montiert ist und dass der Schüsseldeckel ordnungsgemäß platziert und mit der Rührschüssel verschlossen ist.
- Es stehen 20 Vorwärtsdrehungsgänge und 10 Rückwärtsdrehungsgänge der Rührgeschwindigkeit zur Auswahl. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, um den Gang der Vorwärtsdrehung einzustellen, und gegen den Uhrzeigersinn, um den Gang der Rückwärtsdrehung einzustellen. Je höher der Gangwert ist, desto schneller ist die Geschwindigkeit.

Achtung

- Verwenden Sie für warme oder suplige Speisen mit einer Temperatur von über 60 °C keinen Hochgeschwindigkeitsgang, um Verbrühungen durch Überlaufen der Speisen zu vermeiden.
- Die Drehrichtung des Rührklingensets kann durch Einstellen der Vorwärts- / Rückwärtsdrehung geändert werden. Die Rückwärtsdrehung dient zum sanften Rühren und Mischen der Zutaten.

4.2 Kochmodus

Mit dem Omni Cook wurden verschiedene Kochmodi voreingestellt, um Ihren spezifischen Anforderungen gerecht zu werden. Diese Kochmodi sind auf der Startseite verfügbar und umfassen den Wägemodus, den Turbomodus, den Knetmodus, den Eisrasiermodus, den Entsaftermodus, den Mahlmodus, den Hackmodus, den Zerkleinerungsmodus, den Vorreinigungsmodus, den Dampfkochmodus, den Eintopfmodus usw.. Befolgen Sie im Beispiel des Hackmodus die folgenden Schritte:



- 1** Reinigen Sie den Fleisch schneiden Sie ihn in kleine Stücke von etwa 1 bis 2 cm und geben Sie ihn in eine saubere Rührschüssel. Achten Sie darauf, die maximale Füllstandsmarkierung der Rührschüssel nicht zu überschreiten.
- 2** Montieren Sie die Rührschüssel auf dem Hauptmotorrahmen, decken Sie den Schüsseldeckel ab und stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel und der Hauptmotorrahmen sowie der Schüsseldeckel und die Rührschüssel ordnungsgemäß verriegelt sind.
- 3** Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie dann den "Hackmodus" aus der Liste "Modus" auf der Startseite. Drücken Sie den Steuerknopf, und das Gerät arbeitet gemäß dem voreingestellten Programm und stoppt automatisch nach Abschluss des Programms. Drücken Sie den Steuerknopf, um den Betrieb des Geräts während des Betriebs anzuhalten.
- 4** Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie die Rührschüssel vom Hauptmotorrahmen ab und entfernen Sie das Hackfleisch mit dem Schaber.

Achtung

Hinweise zum Hackmodus:

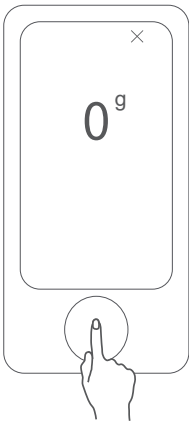
- Entfernen Sie Sehnen, Knochen und Haut von Fleisch vor der Verarbeitung und tauen Sie das gefrorene Fleisch zuerst auf.
- Der Hackmodus eignet sich nicht für die Verarbeitung von harten Lebensmittelmaterialien wie gefrorenem Fleisch, Eiswürfeln, großen Knochen usw.

Achtung

- Das Gerät kann während des Betriebs wackeln. Lassen Sie es daher nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn die Zutaten an der Wand der Rührschüssel haften bleiben oder das Gerät zu stark wackelt, schalten Sie das Gerät sofort aus. Verwenden Sie einen Schaber, um die Zutaten abzukratzen, damit sie gleichmäßig in der Rührschüssel verteilt sind, und schalten Sie dann das Gerät ein, um den Hackvorgang erneut zu starten.

Wägemodus

Der Wägemodus kann aus der Liste Modus auf der Startseite ausgewählt werden, um Lebensmittelmaterialien und andere Zutaten zu wiegen. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:



- 1** Montieren Sie die Rührschüssel im Hauptmotorrahmen und klicken Sie, um den Wägemodus aus der Liste Modus auszuwählen.
- 2** Geben Sie zum Wiegen Lebensmittel oder Zutaten in die Rührschüssel. Das Gewicht wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- 3** Drücken Sie den Steuerknopf, um auf Null zurückzusetzen, und geben Sie dann ein anderes Lebensmittelmaterial oder eine andere Zutat in die Rührschüssel zum Wiegen. Dieser Wiegevorgang kann wiederholt werden, bis das kumulierte Gewicht die maximale Grenze von 5.000 g erreicht.

Atención

Hinweise zum Wägemodus:

- Auf den Wägemodus muss nur zugegriffen werden, wenn sich das Gerät derzeit nicht in einem anderen Betriebsmodus befindet.
- Stellen Sie bei Verwendung des Wägemodus sicher, dass das Gerät auf einem horizontalen und flachen Arbeitstisch steht, da sonst die Wiegeergebnisse möglicherweise ungenau sind.
- Um den Wägemodus zu beenden, klicken Sie einfach auf das Symbol „X“ in der oberen rechten Ecke der Wägeseite.

Liste der Betriebsmodi:

Modusname	Funktionsbeschreibung	Wichtige Hinweise
Manueller Modus	<p>Im manuellen Modus können Sie die Garzeit, Temperatur und Rührgeschwindigkeit nach Bedarf konfigurieren.</p> <p>Hinweis: Im manuellen Modus beträgt die maximale Garzeit 99 Minuten, die maximale Kochtemperatur 180 ° C und die maximale Rührgeschwindigkeit 10 ° C.</p> <p>Empfohlene Zutaten: 300g Kürbis + 700g Wasser</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 10; Temperatur: 100 ° C; Zeit: 30 Minuten</p>	<p>Wenn Sie mit der Bedienung dieses Geräts nicht vertraut sind, wird empfohlen, die Schritte und Einstellungen in den Rezepten Ihres Omni Cooks zu befolgen, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zum Kochen sicherzustellen.</p>
Wägemodus	<p>Zutaten wiegen</p>	<p>Drücken Sie den Steuerknopf, um auf Null zurückzusetzen.</p>
Turbomodus	<p>Wird verwendet, um Lebensmittel schnell zu zerkleinern</p>	<p>In diesem Modus sind die Konfigurationen auf bestimmte Parameter voreingestellt und nicht einstellbar. Drücken Sie das Turbo-Modus-Symbol erneut, um diesen Modus zu beenden. Lassen Sie das Gerät in diesem Modus nicht unbeaufsichtigt, um unvorhersehbare Situationen zu vermeiden. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde.</p>
Knetmodus	<p>Teig kneten</p> <p>Empfohlene Zutaten: 450g Mehl + 300g Wasser</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 4.5; Zeit: 5 Minuten</p>	<p>Kochtemperatur und Rührgeschwindigkeit sind gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Zutaten und Wasser können über die Einlassöffnung oben auf dem Schüsseldeckel hinzugefügt werden.</p>
Eisrasiermodus	<p>Eis zerkleinern; Sie können groben Eisgeschmack oder feinen Eisgeschmack auswählen</p> <p>Empfohlene Zutaten: 200g Eiswürfel mit einem Volumen von nicht mehr als 3cm³ pro Stück</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 8; Zeit: 8 Sek.</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde, um zu verhindern, dass zerkleinertes Eis aus der Einlassöffnung spritzt und Verletzungen verursacht.</p>
Entsaftermodus	<p>Extrahieren von Saft aus wasserreichem Obst / Gemüse.</p> <p>Empfohlene Zutaten: 400g Birne + 1.000g Wasser</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 9; Zeit: 30 Sek.</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde, um zu verhindern, dass Flüssigkeit aus der Einlassöffnung spritzt und überläuft.</p>

Modusname	Funktionsbeschreibung	Wichtige Hinweise
Mahlmodus	<p>Mahlen von Getreide und Pulverisieren von Lebensmitteln</p> <p>Empfohlene Zutaten: 200g Kandiszucker</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 9,5; Zeit: 20 Sek.</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Es wird empfohlen, die Lebensmittelmaterialien in kleine Stücke zu schneiden, um die Lebensmittelmaterialien besser und gleichmäßiger zu mahlen.</p>
Hackmodus	<p>Hackfleisch zubereiten und Lebensmittel zerkleinern</p> <p>Empfohlene Zutaten: 300g Rindfleisch mit einem Volumen von nicht mehr als 2cm³ pro Stück</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 8; Zeit: 15 Sek.</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Dieser Modus ist nicht für Lebensmittelmaterialien mit höherer Härte oder höherem Wassergehalt geeignet, z. B. gefrorenes Fleisch, Obst usw..</p>
Zerkleinerungsmodus	<p>Zerkleinern größerer Lebensmittelmaterialien</p> <p>Empfohlene Zutaten: 100g Karotte mit einem Volumen von nicht mehr als 2cm³ pro Stück</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 9; Zeit: 6 Sek.</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde, um ein Überlaufen von Lebensmitteln aus der Einlassöffnung zu verhindern.</p>
Vorreinigungsmodus	<p>Vor dem manuellen Reinigen die Rührschüssel vorreinigen</p>	<p>1 Liter Wasser nicht zu überschreiten. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde.</p>
Dampfkochmodus	<p>Dämpfen oder Kochen von Lebensmittelmaterialien</p> <p>Hinweis: Bei der Nutzung des Steaming-Modus kann die Leistungsaufnahme mit der aktuellen Eingangsspannung variieren. Höhere Spannung erzeugt mehr Leistung.</p>	<p>Kochtemperatur und Rührgeschwindigkeit sind gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. In diesem Modus bleibt die Rührklinge ruhig und dreht sich nicht. Dieser Modus ist zum Kochen spröder Lebensmittelmaterialien (z. B. Knödel, Tofu usw.) oder zum Dämpfen von Lebensmittelmaterialien geeignet, jedoch nicht zum Dämpfen und Kochen mit einer anderen Flüssigkeit als Wasser (z. B. Schmoren von Fleisch).</p>
Rührmodus	<p>Bitte verrühren Sie die Zutaten und achten Sie darauf</p> <p>Empfohlene Zutaten: 300g Hackfleisch + 2 Eier</p> <p>Empfohlene Parameter: Geschwindigkeit: REV 2,5; Zeit: 1 min</p>	<p>Die Kochtemperatur ist gesperrt und in diesem Modus nicht einstellbar. Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Schüsseldeckel angebracht ist und der Messbecher ordnungsgemäß montiert wurde, um zu verhindern, dass Flüssigkeit aus der Einlassöffnung spritzt und überläuft.</p>

Hinweis: Aufgrund von Produktverbesserungen und -upgrades kann es zu Unterschieden bei den Namen der Modi zwischen dem physischen Produkt und dem schematischen Diagramm kommen, und diejenigen im physischen Produkt können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

4.3 Rezeptfunktion

Stellen Sie für ein besseres Kocherlebnis mit dem Omni Cook sicher, dass das Gerät mit dem WiFi-Netzwerk verbunden ist, bevor Sie es verwenden.

Sie können auf Ihre Rezepte zugreifen, indem Sie auf das Menü Rezept in der oberen linken Ecke des Bildschirms klicken oder die Rezeptsuche durchführen, indem Sie auf die Suchleiste in der oberen rechten Ecke des Bildschirms klicken und Schlüsselwörter eingeben.

4.4 Reinigung und Instandhaltung

4.4.1 Reinigung

- Reinigen und spülen Sie alle Baugruppen und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, vor dem ersten Gebrauch des Produkts vollständig aus und spülen Sie sie aus.
- Bitte waschen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile und wischen Sie das Wasser nach dem Waschen ab.
- Zwischen zwei Garvorgängen oder nach dem Garen können Sie die Rührschüssel im Modus "Vorreinigung" waschen.
- Um das Rührklingenset und die Rührschüssel gründlich zu reinigen, zerlegen Sie die Rührschüssel gemäß den Anweisungen für die Verwendung von Teilen in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Rührschüssel keine Gegenstände mit scharfen Kanten oder Metallreiniger, sondern spezielle Reinigungsmittel für Edelstahl.
- Bitte seien Sie vorsichtig mit dem Rührklingenset, wenn Sie es reinigen und handhaben. Berühren Sie nicht die scharfen Kanten des Rührklingensets.
- Seien Sie beim Abnehmen vorsichtig, um ein versehentliches Herunterfallen des Rührklingensets zu vermeiden.
- Führen Sie niemals Ihre Hand in die Rührschüssel ein, wenn diese am Hauptmotorrahmen montiert ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche von Kunststoffzubehör (z. B. des Kochkorbs) ein weiches Reinigungstuch und Reinigungsmittel.
- Alle Zubehörteile und Werkzeuge, einschließlich Rührklingenset, Klingenschutzabdeckung, Dampfgeräset, Kochkorb, Verschlussstopfen, Messbecher, Rührstab, Schaber und Teelöffelset können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trennen Sie immer die Stromquelle, bevor Sie den Hauptmotorrahmen reinigen.
- Reinigen Sie den Hauptmotorrahmen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen kein übermäßiges Wasser, falls Wasser oder Feuchtigkeit in den Hauptmotorrahmen gelangen kann.
- Die Rührschüssel und das Rührklingenset können beschädigt werden, wenn sie über einen längeren Zeitraum in Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten eingeweicht werden. Bitte waschen und trocknen Sie sie daher rechtzeitig nach Gebrauch.

4.4.2 Wartung

- Längeres Schmoren oder Kontakt mit sauren Substanzen kann zu Rost führen. Überprüfen Sie daher Ihre Kochzutaten sorgfältig auf Rückstände.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Hauptmotorrahmen und das gesamte Zubehör (einschließlich der Rührschüssel, des Netzkabels, des Dichtrings des Rührschüsseldeckels und des Dichtrings des Rührklingensets) auf mögliche Beschädigungen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Lüftungsschlitze des Geräts. Wenn die Entlüftung blockiert ist, kann das Gerät beschädigt werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird.
- Der Hauptmotorrahmen ist mit einem Ablassmechanismus am Boden des Rührschüsselsockels ausgestattet. Wenn eine große Menge Suppe oder Flüssigkeit auf den Sockel der Rührschüssel gespritzt wird, drehen oder bewegen Sie den Hauptmotorrahmen nicht, da die Flüssigkeit automatisch aus den Abflusslöchern am Boden abfließt. Verwenden Sie stattdessen einen saugfähigen Schwamm oder ein weiches Handtuch, um die Flüssigkeit von der Oberfläche des Hauptmotorrahmens abzuwischen.
- Halten Sie das Gerät trocken und sauber. Stellen Sie es in eine trockene und belüftete Umgebung. Verwenden Sie kein beschädigtes Zubehör.
- Rührklingenset und Zubehör sind Verbrauchsmaterialien. Bitte ersetzen Sie sie rechtzeitig, indem Sie ihre Verwendungshäufigkeit und ihren allgemeinen Zustand berücksichtigen, um perfekte Garergebnisse zu gewährleisten.

05

Fehlerbehebung

Fehlertyp	Fehlerdiagnose und Lösungen
Eindringen von Flüssigkeit in den Bereich unterhalb der Rührschüssel	<ul style="list-style-type: none">• Ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus.• Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit unter der Rührschüssel mit einem Handtuch oder einem Saugschwamm ab.• Bewegen oder kippen Sie den Hauptmotorrahmen nicht, falls Flüssigkeit mit empfindlichen Teilen im Inneren in Kontakt kommen kann.• Versuchen Sie nicht, den Hauptmotorrahmen zu zerlegen. Es enthält keine Teile, die Sie selbst reparieren können.• Wenn Sie die Wahrscheinlichkeit des Eindringens von Flüssigkeit in den Hauptmotorrahmen nicht ausschließen können, schalten Sie das Gerät nicht ein. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Einschalten nicht möglich oder keine Anzeige	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Rührschüssel kann nicht in den Hauptmotorrahmen gestellt werden	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie, ob der Boden der Rührschüssel richtig verriegelt ist.
Kann nicht aufheizen	<ul style="list-style-type: none">• Die Garzeit ist möglicherweise nicht richtig eingestellt. Überprüfen Sie, ob Sie die Zeit entsprechend eingestellt haben.• Der Temperaturwert wurde nicht ausgewählt. Überprüfen Sie, ob Sie die Temperatur bereits eingestellt haben.
Durch eine Unterbrechung wird das Gerät während des Betriebs angehalten	<ul style="list-style-type: none">• Nehmen Sie die Rührschüssel von dem Hauptmotorrahmen ab.• Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln oder fügen Sie etwas Wasser hinzu.• Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit).• Installieren Sie die Rührschüssel erneut.• Überprüfen Sie, ob die Entlüftungslöcher an der Rückseite des Hauptmotorrahmens verstopft sind.• Halten Sie den Steuerknopf gedrückt, um das Gerät neu zu starten.• Wenn nach der angegebenen Abkühlzeit immer noch eine Systemfehlermeldung angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Falsches Gewicht (Nicht richtig gewogen)	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass sich nichts gegen den Hauptmotorrahmen lehnt.• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht zu stark gespannt ist.• Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer sauberen, stabilen, horizontalen und ebenen Fläche aufgestellt ist.• Berühren Sie das Gerät während des gesamten Wiegevorgangs nicht.

Fehlertyp**Fehlerdiagnose und Lösungen**

Eine Unterbrechung führt dazu, dass das Gerät während des Garvorgangs stoppt

- Lebensmittelmaterialien wurden nicht wie erforderlich hinzugefügt.
- Nehmen Sie die Rührschüssel von dem Hauptmotorrahmen ab und entleeren Sie sie.
- Stellen Sie die entleerte Rührschüssel wieder in den Hauptmotorrahmen.
- Starten Sie den Garvorgang neu.

Kein Zugang zur Wi-Fi-Verbindung

- Überprüfen Sie, ob das System / die Software die neueste Version ist.
- Überprüfen Sie, ob die Wi-Fi-Intensität an der Position des Produkts stark genug ist.

Das System / die Software kann nicht aktualisiert werden

- Überprüfen Sie, ob das Produkt kocht.
 - Überprüfen Sie, ob die Wi-Fi-Verbindung normal ist.
-

06

Diagnosefehlercode

Fehlercode	Analyse der Fehlerursache	Lösungen
Kein Schüsseldeckel oder keine Rührschüssel erkannt	Die Rührschüssel und der Schüsseldeckel sind nicht richtig montiert oder der Schüsseldeckel ist nicht sicher verriegelt	Montieren Sie die Rührschüssel richtig, schließen Sie den Schüsseldeckel und befestigen Sie ihn. Versuchen Sie es dann erneut.
E-05	Hochtemperaturalarm des Bodensensors der Rührschüssel	Starten Sie das Gerät neu, wenn die Temperatur auf den normalen Bereich gefallen ist
E-10	Der Bodensensor der Rührschüssel ist beschädigt	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-16	Überstromschutz des Elektromotors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-17	Überspannungsschutz des Elektromotors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-18	Unterspannungsschutz des Elektromotors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-19	Offenphasenschutz des Elektromotors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-20	Blockierschutz des Elektromotors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-21	Hochtemperaturalarm des Elektromotors	Starten Sie das Gerät neu, wenn die Temperatur auf den normalen Bereich gefallen ist
E-22	Offener Schaltkreis des Elektromotorsensors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-23	Kurzschluss des Elektromotorsensors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-24	Die Temperatur des MOS-Transistors ist zu hoch	Starten Sie das Gerät neu, wenn die Temperatur auf den normalen Bereich gefallen ist
E-25	Offener Schaltkreis des MOS-Transistortemperatursensors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-26	Kurzschluss des MOS-Transistortemperatursensors	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-27	Anormale Kommunikation mit dem Elektromotor	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-29	Abnormale Kommunikation mit dem Wägesensor	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst
E-30	Abnormale Kommunikation mit der Hauptplatine	Wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst

07

Grundlegende Parameterinformationen

Produktname: Omni Cook	Produktmodell: TLLJE01ACM-1A	Nennspannung: 220-240 V~
Heizmodus: Elektrischer Heizmodus	Motorausgangsleistung: 500W	Nennfrequenz: 50-60 Hz
Nennvolumen: 2.2L	Nennheizleistung: 1000-1200W	
Produktgröße: 355 x 244 x 364mm	Gesamtnennleistung: 1500-1700W	
WLAN-Verbindung: WLAN IEEE 802.11 b/g/n 2,4 GHz		

08

DOC

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. erklärt, dass Produkte der TLLJE01ACM-1ASerie den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entsprechen.

09

Entsorgung

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. erklärt hiermit, dass dieses Gerät den geltenden Richtlinien und europäischen Normen sowie ihren Änderungen entspricht.

Dieses Produkt weist eine Kennzeichnung zur Entsorgung und zum Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) gemäß der Richtlinie über die Abfallentsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten der Europäischen Union auf. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderen Hausmüllabfällen in der gesamten EU entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Sie können das Produkt umweltfreundlich und sicher recyceln.

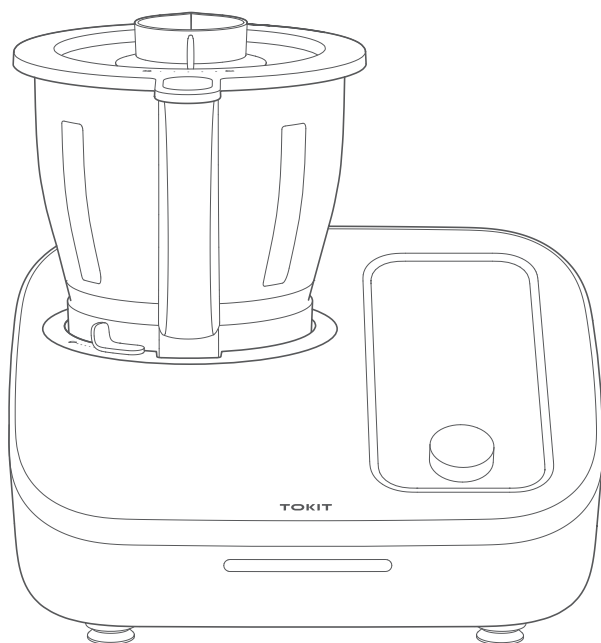


Webseite: <https://tokitglobal.com>

Email: service@tokitglobal.com

TOKIT

Omni Cook



Manual de Instrucciones de Uso

Índice

Por favor lea detalladamente este manual de instrucciones de uso, de modo de garantizar el uso correcto y seguro de este producto.

Este producto sólo se limita al uso doméstico.

Las ilustraciones de producto, accesorios y las interfaces de usuario en el manual de instrucciones son diagramas esquemáticos y sólo sirven como referencias. Debido a la renovación y actualización del producto, es posible existir alguna diferencia entre el producto físico y su diagrama esquemático, y prevalece el producto físico.

Precauciones de Uso de Este Producto	55
Presentación del Producto	58
Nombres de piezas y componentes	58
Descripción del área de operación y control	60
Descripción de uso de componentes	60
Guía de Uso Rápida	67
Encendido por primera vez	67
Encendido y apagado	67
Configuración inicial	67
Parada de emergencia	67
Guía de Operación	68
Configuración de uso	68
Modos de cocina	70
Funciones de receta	74
Limpieza y mantenimiento	74
Solución de Fallos	76
Códigos de Fallo	78
Información de Parámetros Básicos	79
Doc	79
Tratamiento	79

01

Precauciones de Uso de Este Producto

Atención

Antes de remover la olla principal del pedestal de la máquina principal, por favor asegúrese de que Omni Cook está completamente parado.

Limitaciones de uso

- 1 La altura sobre el nivel del mar para el trabajo normal del producto está en el rango de 0-2000 metros.
- 2 El producto no debe ser colocado en un lugar desequilibrado, húmedo o cerca de otra fuente de fuego o fuente de calor (por ejemplo, estufa), sino debe guardar una distancia superior a 30cm.
Por favor no coloque la máquina principal en el disco de estufa (zona de alta temperatura, estufa cerámica, cocina de inducción, etc.) u otra superficie calentada o calentable.
- 3 Los menores de edad no pueden utilizar este equipo independientemente ni en compañía de los adultos, sino deben siempre alejarse de Omni Cook en operación y su cable de alimentación.
Este producto no debe ser jugado como juguete por los menores de edad.
- 5 Ninguna persona con discapacidad en cuerpo, percepción y espíritu o persona carente de conocimientos y experiencias puede operar este producto, incluso, en compañía del tutor.
- 6 Este producto sólo se limita al uso doméstico, su capacidad de diseño satisface la demanda general de uso doméstico, y no se permite utilizarlo para los fines que no son dispuestos en este manual de instrucciones.
- 7 Por favor no use el producto al aire libre.

8

Precauciones del cable de alimentación

- 1 Por favor utilice el cable de alimentación de corriente alterna ofrecido junto con el producto.
- 2 Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgo, tiene que ser reemplazado por personal profesional del fabricante, su departamento de mantenimiento u otro departamento similar.
Antes de efectuar mantenimiento o traslado, por favor desconecte el cable de alimentación de corriente alterna de la toma de corriente de corriente alterna.
- 3 Por favor no pellizque, doble o tuerza excesivamente el cable de alimentación de corriente alterna, y de lo contrario, los hilos pueden exponer o romperse.
Por favor no utilice el cable de alimentación de corriente alterna ofrecido en ningún otro equipo.

5

Precauciones de la fuente de alimentación

- 1 Está prohibido usar una fuente de alimentación que no sea de CA, para evitar el incendio y choque eléctrico.
- 2 Por favor oblíguese a sostener manualmente el enchufe de alimentación para cortar la electricidad, de modo de evitar choque eléctrico o incendio de cortocircuito, y para desconectar el cable de alimentación de corriente alterna, por favor no tírelo.
- 3 Por favor no deje que un niño opere y use el producto independientemente, sino deba colocarlo en un lugar inaccesible para los bebés y niños, para evitar los incidentes peligrosos tales como choque eléctrico, quemadura.
- 4 Por favor no inserte o extraiga el enchufe de alimentación si la mano está húmeda, para evitar choque eléctrico o herida.
- 5 Por favor utilice por separado una toma de corriente con cable de tierra de corriente nominal superior a, para evitar la generación de riesgos como incendio.

Por favor guarde adecuadamente este manual de instrucciones de uso

Durante el uso

- 1** Por favor no incorpore los ingredientes alimentarios en la olla principal superando la cantidad máxima de relleno permisible (corresponde a la línea de escala "máxima").
- 2** Con miras a evitar la salpicadura de aceite o líquido, por favor no retire la taza de medición durante el funcionamiento a alta velocidad rotativa.
- 3** Por favor no intente abrir forzosamente la tapa o el mecanismo de bloqueo de la olla principal.
Se puede abrir la tapa de la olla principal solo cuando la velocidad rotativa sea cero y el mecanismo de bloqueo esté liberado.
- 4** El agitador no puede utilizarse para el estofado o cocción de largo tiempo (estofado lento, cocción lenta, fermentación), en particular, en el entorno de alta temperatura.
- 5** Las hojas del grupo de cuchillos de agitación son muy agudas, por favor tenga cuidado al usarlas.
- 6** Por favor no toque los componentes móviles para evitar daños mecánicos.
- 7** Cuando el equipo está energizado, por favor no meta la mano en la olla principal, para evitar riesgos y herida.
- 8** Durante el funcionamiento del equipo, por favor no meta la mano o ningún utensilio en la olla principal, y en caso contrario, puede sufrir una herida grave o la máquina puede destruirse.
- 9** Por favor mantenga que las partes corporales y el cabello están lejos del grupo de cuchillos de agitación.
- 10** Se puede insertar el rascador en la olla principal siempre y cuando el equipo esté completamente parado.
- 11** Durante la cocción al vapor, por favor asegúrese de que hay agua suficiente en la olla principal, y si quiere prolongar el tiempo de cocción, por favor agregue agua.
- 12** Durante la cocción al vapor, el vapor caliente generado puede causar quemadura, por favor tenga cuidado de garantizar que el vapor se aleje de su faz y cuerpo.
- 13** Durante el uso o en caso de acabar de terminar el uso, no toque la taza de medición, en especial, tenga cuidado de no dejar a los niños aproximarla, para evitar quemadura.
- 14** Cuando el equipo está funcionando, por favor no mueva ni sacúdalo.
- 15** Durante el uso, está prohibido recubrir la tapa del producto con otro objeto, para evitar que el vapor no pueda emanarse.
- 16** Durante la agitación del equipo, la temperatura del agua agregada es preferentemente inferior a 60°C, para evitar su derrame causando quemadura.
- 17** En el transcurso de la rotación a alta velocidad del equipo, cuando la temperatura de líquido está demasiado alta, la velocidad rotativa puede reducir automáticamente.
- 18** Por favor garantice que la tapa está completamente bloqueada en la olla principal, para poder encender el equipo.
- 19** En el lapso de funcionamiento del equipo, por favor obléguese a cuidarlo.
- 20** Por favor asegúrese de que el equipo está completamente parado, para abrir la tapa de la olla principal.
- 21** Cuando están calentándose alimentos con el equipo, por favor tenga cuidado de no tocar la olla principal para evitar quemadura.
- 22** Por favor no inserte el enchufe de alimentación hasta que todos los preparativos sean concluidos.
- 23** Si los accesorios/grupo de cuchillos de agitación no son montados correctamente, por favor no emplee este equipo.
- 24** No deje que el equipo funcione en vacío.
- 25**

Por favor guarde adecuadamente este manual de instrucciones de uso

Fin de uso

- 1** Al finalizar el uso, deba vaciar enseguida los ingredientes alimentarios en la olla principal, extraer el grupo de cuchillos de agitación y lavarlo oportunamente, además de tener cuidado con las hojas del grupo tratado.
- 2** Es preciso extraer el enchufe después de uso, antes de montar o desmontar componentes y previamente al lavado.
- 3** Si el producto presenta anomalía o fallo, por favor deje de usarlo inmediatamente, y extraer el enchufe de alimentación.
- 4** Por favor seque completamente la olla principal antes de colocarla en la máquina principal.

Anormalidad o fallo

- 1** Durante el uso, el cable de alimentación y el enchufe están calentados anormalmente.
- 2** El producto emana humo y presenta olor extraño chamuscado.
- 3** Alguna parte del producto está agrietada, floja o tiene sonido extraño.
- 4** La olla principal está deformada.
- 5** Y otras anomalías o fallos.

Otras precauciones

- 1** Por favor no deje este producto caer o chocar contra objeto duro, para evitar daños o fallo.
- 2** Por favor no convierta este producto. El desmontaje y reparación no puede estar a cargo de una persona que no sea técnico de mantenimiento, para evitar incendio, choque eléctrico y herida.

En caso de presentarse anomalía o fallo, deje de usarlo enseguida, para evitar incendio, choque eléctrico y herida.
- 3** El aparato no puede funcionar bajo el control de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- 4** Evite que las piezas de gel de sílice del producto tengan contacto con una bebida alcohólica cuyo contenido de alcohol excede del 50%.
- 5** Antes de cambiar accesorios o tocar componentes móviles, es preciso apagar el interruptor de alimentación para cortar la electricidad.
- 6** Por favor no utilice las piezas y accesorios no originales de este producto, para evitar incendio y herida personal.
- 7** Por favor no opere un aparato eléctrico cuyo alambre eléctrico o enchufe está ya destruido, ni opere un aparato eléctrico que está fallado o tiene un deterioro de cualquier tipo. Por favor mande el equipo a la agencia de servicio autorizada más cercana para la inspección, reparación o ajuste.
- 8**

Sobre el entorno

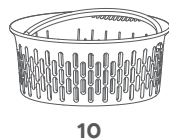
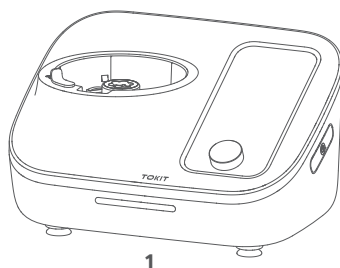
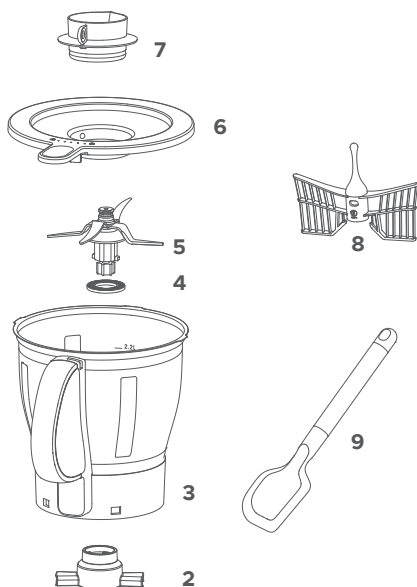
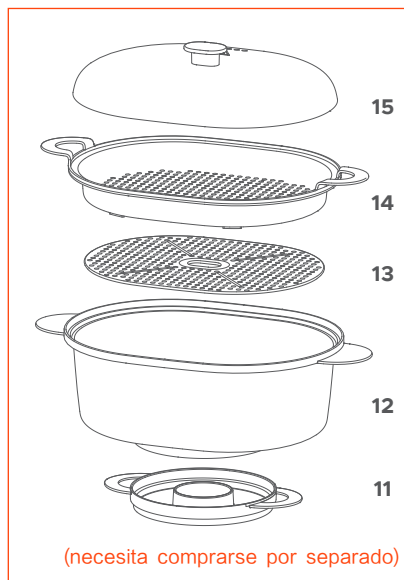
- 1** Como el vapor y calor puede dar lugar a los daños, decoloración y deformación de la pared y los muebles, al usar el producto, por favor mantenga que está a más de 30cm de distancia de la pared y los muebles.
- 2** Si el producto utilizado está colocado en los lugares como gabinete de pared de la cocina, deba tener cuidado de mantener la ventilación.

Por favor guarde adecuadamente este manual de instrucciones de uso

02

Presentación del Producto

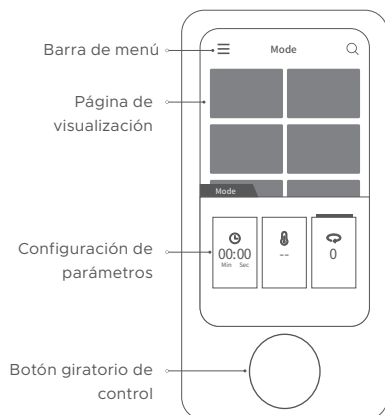
2.1 Nombres de piezas y componentes



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Máquina principal | 9 | Rascador |
| 2 | Pedestal de fijación de cuchillos | 10 | Cesta |
| 3 | Cuerpo de la olla principal | 11 | Disco colector de agua |
| 4 | Anillo de sellado | 12 | Cuerpo de vaporera |
| 5 | Cabezal cortador de agitación | 13 | Subdivisión de fondo |
| 6 | Tapa de la olla principal | 14 | Disco de cocción al vapor |
| 7 | Taza de medición | 15 | Tapa de vaporera |
| 8 | Agitador | 16 | Juego de cucharas de medición |

Nombre de componente	Función
Olla principal	Se usa conjuntamente con el grupo de cuchillos de agitación para cocinar y procesar ingredientes alimentarios
Tapa de la olla principal	Sirve para sellar la olla principal, y puede prevenir la rociadura y salpicadura de líquido durante el funcionamiento del equipo; dispone de la boca de agregación de materiales en el centro, la cual se usa junto con la taza de medición y permite agregar materiales en el transcurso de funcionamiento.
Taza de medición	Sirve para medir los ingredientes alimentarios, así como para cerrar la boca de agregación de materiales de la tapa de la olla principal
Máquina principal	Es el componente principal del equipo y tiene incorporado el motor, etc., puede proporcionar potencia
Grupo de cuchillos de agitación	Se usa junto con la olla principal y sirve para agitar, mezclar y cortar los ingredientes alimentarios
Conjunto de vaporera <i>(necesita comprarse por separado)</i>	Sirve para cocer al vapor los alimentos
Cesta	Sirve para cocer al vapor los alimentos, elaborar los ingredientes alimentarios blandos y frágiles, y también para tamizar y filtrar el jugo de frutas o verduras
Agitador	Sirve para agitar crema o clara de huevo
Rascador	Sirve para depurar los ingredientes alimentarios residuales en la pared interna de la olla principal
Juego de cucharas de medición	Sirve para medir líquido o ingredientes en polvo de poca cantidad

2.2 Descripción del área de operación y control



2.2.1 Barra de menú

Usted puede elegir y preconfigurar el modo de cocina en el menú de modos; elegir la receta favorita en el menú de recetas para cocinar; realizar la configuración básica del equipo mediante el menú de configuraciones.

2.2.2 Configuración de parámetros

Los parámetros son respectivamente: tiempo, temperatura y velocidad rotativa (revolución positiva/inversa). Usted puede pulsar los iconos de configuración de parámetro para activar la configuración de los parámetros correspondientes, y luego, cambiar y configurar los girando el botón giratorio de control.

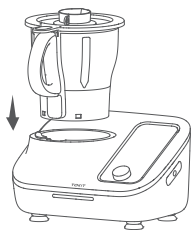
2.2.3 Botón giratorio de control

Girar el botón giratorio de control para cambiar la configuración de parámetros; pulsar el botón giratorio de control para empezar/suspender la cocina actual.

2.3 Descripción de uso de componentes

2.3.1 Olla principal

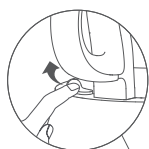
La olla principal se usa para procesar o calentar los ingredientes alimentarios. La olla principal consta del contenedor de acero inoxidable, tapa de la olla principal y el grupo de cuchillos de agitación. La olla principal necesita ser colocada correctamente en la máquina principal del equipo para poder encender el equipo y cocinar. Por favor sujétese a los siguientes pasos:



- 1 Alinee el pedestal de la olla principal perpendicularmente con la ranura en la máquina principal, deje que la mano de al frente de la máquina principal y al mismo tiempo, presione la olla principal hacia abajo, hasta oír un sonido “clic” , la olla principal está completamente bloqueada en la máquina principal.

Para retirar la olla principal, es necesario mover la

- 2 cerradura de seguridad hacia la izquierda y al mismo tiempo, eleve la olla principal hacia arriba.



Empujar hacia la izquierda para desbloqueo



Atención

A favor de su seguridad y para obtener mejor experiencia de cocina, por favor atienda los siguientes puntos:

- Por favor coloque el equipo en una posición limpia, resistente y plana de la mesa fija en la cocina.

Por favor asegure que el equipo mantiene una

- distancia suficiente al borde de la superficie de la mesa de trabajo, para evitar que el equipo caiga por posible desplazamiento o choque durante la cocina.

Por favor no coloque el equipo en una estufa (zona de alta temperatura, estufa cerámica, cocina de

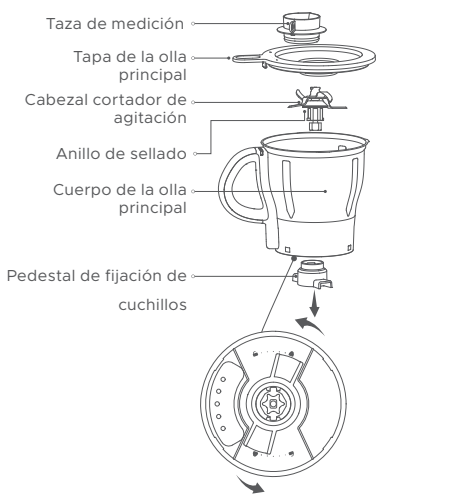
- inducción, etc.) u otra superficie calentada o calentable, y por favor mantenga una distancia suficiente a la fuente de calor externa.

Por favor no coloque el equipo bajo los muebles (esqueleto, gabinete de pared, etc.), ya que los

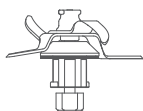
- muebles tienen la posibilidad de destruirse por el vapor generado durante la cocina.

2.3.2 Grupo de cuchillos de agitación

Para lavar el grupo de cuchillos y la olla principal, por favor primero desmonte el grupo tratado, lave y séquelo y luego, vuelva a montar correctamente el grupo para la próxima cocina. El grupo de cuchillos de agitación sirve para agitar, cortar y mezclar los alimentos. Es preciso siempre montar correctamente el grupo y bloquearlo completamente por el pedestal de fijación, y de lo contrario, es posible tener lugar daños imprevistos. Por favor sujétese a los siguientes pasos:



Girar en sentido horario para abrir el pedestal de fijación de cuchillos



Cabezal cortador de agitación



Pedestal de fijación de cuchillos

- 1** Sostenga la manija de la olla principal, y asegure que su boca da hacia arriba.
- 2** Gire en sentido horario para abrir el pedestal de fijación de cuchillos, y deje provisionalmente el cabezal cortador de agitación dentro de la olla.
- 3** Sostenga con cuidado el asa por encima de las hojas del cabezal cortador de agitación, para extraerlo junto con el anillo de sellado del grupo de cuchillos de agitación desde la olla principal.
- 4** Al lavar el grupo de cuchillos de agitación, es necesario tener especial cuidado para evitar la herida cortada imprevista. Después de lavarlo limpio, séquelo.
- 5** Sostenga con cuidado el asa por encima de las hojas del grupo aludido, alinee este grupo y el anillo de sellado con la boca en el fondo de la olla principal, móntelos en tal boca hasta que el anillo de sellado tenga contacto con el fondo de olla.
- 6** Monte desde abajo el pedestal de fijación de cuchillos en la olla principal, gírelo en sentido antihorario hasta que el grupo mencionado esté firmemente bloqueado.

⚠ Atención

A favor de su seguridad y para obtener mejor experiencia de cocina, por favor atienda los siguientes puntos:

1. Las hojas del grupo de cuchillos de agitación son extremadamente agudas, y deba tener especial cuidado durante el montaje, desmontaje, uso y lavado.
 - Por favor no toque las hojas del cabezal cortador de agitación.
 - Para desmontar el cabezal cortador, por favor mantenga que la boca de la olla principal da hacia arriba, y evite la caída del cabezal cortador causando la deformación de hojas y la herida.
 - Antes de retirar la olla principal, por favor no meta la mano en ella.
 - Antes de desmontar la olla principal y extraer el grupo de cuchillos de agitación, por favor asegúrese de la refrigeración suficiente de la olla principal y el grupo, para evitar la quemadura atribuible a la alta temperatura residual posterior al fin de cocina.
2. Por favor tenga en cuenta el montaje correcto del grupo de cuchillos de agitación, así como inspeccione periódicamente la condición de uso del anillo de sellado del grupo en contacto con el fondo de la olla principal.

Atención

- Para montar el grupo de cuchillos de agitación, por favor asegúrese de que el anillo de sellado del grupo está bien coordinado con el eje de transmisión del grupo.
- Por favor asegúrese de que el anillo de sellado del grupo de cuchillos de agitación no está dañado, para evitar que el líquido entre en el interior de la máquina principal originando su destrucción, debido al deterioro del anillo de sellado.
- Antes de cocinar, por favor asegúrese de que el grupo de cuchillos de agitación está correctamente montado y completamente bloqueado.

2.3.3 Tapa de la olla principal

La tapa sirve para sellar la olla principal. Para garantizar su uso seguro de este producto, se puede encender el equipo siempre que la tapa de la olla principal esté correctamente puesta y bloqueada.



- 1** Ponga la tapa en la olla principal, presiónela hacia abajo por ambas manos de manera de asegurar la coordinación estrecha entre la tapa y la olla principal.

- 2** Gire en sentido horario la oreja de la tapa para que la tapa y la manija de la olla principal sean interbloqueadas.

- 3** Por favor asegúrese de que la tapa y la manija de la olla principal están interbloqueadas, la tapa está bien bloqueada en la boca de la olla principal sin estar elevada ni floja.

- 4** Si es necesario retirar la tapa de la olla principal, por favor gire en sentido antihorario la oreja de la tapa para desbloquear la tapa, y luego, sostenga la oreja para elevar la tapa.

Atención

A favor de su seguridad y para obtener mejor experiencia de cocina, por favor atienda los siguientes puntos:

- Por favor no abra forzosamente la tapa de la olla principal, para evitar la destrucción del pestillo de la tapa.
- En el proceso de cocina, por favor no abra la tapa de la olla principal, para evitar la salpicadura de los ingredientes alimentarios calientes y la consiguiente quemadura.

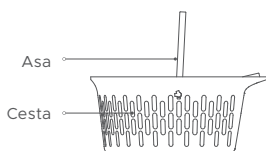
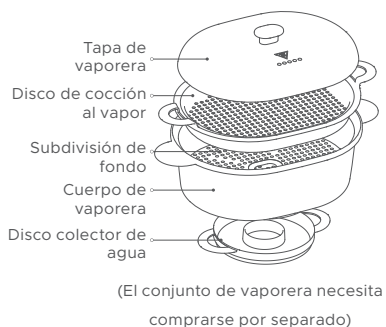
Atención

- Después de terminar la cocina, por favor tenga cuidado al abrir la tapa de la olla principal; es posible la existencia del vapor residual de alta temperatura en la olla; al abrir la tapa, por favor prevenga la quemadura producida por el derrame de vapor.
- Por favor inspeccione periódicamente si el anillo de sellado de la tapa de la olla principal está dañado.

2.3.4 Conjunto de vaporera/cesta

(el conjunto de vaporera necesita comprarse por separado)

El conjunto de vaporera y la cesta sirven para cocer al vapor los alimentos. El conjunto de vaporera está integrado por la tapa, el disco de cocción al vapor, la subdivisión de fondo, el cuerpo de vaporera y el disco colector de agua. El conjunto de vaporera es montado directamente en la tapa de la olla principal; en el proceso de cocina, el vapor entra en la cesta de cocción al vapor a través de la boca de agregación de materiales en la tapa de la olla principal, para cocer al vapor los alimentos. Por favor sujétese a los siguientes pasos:



- 1** En caso de usar el conjunto de vaporera durante la cocción al vapor, por favor deje que su pestaña inferior esté colocada en la ranura superior de la tapa de la olla principal.
- 2** En caso de usar la cesta durante la cocción al vapor, por favor póngala en la olla principal y ponga los ingredientes alimentarios en la cesta.
- 3** El conjunto de vaporera combinarse libremente con otros artículos para satisfacer su demanda de cocina.
Si usted necesita recolectar la sopa condensada en la
- 4** vaporera, por favor ponga el disco colector de agua entre el fondo de vaporera y la tapa de olla, y si usted quiere que la sopa fluya al interior de la olla principal, basta extraer el disco mencionado.

Atención

A favor de su seguridad y para obtener mejor experiencia de cocina, por favor atienda los siguientes puntos:

- Los ingredientes alimentarios a cocer al vapor tienen que tenderse regularmente dentro de la vaporera, y el peso total de los ingredientes alimentarios, disco, plato no puede superar 2kg.

Atención

- Al extraer el conjunto de vaporera o la cesta, por favor tenga cuidado para evitar la quemadura causada por el vapor y los alimentos calientes.
- Por favor asegúrese de la presencia de suficiente cantidad de agua en la olla principal, para evitar la quema seca y la consecutiva destrucción del equipo.
- Por favor lave oportunamente el conjunto de vaporera y la cesta, y asegure que los orificios de la cesta no están atascados por alimentos.
- Durante el uso del conjunto de vaporera, es imposible montar la taza de medición en la tapa de la olla principal, por favor no móntela forzosamente.
- En caso de usar el disco colector de agua, por favor atienda el agua depositada, para evitar el derrame del agua recolectada en exceso; en situación normal, el disco es capaz de recolectar la sopa condensada generada en el plazo de aproximadamente 1 hora de cocción al vapor.

2.3.5 Taza de medición

Usted puede emplear la taza de medición para cerrar la boca de agregación de materiales en la tapa de la olla principal, de modo de evitar la pérdida del calor de los ingredientes alimentarios en la olla principal, así como la salpicadura de la mezcla y sopa. Usted también puede usar la taza de medición para medir el líquido. Si usted sólo quiere adicionar poca cantidad de líquido, no necesite extraer la taza de medición, sino deba verter lentamente el líquido en la tapa de la olla principal de manera que el líquido entre en la olla principal a través de la holgura entre la taza de medición y la tapa. Si usted quiere adicionar más líquido o ingredientes alimentarios sólidos en la olla principal, por favor sujétese a los siguientes pasos:



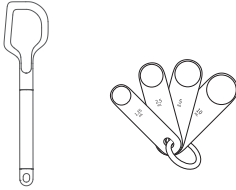
- 1** Pulse el botón giratorio de control para suspender la cocina actual, sostenga la pared de la taza de medición, elévela hacia arriba para extraerla.
- 2** Adicione ingredientes alimentarios o materiales auxiliares en la olla principal.
- 3** Alinee la taza de medición con la boca de la tapa de la olla principal, presiónela lentamente hacia arriba para montarla en la tapa.
- 4** Pulse el botón giratorio de control para seguir la cocina.

Atención

- Después de terminar la cocina, es posible la existencia del vapor residual de alta temperatura en la olla, por favor tenga cuidado al abrir la tapa de la olla principal para prevenir la quemadura producida por el vapor.
- Por favor no retire la taza de medición en el proceso de cocina. Para algunas recetas, es necesario retirarla para garantizar la liberación del vapor residual, y prevalecen los recordatorios en las recetas específicas.

2.3.6 Rascador y juego de cucharas de medición

Usted puede emplear el rascador para extraer los ingredientes alimentarios mezclados o alimentos bien cocidos en la olla principal. El juego de cucharas de medición sirve para pesar los materiales auxiliares de cocina en polvo o líquido de poca cantidad, y las especificaciones de cuchara son: 10ml, 5ml, 2,5ml y 1,25ml. En cuanto al uso de los accesorios, por favor atienda los siguientes puntos:



⚠ Atención

- Ningún accesorio puede usarse para otro destino.
- Nunca ponga el rascador y las cucharas de medición en la olla principal durante la cocina.
- Por favor inspeccione periódicamente las condiciones de uso de los accesorios, y cámbielos oportunamente si están dañados.

2.3.7 Agitador

Sirve para agitar la crema o clara de huevo, y además, el agitador puede funcionar a una velocidad relativamente baja para asegurar la mezcla regular de los ingredientes alimentarios, de forma de prevenir la solidificación o sinterización de los ingredientes alimentarios en el fondo de la olla principal. Por favor proceda a realizar el montaje y desmontaje con sujeción a los siguientes pasos:



- 1 Ponga el agitador en el grupo de cuchillos de agitación, insértelo en la holgura de las hojas en cruz, y gírelo un poco para fijación de modo que no sea tirado afuera directamente con facilidad.
- 2 Sostenga la barra elevadora del agitador, gírela un poco y tire hacia arriba.

⚠ Atención

- Por favor no utilice una posición de velocidad rotativa superior a 5.
- Durante el uso del agitador, por favor no emplee el rascador.
- Por favor no monte o desmonte el agitador durante el funcionamiento del equipo.
- Por favor no use el agitador bajo la condición de la quema seca a alta temperatura.

Ingredientes recomendados: 300g de clara de huevo (más o menos 10 huevos)

Parámetros recomendados: Velocidad: REV 4,5; Tiempo: 2,5-3,5 min.

03

Guía de Uso Rápida

3.1 Encendido por primera vez

Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente de corriente alterna, y una vez conectada la fuente de alimentación, la pantalla presenta la imagen de encendido.

3.2 Encendido y apagado

Encendido: una vez conectada la fuente de alimentación, la pantalla entra automáticamente en la imagen de encendido;

Apagado: al mantener pulsada la tecla de encendido y apagado, la imagen presenta el recordatorio de apagado, y pulse la pantalla para confirmar el apagado.

Recordatorios:

1. Cuando el equipo no está en estado de funcionamiento, si no se hace ninguna operación en el tiempo por defecto de 10 minutos, la pantalla se oscurece automáticamente y entra en el estado de inactividad.

2. Modo de activación de pantalla: Haga clic en el botón "Encendido/Apagado" para activar la pantalla, cuando se encuentra en el estado de inactividad.

3.3 Configuración inicial

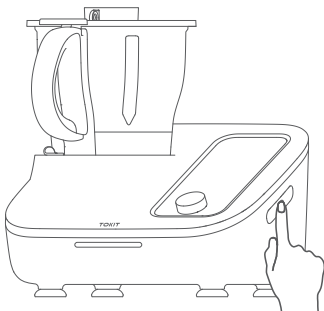
Al encender el equipo por primera vez, entra automáticamente en la página de bienvenida, por favor complete la configuración inicial según la guía en la página. Por favor opere respetando los comandos en la página. En el proceso de operación, gire el botón giratorio de control para proceder al siguiente paso, y entra en la página de inicio después de concluir la configuración.

Usted también puede cambiar la configuración en el menú de [configuraciones] en el futuro.

Conexión de Wi-Fi: elija el nombre Wi-Fi correcto, introduzca la contraseña y pulse el botón Conectar para confirmar la conexión.

En caso de cambiar la contraseña de Wi-Fi, es necesario volver a conectar la red en las [configuraciones] del equipo.

3.4 Parada de emergencia



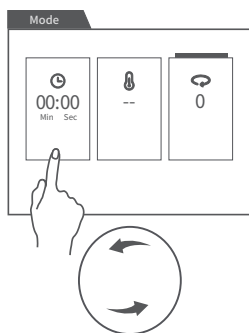
Cuando el equipo presenta emergencia durante el funcionamiento, usted puede pulsar "la tecla de encendido y apagado" en el lado derecho del cuerpo de máquina, o pulsar el botón giratorio para detener de emergencia la función de cocina actual de forma que el equipo entre en el estado de suspensión. Al volver a pulsar el botón giratorio, el equipo puede restaurarse al estado de cocina anterior.

04

Guía de Operación

4.1 Configuración de uso

Antes de iniciar la cocina y en su proceso, se puede configurar los parámetros de cocina correspondientes: tiempo, temperatura, velocidad rotativa. Usted puede pulsar eligiendo los iconos de tiempo, temperatura, velocidad rotativa en la pantalla para activar la configuración de parámetros, y girar el botón giratorio de control para cambiar la configuración. Una vez concluida la configuración de parámetros, pulse el botón giratorio para encender el equipo y empezar la cocina. Mediante la página de recetas de la **Barra de menú** o la función de búsqueda (en la parte derecha superior de la pantalla), usted puede encontrar varias recetas definidas para usted por los cocineros profesionales. Usted puede operar Omni Cook para cocinar, bajo la guía de los pasos de receta.



4.1.1 Configuración de tiempo

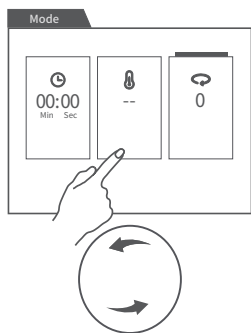
- 1 Pulse eligiendo el icono de configuración de tiempo para activar su configuración.
- 2 Gire el botón giratorio de control para configurar la duración de cocina.



Atención

Precauciones sobre la configuración de tiempo:

- En el proceso de cocina, el tiempo preconfigurado puede ser cambiado en cualquier momento (excepto en algunos modos), pulse el icono de configuración de tiempo, gire el botón giratorio hasta la duración de cocina necesitada, el equipo seguirá funcionando según la nueva configuración de tiempo hasta el fin de cocina.
- En el proceso de cocina y antes del fin del tiempo preconfigurado, usted puede pulsar el botón giratorio de control para suspender el equipo y agregar los materiales auxiliares de cocina, y al pulsar otra vez el botón giratorio de control, el equipo se activa y sigue cocinando según el tiempo preconfigurado original.
- Si quiere terminar la cocina antes del fin del tiempo preconfigurado, por favor pulse el icono de configuración de tiempo y gire el botón giratorio de control hasta que se presente 00:00.



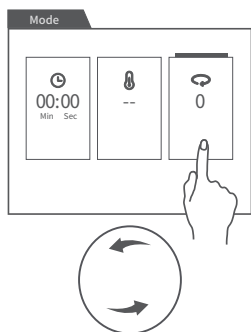
4.1.2 Configuración de temperatura

- 1 Pulse eligiendo el icono de configuración de temperatura, para activar su configuración.
- 2 Gire el botón giratorio de control para configurar o cambiar la temperatura de cocina.

⚠ Atención

Precauciones sobre la configuración de temperatura:

- En el proceso de cocina, en cualquier momento se puede configurar temperatura o cambiar la preconfigurada (excepto en algunos modos).
- Si usted no quiere calentar, por favor obléguese a mantener que el valor de temperatura configurado es "--" .



4.1.3 Configuración de velocidad

- 1 Pulse eligiendo el icono de configuración de velocidad rotativa para activar su configuración.
- 2 Gire el botón giratorio de control para configurar la velocidad rotativa de cocina.
- 3 Girándose en sentido antihorario el botón giratorio de control, se ajusta a la revolución inversa desde la velocidad 0. La revolución inversa consiste en aprovechar la espalda de paleta para agitar o mezclar ligeramente los ingredientes alimentarios.

⚠ Atención

Precauciones sobre la velocidad rotativa

- En el proceso de cocina, en cualquier momento se puede configurar la velocidad rotativa o cambiar la preconfigurada (excepto en algunos modos).
- Una vez configurados el tiempo y la velocidad rotativa, usted puede encender el equipo para empezar la cocina.
- Previamente a la configuración de la velocidad rotativa, por favor asegúrese de que la olla principal está correctamente montada en la máquina principal, y que la tapa y la olla principal están perfectamente coordinadas y bloqueadas, a fin de evitar riesgos.
- Los niveles de velocidad rotativa comprenden 20 revoluciones positivas y 10 inversas. La posición de revolución positiva se ajusta girándose en sentido horario el botón giratorio, y la de revolución inversa, girándose en sentido antihorario. Cuanto más grande está el número de posición, mayor será la velocidad rotativa.

Atención

- Para los alimentos de alto calor o de sopa cuya temperatura supera 60°C, por favor no use las posiciones de velocidad rotativa relativamente mayor, para evitar el derrame de alimentos causando quemadura y entre otros riesgos.
- Se puede configurar la revolución positiva/inversa para cambiar el sentido de rotación del grupo de cuchillos de agitación. La revolución inversa sirve para agitar y mezclar ingredientes alimentarios moderadamente.

4.2 Modos de cocina

Omni Cook cuenta con varios modos preconfigurados para cubrir las demandas especiales de cocina. En la página de inicio de los modos por defecto del equipo, usted puede elegir respectivamente los siguientes modos oficiales: modo de pesaje, modo turbo, modo de amasado, modo de afeitado de hielo, modo de juego, modo de molienda, modo de picar carne, modo de corte, modo de limpieza, modo de cocción al vapor, modo de estofado, etc. Citándose como ejemplo el modo de picar carne, por favor sujétese a los siguientes pasos:



1 Lave limpios los ingredientes alimentarios, y córtelo en dados de aproximadamente 1-2cm, colóquelos en la olla principal limpia, por favor atienda que los ingredientes colocados no pueden sobrepasar la línea de escala máxima de la olla principal

2 Monte correctamente la olla principal en la máquina principal, ponga la tapa y asegure el bloqueo perfecto entre la olla principal y la máquina principal y entre la tapa y la olla principal.

3 Tras el encendido de máquina, pulse eligiendo el “modo de picar carne” en la página de inicio de modos, pulse el botón giratorio de control, el equipo va a funcionar según los procedimientos preconfigurados, y dejará de funcionar automáticamente al terminar el trabajo. Si hace falta suspender el equipo en el proceso, basta pulsar el botón giratorio de control.

Luego de completado el procesamiento, desarme la olla

4 principal de la máquina principal, y se puede usar el rascador para extraer los ingredientes alimentarios.



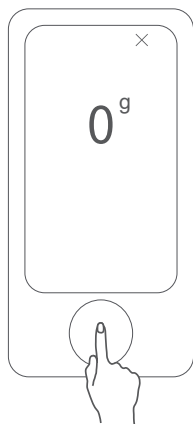
Atención

Precauciones sobre el modo de picar carne:

- Antes de procesamiento, por favor elimine los nervios, huesos y pieles de la carne, y descongele primero la carne si se trata de carne congelada.
- Por favor no procese los ingredientes alimentarios relativamente duros por medio de la función de picar carne, por ejemplo, carne congelada, cubitos de hielo, huesos, etc.
- El equipo sacude posiblemente durante el trabajo, por favor no apártese.
- Si los ingredientes alimentarios son adheridos en la pared de la olla principal, o el equipos sacude fuertemente, por favor apague el equipo enseguida. Raspe los ingredientes con el rascador para que se distribuyan regularmente dentro de la olla principal, y vuelva a encender el equipo.

Modo de pesaje

Cuando usted pesa ingredientes alimentarios antes de cocinar, puede elegir el modo de pesaje en la página de inicio de modos, para pesar los ingredientes y los materiales auxiliares. Usted puede proceder de conformidad con los siguientes pasos:



- 1** Monte la olla principal en la máquina principal, y pulse eligiendo el modo de pesaje en la página de modos de la pantalla.
- 2** Coloque un ingrediente alimentario o material auxiliar en la olla principal para pesarlo, en este momento, la pantalla muestra el peso.
- 3** Pulse el botón giratorio de control para “poner a cero” , ponga en la olla principal otro tipo de ingrediente alimentario o material auxiliar. Usted puede repetir el proceso de pesaje anterior hasta llegar acumulativamente hasta el peso máximo permisible de 5000g.

Atención

Precauciones sobre la función de pesaje:

- La función de pesaje puede ser usada solo cuando ningún modo se haya puesto en funcionamiento.
- Para usar la función de pesaje, por favor asegúrese de que el equipo está puesto en una mesa de trabajo horizontal, y de lo contrario, el resultado de pesaje puede ser incorrecto.
- Usted sólo necesita pulsar “x” en el rincón superior derecho de la página de pesaje, para salir de la función de pesaje.

Tabla funcional de modos de operación

Nombre de modo	Presentación de función	Precauciones
Modo manual	<p>Está en estado activo por defecto, y permite configurar por sí mismo el tiempo, temperatura y velocidad rotativa para empezar la cocina</p> <p>Nota: el tiempo máximo de tiempo es de 99 minutos, la temperatura máxima, 180 ° C, y la velocidad rotativa máxima es la posición 10. Ingredientes recomendados: 300g de calabaza + 700g de agua Parámetros recomendados: Velocidad: REV 10; Temperatura: 100 ° C; Tiempo: 30 min.</p>	<p>Cuando usted no está muy familiar con este equipo ni puede operarlo hábilmente, se propone a usted que opere el equipo para cocinar de acuerdo con los pasos y configuraciones de receta en la nube y la tarjeta de recetas del equipo.</p>
Modo de pesaje	<p>Sirve para pesar los ingredientes alimentarios.</p>	<p>Pulse el botón giratorio de control para “poner a cero” .</p>
Modo turbo	<p>Sirve para agitar y romper rápidamente los alimentos</p>	<p>La preconfiguración no puede ajustarse, la velocidad rotativa es la máxima; una vez elegido este modo, es necesario pulsar otra vez el icono de “modo turbo” para salir; durante el funcionamiento, por favor atienda el equipo y evite que el equipo sacuda generando riesgos.</p>
Modo de amasado	<p>Sirve para amasar la pasta y preparar la masa</p> <p>Ingredientes recomendados: 450g de harina + 300g de agua Parámetros recomendados: Velocidad: REV 4.5; Tiempo: 5min.</p>	<p>La temperatura y la velocidad rotativa están bloqueadas sin poder ajustarse. Se puede adicionar ingredientes a través de la boca de entrada de materiales superior de la tapa de la olla principal, por ejemplo, adicionar agua.</p>
Modo de afeitado de hielo	<p>Sirve para romper el hielo, permite elegir el paladar de hielo grueso o fino</p> <p>Ingredientes recomendados: 200g de cubos de hielo de volumen inferior a 3cm³ cada uno Parámetros recomendados: Velocidad: REV 8; Tiempo: 8 seg.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. Durante el funcionamiento del equipo, por favor ponga bien la tapa de la olla principal y asegure que la taza de medición está montada en la boca de entrada de materiales, para evitar la fuga de hielos rotos por la boca de entrada de materiales causando herida.</p>
Modo de jugo	<p>Sirve para exprimir jugo, y es aplicable a los ingredientes alimentarios con mayor agua, tales como frutas, verduras.</p> <p>Ingredientes recomendados: 400g de pera + 1.000g de agua Parámetros recomendados: Velocidad: REV 9; Tiempo: 30 seg.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. Durante el funcionamiento del equipo, por favor ponga bien la tapa de la olla principal y asegure que la taza de medición está montada en la boca de entrada de materiales, para evitar el derrame de los ingredientes alimentarios por la boca de entrada de materiales.</p>

Nombre de modo	Presentación de función	Precauciones
Modo de molienda	<p>Sirve para moler los cereales y triturar los ingredientes alimentarios</p> <p>Ingredientes recomendados: 200g de azúcar roca Parámetros recomendados: Velocidad: REV 9,5; Tiempo: 20 seg.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. Se propone cortar los ingredientes alimentarios en dados pequeños para facilitar su molienda suficiente y regular.</p>
Modo de picar carne	<p>Sirve para preparar el relleno de carne, agitar y romper los ingredientes alimentarios</p> <p>Ingredientes recomendados: 300g de dados de ternera de volumen inferior a 2cm³ cada uno Parámetros recomendados: Velocidad: REV 8; Tiempo: 15 seg.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. No es aplicable a los ingredientes alimentarios relativamente duros o con mayor contenido de agua, por ejemplo: carne congelada, frutas, etc.</p>
Modo de corte	<p>Sirve para cortar los ingredientes alimentarios relativamente grandes</p> <p>Ingredientes recomendados: 100g de dados de zanahoria de volumen inferior a 2cm³ cada uno Parámetros recomendados: Velocidad: REV 9; Tiempo: 6 seg.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. Durante el funcionamiento del equipo, por favor ponga bien la tapa de la olla principal y asegure que la taza de medición está montada en la boca de entrada de materiales, para evitar el derrame de los ingredientes alimentarios por la boca de entrada de materiales.</p>
Modo de limpieza	<p>Sirve para limpiar la olla principal</p>	<p>Teniendo cuidado de que el agua no sea más de 1 L. Durante el funcionamiento del equipo, por favor ponga bien la tapa de la olla principal y asegure que la taza de medición está montada en la boca de entrada de materiales.</p>
Modo de cocina al vapor	<p>Sirve para cocer al vapor o herventar los ingredientes alimentarios</p> <p>Nota: al usar el modo de vapor, la tasa de potencia varía posiblemente con la tensión actual de entrada. Cuanto más alta está la tensión, mayor será la potencia de salida.</p>	<p>La temperatura y la velocidad rotativa están bloqueadas sin poder ajustarse. En este modo, el cabezal cortador no gira, y es aplicable a los ingredientes alimentarios que son frágiles una vez bien cocidos, por ejemplo: raviolos cocidos en agua, queso de soja, etc., y no es adaptable a las formas de cocina menos la cocción al vapor en agua, por ejemplo: estofado de carne.</p>
Modo de agitación	<p>Revuelva los ingredientes</p> <p>Ingredientes recomendados: 300g de carne picada + 2 huevos Parámetros recomendados: Velocidad: REV 2,5; Tiempo: 1 min.</p>	<p>La temperatura está bloqueada sin poder ajustarse. Durante el funcionamiento del equipo, por favor ponga bien la tapa de la olla principal y asegure que la taza de medición está montada en la boca de entrada de materiales, para evitar el derrame de los ingredientes alimentarios por la boca de entrada de materiales.</p>

Recordatorio: debido a la renovación y actualización del producto, los nombres de modo del sistema son posiblemente un poco diferentes, y prevalece el objeto físico.

4.3 Funcione de receta

A fin de usar mejor Omni Cook y obtener mejor experiencia de cocina, por favor conecte el equipo con la red antes de uso.

Por favor pulse el menú de “recetas” en el rincón superior izquierdo de la pantalla, para poder tener acceso a sus recetas. Además, usted puede pulsar la barra de “búsqueda” en el rincón superior derecho de la pantalla, e introducir las palabras clave para realizar la búsqueda de receta.

4.4 Limpieza y mantenimiento

4.4.1 Limpieza

- Antes de usar este producto por primera vez, por favor limpie y lave completamente todos los componentes y accesorios que contactarían posiblemente con los ingredientes alimentarios.
- Cada vez que termine el uso, por favor lave todos los componentes, y al terminar el lavado, elimine el agua residual.
- Entre dos procesos de cocina o al terminar una cocina, por favor lave la olla principal usando el modo de “pre-limpieza” .
- Para lavar completamente el conjunto del cabezal cortador y la olla principal, por favor desmonte la olla principal con sujeción a la descripción en la sección de “instrucciones de uso de componentes” de este manual de operación.
- Por favor no emplee un objeto con borde afilado o un cepillo metálico para limpiar la olla principal, sino utilice el detergente exclusivo para acero inoxidable.
- Para limpiar, coger y poner el cabezal cortador, deba tener mucho cuidado, no toque su filo agudo.
- Para prevenir la caída inesperada del cabezal cortador, tenga especial cuidado al desmontarlo.
- Después de que la olla principal sea montada en la máquina principal, nunca meta la mano en la olla principal.
- Por favor limpie la superficie de los accesorios plásticos (por ejemplo, cesta de cocción al vapor) usando un trapo de limpieza suave y el detergente adecuado.
- Pueden lavarse por lavavajillas todos los accesorios y herramientas que incluyen el conjunto del cabezal cortador, cubierta protectora del cabezal cortador, conjunto de vaporera, cesta de cocción al vapor, tapón de sellado de la olla principal, taza de medición, agitador, rascador, cuchara de medición.
- Previamente a la limpieza de la máquina principal, es preciso cortar la fuente de alimentación.
- Limpie la máquina principal con un trapo humedecido y un detergente moderado.
- Si es posible la entrada de agua o humedad en la máquina principal, no lávela con agua en cantidad excesiva.
- Si la olla principal y el conjunto del cabezal cortador son sumergidos durante largo tiempo en el agua, otro líquido o alimentos residuales, es posible el deterioro de los dos. Por eso, al finalizar el uso, por favor lave y seque oportunamente la olla principal y el conjunto del cabezal cortador.

4.4.2 Conservación y mantenimiento

- La cocción al vapor o el contacto con materias ácidas durante largo tiempo provoca posiblemente la oxidación. Por eso, por favor inspeccione detalladamente si hay astillas de componentes en los ingredientes alimentarios cocinados.
- Inspeccione periódicamente la máquina principal y todos sus accesorios si hay daños potenciales, incluyéndose la olla principal, cable de potencia, anillo de sellado de la tapa de la olla principal, anillo de sellado del cabezal cortador.
- Lave e inspeccione el respiradero del producto. si está obstruido, es posible el deterioro del producto.
- Si este dispositivo no se utiliza durante largo tiempo, deba cortar su fuente de alimentación.
- La máquina principal tiene diseñado un mecanismo de descarga en la superficie de fondo del pedestal de la olla principal. Si gran cantidad de sopa o líquido es salpicado en el pedestal, no hace falta girar o mover la máquina principal, ya que el líquido puede fluir afuera automáticamente a partir de la boca de descarga en el fondo. Claro, se puede usar esponja de absorción de agua o toalla suave para eliminar el líquido de la superficie de la máquina principal.
- Mantenga el dispositivo seco y limpio. Colóquelo en un lugar seco y ventilado. No utilice ningún accesorio destruido.
- El cabezal cortador y los accesorios son consumibles. En consideración general a la frecuencia de uso y las condiciones generales, por favor cámbielos oportunamente, para garantizar buenos efectos de cocina.

05

Solución de Fallos

Tipo de fallo	Estimación y solución de fallos
El líquido entra en la zona bajo la olla principal	<ul style="list-style-type: none">• Extraiga enseguida el enchufe de alimentación.• Limpie con trapo el líquido sobrante en la zona bajo la olla principal.• Por favor no mueva o incline la máquina principal, para evitar la entrada del líquido en el interior de la máquina principal y su contacto con los componentes susceptibles.• No intente descomponer la máquina principal que no incluye componente alguno que pueda ser reparado por usted mismo.• Si usted no puede solucionar el problema de la infiltración de líquido en el interior de la máquina principal, por favor no encienda la máquina, sino deba establecer contacto con el servicio posventa.
No se puede encender, no hay visualización	<ul style="list-style-type: none">• Inspeccione si el cable de alimentación está correctamente insertado en la toma de corriente.
La olla principal no puede ser colocada en la máquina principal	<ul style="list-style-type: none">• Por favor inspeccione si el fondo de la olla principal está correctamente bloqueado.
No se puede calentar	<ul style="list-style-type: none">• Se debe posiblemente a la configuración incorrecta del tiempo de calentamiento, por favor inspeccione si ha configurado un tiempo.• La temperatura no es elegida, por favor inspeccione si ha configurado la temperatura.
La máquina detiene durante la operación	<ul style="list-style-type: none">• Retire la olla principal de la máquina principal.• Reduzca la cantidad de agregación de ingredientes alimentarios o adicione algún líquido.• Espere más o menos 5 minutos (tiempo de refrigeración).• Vuelva a montar la olla principal.• Inspeccione si el agujero de ventilación en la espalda de la máquina principal está desobstruido.• Presione el botón giratorio para volver a encender la máquina.• Si sigue presentándose la información de error de sistema al finalizar el tiempo de refrigeración, por favor póngase en contacto con el servicio posventa.
Pesaje incorrecto	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que ningún objeto está apoyado en la máquina principal.• Asegúrese de que el cable de alimentación no está tenso.• Por favor asegúrese de que el producto está en una mesa de operación de alimentos limpia, resistente y plana.• En todo el proceso de pesaje, por favor no toque el producto.

Tipo de fallo	Estimación y solución de fallos
Interrupción de la función de cocina básica en su proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Los ingredientes alimentarios no son incorporados según los requisitos. • Extraiga la olla principal de la máquina principal y vacíela. • Vuelva a colocar la olla principal vaciada en la máquina principal. • Inicie de nuevo el proceso de cocina.
No se puede conectar Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccione si la versión de sistema/software es la última. • Inspeccione si la intensidad de señal de Wi-Fi es suficiente en el sitio del producto.
No se puede actualizar la versión	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccione si se encuentra en el proceso de cocina. • Inspeccione si Wi-Fi está normal.

06

Códigos de Fallo

Código de fallo	Causa de fallo	Solución
La tapa de olla o la olla principal no es descubierta	No se ha puesto la olla principal, la tapa de olla, o la tapa de olla no está bloqueada	Por favor ponga la olla principal y apriete su tapa para probar otra vez
E-05	El sensor de fondo de olla da alarma por alta temperatura	Inicie de nuevo después de que la temperatura haya bajado
E-10	Destrucción del sensor de fondo de olla	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-16	Protección de sobrecorriente del motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-17	Protección de alta tensión del motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-18	Protección de baja tensión del motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-19	Protección de la falta de fase del motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-20	Protección de rotor bloqueado del motor	Por favor vacíe la olla principal y reduzca la cantidad de los ingredientes alimentarios para iniciar de nuevo
E-21	Temperatura demasiado alta del motor	Inicie de nuevo después de que la temperatura haya bajado
E-22	Circuito abierto del sensor de motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-23	Cortocircuito del sensor de motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-24	Temperatura demasiado alta del tubo MOS	Inicie de nuevo después de que la temperatura haya bajado
E-25	Circuito abierto del sensor de temperatura del tubo MOS	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-26	Cortocircuito del sensor de temperatura del tubo MOS	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-27	Comunicación anormal del motor	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-29	Comunicación anormal de pesaje	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación
E-30	Comunicación anormal del panel	Por favor póngase en contacto con el servicio posventa para la reparación

07

Información de Parámetros Básicos

Nombre de producto: Omni Cook	Modelo de producto: TLLJE01ACM-1A
Forma de calentamiento: Calentamiento eléctrico	Tensión nominal: 220-240 V~
Potencia de salida del motor: 500W	Frecuencia nominal: 50-60 Hz
Potencia de salida del tubo de calentamiento eléctrico: 1000-1200W	
Potencia nominal total: 1500-1700W	Capacidad nominal: 2.2L
Dimensiones del producto: 355 x 244 x 364mm	
Conexión inalámbrica: Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2,4 GHz	

08

DOC

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. declara solemnemente que los productos de la serie TLL-JE01ACM-1A son acordes con los requisitos básicos en la Directiva 2014/53/EU y otras disposiciones pertinentes.

09

Tratamiento

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. declara solemnemente que este producto cumple con las normas europeas y su revisión con relación a la directiva aplicable vigente.

Signo de identificación WEEE de este producto (directiva del desecho de equipos electrónicos y eléctricos). Este signo significa que en toda Europa, este producto no debe ser dispuesto como otros desechos domésticos.

A fin de prevenir que la disposición no controlada de desechos sea perjudicial al ambiente o a la salud humana, por favor recicle este producto para promover de manera responsable la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para el reciclaje del equipo usado por usted, por favor aproveche el sistema de retorno y colección o póngase en contacto con el minorista del producto comprado.

Ellos pueden realizar el reciclaje de este producto de manera segura y amigable al ambiente.

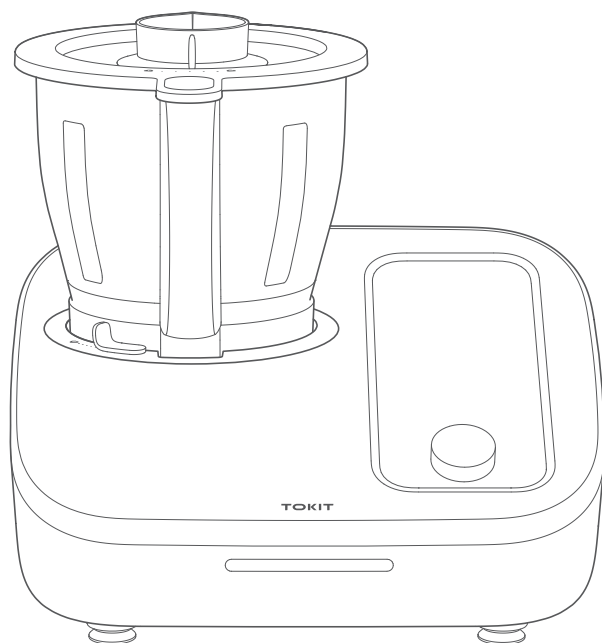


Sitio web: <https://tokitglobal.com>

Correo electrónico: service@tokitglobal.com

TOKIT

Omni Cook



Manuel d'utilisation de l'Omni Cook

SOMMAIRE

Lisez attentivement le manuel d'utilisation pour garantir une utilisation correcte et sûre de ce produit.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

Les illustrations des produits, des accessoires, de l'interface utilisateur, etc. dans le manuel sont données à titre indicatif. Les produits et les fonctions réels peuvent varier en raison des améliorations du produit et des améliorations techniques, veuillez-vous référer au produit réel.

PRÉCAUTIONS	83
PRESENTATION DU PRODUIT	86
Pièces & Accessoires	86
Écran d'affichage	87
Instructions pour l'utilisation des pièces	88
GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE	94
Première utilisation	94
Mise en marche et arrêt	94
Rodage initial	94
Arrêt d'urgence	94
MODE D'EMPLOI	95
Paramètres de base	95
Mode de cuisson	97
Fonction recette	99
Nettoyage et entretien	99
Dépannage	103
CODE D'ERREUR	104
Informations sur les paramètres de base	105
Doc	105
Traitement	105

01

PRÉCAUTIONS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES GARANTIES ET LES AVERTISSEMENTS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'Omni Cook.

Attentions: **Assurez-vous que l'Omni Cook est complètement arrêté avant de retirer le bol de mixage de la base du bloc moteur.**

Restrictions d'utilisation

- 1 L'altitude de travail normale du produit varie de 0m à 2000m.
- 2 Ne placez pas le produit dans un environnement déséquilibré ou humide ou à proximité d'un feu ou d'autres sources de chaleur (telles qu'un poêle). La distance à ces sources de chaleur doit de préférence dépasser 30 cm.
- 3 Ne posez jamais le bloc moteur sur une plaque de cuisson (plaque chauffante, plaque vitrocéramique, cuisinière à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffée ou chauffante.
- 4 Les enfants ne doivent pas utiliser l' appareil, même sous la surveillance d' un adulte, tenez les enfants éloignés de l' appareil et de son cordon d' alimentation pendant son fonctionnement.
- 5 En aucun cas, ce produit n'est pas un jouet pour les enfants.
- 6 Toute personne présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d' expériences ou de connaissances ne doit pas utiliser ce produit, même accompagnée d' un tuteur.
- 7 Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique et la capacité conçue correspond à la consommation générale des ménages. Sauf pour les fins spécifiées dans ce manuel, ce produit ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.

Précautions concernant le cordon d'alimentation

- 1 Utilisez uniquement le cordon d'alimentation CA compatible.
- 2 En cas de dommage, le cordon d' alimentation doit être remplacé par un professionnel du fabricant, de son service de maintenance ou d'un service similaire afin d'éviter tout danger.
- 3 Débranchez le cordon d'alimentation CA de la prise CA avant toute opération de maintenance ou de déplacement.
- 4 Ne pas trop pincer, plier ou tordre le cordon d'alimentation CA, sinon le noyau pourrait être exposé ou cassé.
- 5 N'utilisez pas le cordon d'alimentation CA fourni avec un autre appareil.

Précautions relatives à l'alimentation

- 1 N'utilisez pas d'alimentation autre que CA pour éviter les incendies et les chocs électriques.
- 2 Assurez-vous de débrancher l'alimentation en tenant la prise d'alimentation pour éviter les chocs électriques ou les incendies dû à un court-circuit. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation CA, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- 3 Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil seuls, et gardez-le hors de la portée des nourrissons pour éviter les accidents dangereux tels que les électrocutions et les brûlures.
- 4 Veuillez ne pas brancher ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées pour éviter les chocs électriques ou les blessures.
- 5 Veuillez utiliser une prise mise à la terre avec un courant nominal ou supérieur pour éviter tout danger tel qu'un incendie.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION CORRECTEMENT

- Environnement** 1 Comme la vapeur et la chaleur causeront des dommages, la décoloration et la déformation des murs et des meubles, veuillez donc garder le produit à plus de 30 cm des murs et des meubles pendant l'utilisation.
- 2 Lorsque vous l'utilisez dans une armoire murale de cuisine ou à d'autres endroits similaires, assurez-vous d' une ventilation suffisante.
- Anomalie ou dysfonctionnement** 1 Échauffement anormal du cordon d'alimentation ou de la prise d'alimentation en cours d'utilisation.
- 2 Fumée provenant du produit et odeur particulière de brûlé.
- 3 Une partie du produit est fissurée, desserrée ou émet un bruit anormal.
- 4 Déformation du bol de mixage.
- 5 Autres anomalies ou dysfonctionnements.
- Pendant l'utilisation** 1 N'ajoutez pas plus d'ingrédients que le remplissage maximum autorisé dans le bol de mixage (au repère "Max").
- 2 Pour éviter les déversements de graisse ou de liquide, ne retirez pas le gobelet doseur pendant le fonctionnement à grande vitesse.
- 3 N'essayez pas d'ouvrir de force le couvercle du bol de mixage ou le mécanisme de verrouillage.
- 4 N'ouvrez le couvercle du bol de mixage que lorsque la vitesse de mélange est à zéro et que le mécanisme de verrouillage est déverrouillé.
- 5 Le fouet ne convient pas aux cuissons prolongées (cuisson lente, cuisson sous vide, fermentation), surtout pas aux mijotages à haute température.
- 6 La lame de l' ensemble couteaux est très tranchante, soyez prudent lorsque vous l'utilisez!
- 7 Ne touchez pas les pièces mobiles pour éviter tout dommage mécanique.
- 8 Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, ne mettez pas vos mains dans le bol de mixage pour éviter tout danger et blessure.
- 9 Ne mettez pas vos mains ou des outils dans le bol de mixage pendant son fonctionnement, sinon des blessures graves ou des dommages au produit pourraient être causés.
- 10 Veuillez garder les parties du corps et les cheveux éloignés de la lame de l' ensemble couteaux.
- 11 La spatule ne doit être insérée dans le bol de mixage que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- 12 Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le bol de mixage pendant la cuisson, ajoutez de l'eau lorsque vous souhaitez prolonger le temps de cuisson.
- 13 La vapeur chaude générée pendant la cuisson peut provoquer des brûlures, veuillez la tenir éloignée de votre visage et de votre corps.
- 14 Ne touchez pas le gobelet doseur pendant l'utilisation ou juste après utilisation, et faites particulièrement attention à ne pas laisser les nourrissons et les jeunes enfants s'approcher pour éviter les brûlures.
- 15 Ne déplacez ou secouez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- 16 Ne recouvrez jamais le dessus du produit avec d'autres articles car cela pourrait empêcher le dégagement de vapeur.
- 17 La température de l'eau ajoutée lors de l'agitation de l'équipement doit être de préférence inférieure à 60° C, afin d'éviter les brûlures dues aux débordements de liquide.
- 18 Pendant la rotation à grande vitesse de l'équipement, lorsque la température du liquide est trop élevée, la vitesse sera automatiquement réduite.
- 19 Veuillez-vous assurer que le couvercle du bol de mixage et le bol de mixage sont complètement verrouillés avant de mettre l'appareil en marche.
- 20 L' équipement marche toujours avec présence de l' opérateur.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION CORRECTEMENT

- 21** Assurez-vous d'ouvrir le couvercle du bol de mixage lorsque l'appareil est complètement arrêté.
- 22** Lorsque vous utilisez l'appareil pour réchauffer des aliments, veillez à ne pas toucher le bol de mixage pour éviter les brûlures.
- 23** Ne branchez pas la prise d'alimentation avant que tous les travaux préliminaires ne soient correctement terminés.
- 24** N'utilisez pas cet appareil lorsque l'accessoire/l' ensemble couteaux n'est pas correctement installé.
- 25** Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans aliments.

Après usage

- 1** Videz les aliments du bol de mixage, démontez l'ensemble couteaux pour un nettoyage rapide après l' utilisation, et soyez prudent lorsque vous nettoyez le bord tranchant de l'ensemble couteaux.
- 3** Débranchez toujours la prise d'alimentation après utilisation, avant le montage/démontage de pièces et avant le nettoyage.
- 4** En cas d' anomalie ou de panne du produit, veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et débrancher la prise d'alimentation.
- 5** Séchez complètement le bol de mixage avant de le placer dans le bloc moteur.

Autres considérations

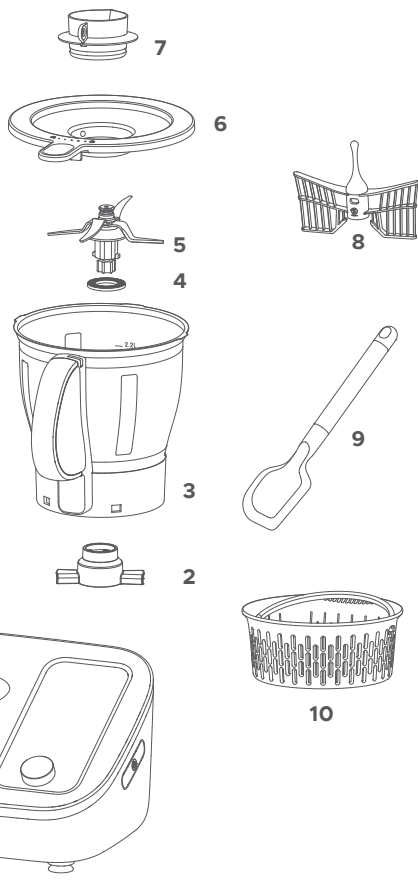
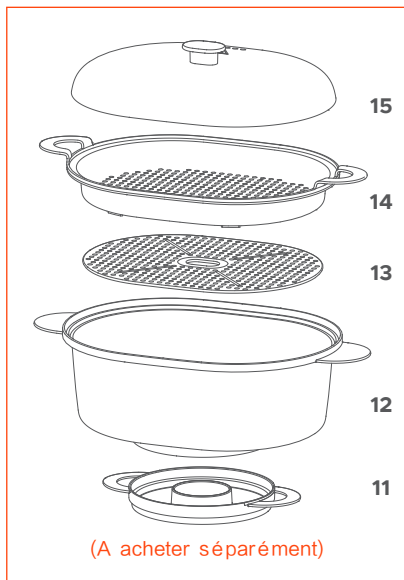
- 1** Veuillez ne pas laisser tomber le produit ou heurter avec objets durs pour éviter les blessures ou les dysfonctionnements.
- 2** Aucune modification n' est autorisée. Les techniciens non chargés de l'entretien ne doivent pas démonter et réparer pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures.
- 3** En cas d'anomalie ou de panne, arrêtez immédiatement de l'utiliser pour éviter un incendie, un choc électrique et des blessures.
- 4** L'appareil ne peut pas être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande indépendant.
- 5** Les pièces en silicone du produit doivent éviter tout contact avec des boissons alcoolisées ayant une teneur en éthanol supérieure à 50 %.
- 6** Éteignez l'interrupteur d'alimentation et débranchez l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.
- 7** N'utilisez pas de raccords ou d'accessoires autres que ceux spécifiquement fournis avec ce produit pour éviter les incendies et les blessures.
- 8** N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez apporter l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION CORRECTEMENT

02

PRESENTATION DU PRODUIT

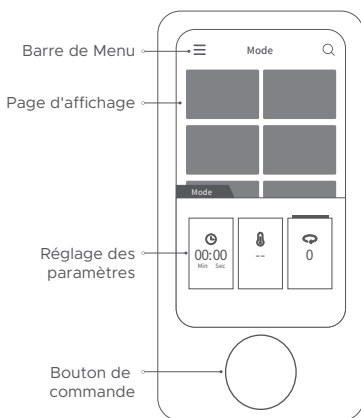
2.1 Pièces & Accessoires



- | | | | | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------|----|-----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Bloc moteur | 5 | Ensemble couteaux | 9 | Spatule | 13 | Cloison de fond |
| 2 | Anneau de verrouillage | 6 | Couvercle du bol de mixage | 10 | Panier cuisson | 14 | Plateau vapeur |
| 3 | Bol de mixage | 7 | Gobelet doseur | 11 | Bac à condensation | 15 | Couvercle du cuiseur vapeur |
| 4 | Bague d'étanchéité | 8 | Fouet | 12 | Corps principal du cuiseur vapeur | 16 | Ensemble de cuillères à mesurer |

Nom de la pièce	Fonction
Bol de mixage	Utilisé pour la cuisson et le traitement des ingrédients en combinaison avec l'ensemble couteaux
Couvercle du bol de mixage	Utilisé pour sceller le bol de mixage. Il peut empêcher le liquide de dosage d'éclabousser lorsque l'équipement fonctionne. Le centre du couvercle a une ouverture d'entrée pour mettre des ingrédients ou des matériaux dans le bol de mixage avec le gobelet doseur.
Gobelet doseur	Utilisé pour mesurer les ingrédients et fermer l'ouverture d'alimentation du couvercle du bol de mixage
Bloc moteur	Le composant principal de l'équipement, y compris un moteur et d'autres composants mécaniques pour fournir de l'énergie
Ensemble couteaux	Combiner avec un bol de mixage pour mélanger et hacher les ingrédients
Ensemble cuiseur vapeur (à commander séparément)	Utilisé pour la cuisson à la vapeur des aliments
Panier cuisson	Utilisé pour cuire des aliments à la vapeur ou pour traiter des ingrédients mous/fragiles, ou utilisez-le comme passoire pour filtrer les jus de fruits ou de légumes
Fouet	Utilisé pour fouetter la crème ou les blancs d'œufs
Spatule	Utilisée pour vider les ingrédients restants de la paroi intérieure du bol de mixage
Ensemble de cuillères à mesurer	Utilisé pour mesurer de petites quantités d'ingrédients liquides ou en poudre

2.2 Écran d'affichage



2.2.1 Barre de Menu

Vous pouvez sélectionner le mode de cuisson prédéfini dans le menu Modes; choisir vos recettes préférées à cuisiner dans le menu Recettes; effectuer les réglages de base de l'appareil via le menu Réglages.

2.2.2 Réglage des paramètres

Les paramètres comprennent le temps, la température et la vitesse (Sens horaire/Sens antihoraire). Vous pouvez activer le réglage de paramètre correspondant en touchant l'icône de réglage de paramètre, puis modifier le réglage en tournant le bouton de commande.

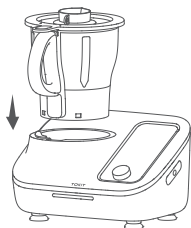
2.2.3 Bouton de commande

Modifier les réglages des paramètres en tournant le bouton de commande ; mettre en marche/mettre en pause la cuisson en cours en appuyant sur le bouton de commande.

2.3 Instructions pour l'utilisation des pièces

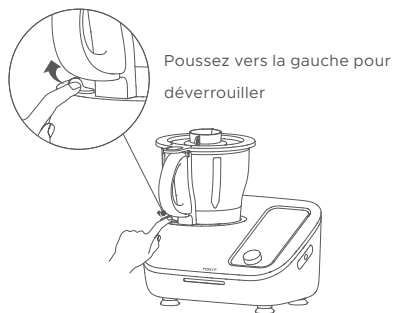
2.3.1 Bol de mixage

Utilisez le bol de mixage pour traiter ou réchauffer les aliments. Le bol de mixage se compose d'un récipient en acier inoxydable, d'un couvercle de bol de mixage et d'un ensemble couteaux. Le bol de mixage doit être correctement placé dans le bloc moteur de l'appareil avant de démarrer l'appareil pour la cuisson. **Veillez suivre les étapes ci-dessous:**



1 Alignez la base du bol de mixage verticalement avec la fente sur le bloc moteur, appuyez sur la poignée vers l'avant du bloc moteur et appuyez sur le bol de mixage. Après avoir entendu un "clic", assurez-vous que le bol de mixage est complètement verrouillé avec le bloc moteur.

2 Pour retirer le bol de mixage, tournez le verrou de sécurité vers la gauche en soulevant le bol de mixage vers le haut.



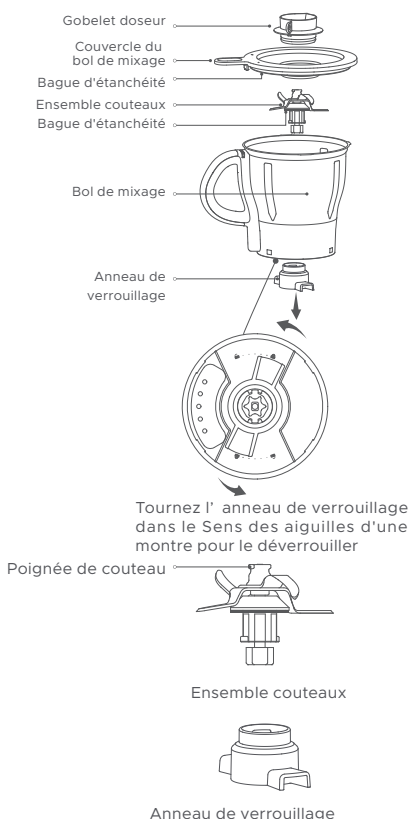
⚠ REMARQUE

Pour votre sécurité et une meilleure expérience culinaire, veuillez noter ce qui suit:

- Veuillez placer l'appareil sur un plan de travail fixe propre, solide et plat dans la cuisine.
- Maintenez une distance suffisante par rapport au bord du plan de travail pour éviter que l'appareil ne tombe pendant la cuisson en raison d'éventuels mouvements ou chocs.
- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière (zone haute température, cuisinière vitrocéramique, cuisinière à induction, etc.) ou sur d'autres surfaces chauffées ou chauffables, et maintenez une distance suffisante des sources de chaleur externes.
- Ne placez pas l'appareil sous des meubles (étagères, placards muraux, etc.) qui pourraient être endommagés par la vapeur de cuisson.

2.3.2 Ensemble couteaux

Lors du nettoyage de l'ensemble couteaux et du bol de mixage, veuillez d'abord démonter l'ensemble couteaux, le nettoyer et le sécher, puis installer l'ensemble couteaux correctement pour la prochaine cuisson. L'ensemble couteaux est utilisé pour remuer, hacher et mélanger les aliments. L'ensemble couteaux doit toujours être installé correctement et entièrement verrouillé avec l'anneau de verrouillage, sinon des blessures accidentelles peuvent en résulter. **Veillez suivre les étapes ci-dessous:**



- 1 Saisissez la poignée du bol de mixage et assurez-vous que son côté ouvert est orienté vers le haut.
- 2 Tournez l'anneau de verrouillage dans le Sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, tout en laissant la lame de mixage dans le bol de mixage pour le moment.
- 3 Soulevez délicatement l'ensemble couteaux par la poignée en haut et retirez-le du bol de mixage avec la bague d'étanchéité.
- 4 Veillez à ne pas vous couper lors du nettoyage de l'ensemble couteaux. Essayez l'ensemble couteaux après le nettoyage.
- 5 Pincez avec précaution la poignée en haut de l'ensemble couteaux, alignez-la avec la bague d'étanchéité et insérez-les dans l'ouverture au fond du bol de mixage jusqu'à ce que la bague d'étanchéité touche le fond du bol de mixage.
- 6 Montez l'anneau de verrouillage par le bas sur le bol de mixage et tournez dans le Sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble couteaux soit bien verrouillé.

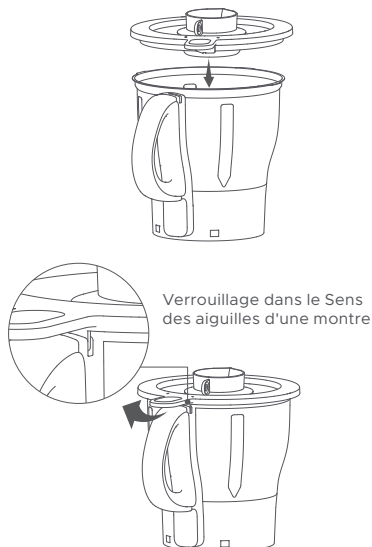
! REMARQUE

Pour votre sécurité et une meilleure expérience culinaire, veuillez noter ce qui suit :

1. Le lame del set per l' agitazione sono straordinariamente appuntite, vengono installate, smontate, usate e pulite con cautela.
 - Ne touchez pas les lames de l' ensemble couteaux.
 - Lors du démontage de l' ensemble couteaux, veuillez garder le bol de mixage vers le haut pour éviter que l' ensemble couteaux ne tombe et ne déforme la lame et ne cause de blessures.
 - Ne mettez pas la main dans le bol de mixage tant que vous ne l'avez pas retiré.
 - Avant de démonter le bol de mixage et de retirer la lame de mixage, assurez-vous que le bol de mixage et la lame de mixage sont suffisamment refroidis pour éviter les brûlures dues à la chaleur élevée restant après la cuisson.
2. Veuillez monter correctement l' ensemble couteaux et vérifier régulièrement l' état de service et le contact de la bague d'étanchéité avec le fond du bol de mixage.
 - Lors du montage de l' ensemble couteaux, assurez-vous que la bague d'étanchéité s'adapte correctement à l'arbre d'entraînement.
 - Veuillez-vous assurer que la bague d'étanchéité de l' ensemble couteaux n'est pas endommagée, pour éviter que le liquide entre dans le bloc moteur et n'endommage le bloc moteur.
 - Avant la cuisson, assurez-vous que l' ensemble couteaux est correctement insérée et complètement verrouillée.

2.3.3 Couvercle du bol de mixage

Le couvercle du bol de mixage sert à sceller le bol de mixage. Pour garantir une utilisation en toute sécurité de ce produit, l'appareil ne doit être mis en marche que lorsque le couvercle du bol de mixage est correctement fermé et verrouillé. **Veillez suivre les étapes ci-dessous:**



- 1 Placez le couvercle du bol de mixage sur le bol de mixage et appuyez avec les deux mains pour vous assurer que le couvercle du bol de mixage et le bol de mixage sont bien ajustés.
- 2 Tournez le couvercle du bol de mixage dans le Sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle sur la poignée du bol de mixage.
- 3 Veuillez-vous assurer que le couvercle du bol de mixage et la poignée du bol de mixage sont verrouillés, et que le couvercle du bol de mixage et la bouche du bol de mixage sont verrouillés sans soulever ni desserrer
- 4 Pour retirer le couvercle du bol de mixage, tournez les oreilles du couvercle du bol mélangeur dans le Sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couvercle du bol de mixage, puis maintenez les oreilles du couvercle pour le soulever.

REMARQUE

Pour votre sécurité et une meilleure expérience culinaire, veuillez noter ce qui suit :

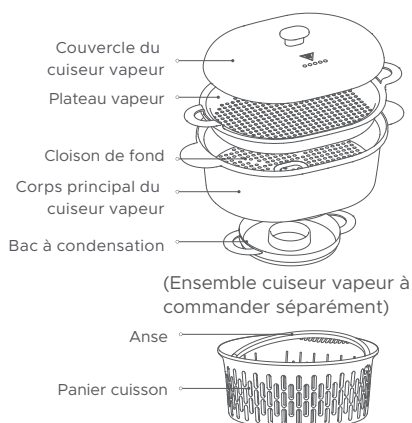
- Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle du bol de mixage pour éviter d'endommager le loquet du couvercle du bol de mixage.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle du bol de mixage pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures d'ingrédients chauds.
- Après la cuisson, veuillez faire attention lorsque vous ouvrez le couvercle du bol de mixage. Il peut y avoir de la vapeur à haute température dans le bol. Lors de l'ouverture du couvercle, veuillez éviter les blessures causées par un débordement de vapeur.
- Vérifiez régulièrement que la bague d'étanchéité du couvercle du bol de mixage n'est pas endommagée.
- Ne retirez pas la bague d'étanchéité lors du nettoyage.
- Veuillez le laver à temps après utilisation pour éviter que les résidus alimentaires ne provoquent une odeur particulière et n'affectent la prochaine cuisson.

2.3.4 Ensemble cuiseur vapeur (à commander séparément)

/Panier cuisson

L'ensemble cuiseur vapeur et le panier cuisson sont utilisés pour cuire à la vapeur des aliments.

L'ensemble cuiseur vapeur se compose d'un couvercle du cuiseur vapeur, d'un plateau vapeur, d'une cloison de fond, d'un corps principal du cuiseur vapeur et d'un bac à condensation. Cet ensemble peut être directement monté sur le couvercle du bol de mixage. Pendant le processus de cuisson, la vapeur s'écoule dans le cuiseur vapeur via l'ouverture d'entrée sur le couvercle du bol de mixage pour cuire les aliments à la vapeur. **Veillez suivre les procédures ci-dessous:**



- 1 Pour utiliser l'ensemble cuiseur vapeur lors de la cuisson à la vapeur, placez ses languettes inférieures dans les fentes sur le haut du couvercle du bol de mixage.
- 2 Pour utiliser le panier cuisson, placez-le dans le bol de mixage et remplissez-le de matières alimentaires.
- 3 Les composants du cuiseur vapeur peuvent être assortis à votre choix pour répondre à vos besoins de cuisson.
- 4 Lorsque vous souhaitez récupérer la soupe condensée du cuiseur vapeur, placez le bac à condensation entre le fond du cuiseur vapeur et le couvercle du bol de mixage, et retirez le bac à condensation lorsque vous voulez que la soupe s'écoule dans le bol de mixage.

REMARQUE

Pour votre sécurité et une meilleure expérience culinaire, veuillez noter ce qui suit :

- Lors de la cuisson, les ingrédients doivent être uniformément répartis dans le cuiseur vapeur, et le poids total des ingrédients, des plats et des assiettes chaque fois ne doit pas dépasser 2 kg.
- Soyez prudent lorsque vous retirez l'ensemble cuiseur vapeur ou le panier cuisson pour éviter les brûlures causées par la vapeur et les aliments chauds.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau à l'intérieur du bol de mixage pour éviter d'endommager l'appareil dû au brûlage à sec.
- Veuillez nettoyer l'ensemble du cuiseur vapeur et le panier cuisson à temps pour vous assurer que les trous de la grille ne sont pas obstrués par des aliments.
- Il n'est pas possible de laisser le gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage pendant l'utilisation de l'ensemble cuiseur vapeur. Veuillez ne pas essayer de le monter avec une force brutale.
- Gardez un œil sur le bac à condensation et assurez-vous que la condensation ne déborde pas. Dans des conditions générales, le bac peut accueillir toute la condensation générée pendant environ une heure de cuisson à la vapeur.

2.3.5 Gobelet doseur

Le gobelet doseur est utilisé pour sceller l'entrée d'ouverture sur le couvercle du bol de mixage pour freiner la dissipation de la chaleur et éviter les éclaboussures de mélange alimentaire et de liquide. Il peut également être utilisé pour mesurer le liquide. Si vous voulez simplement ajouter une petite quantité de liquide dans le bol de mixage, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Versez doucement le liquide sur le couvercle du bol de mixage, et il s'écoulera dans le bol de mixage via l'espace entre le gobelet doseur et le couvercle du bol de mixage. Pour ajouter plus de liquide ou de solide matières alimentaires, **veuillez suivre les procédures ci-dessous :**



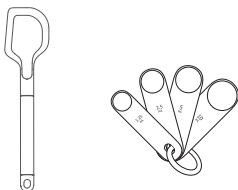
- 1 Appuyez sur le bouton de commande pour mettre en pause la cuisson en cours, pincez la paroi du gobelet doseur, soulevez et retirez le gobelet doseur.
- 2 Ajoutez des aliments ou d'autres ingrédients dans le bol de mixage.
- 3 Alignez le gobelet avec l'ouverture du couvercle du bol de mixage et appuyez vers le bas pour le monter sur le couvercle du bol de mixage.

REMARQUE

- Le bol de mixage peut contenir de la vapeur résiduelle à haute température après la cuisson. Veuillez faire attention à ne pas vous ébouillanter lors de l'ouverture du couvercle du bol de mixage.
- Ne retirez pas le gobelet doseur pendant la cuisson. Dans certaines recettes, le gobelet doseur doit être retiré pour assurer la libération de l'excès de vapeur. Veuillez-vous référer à la recette réelle pour plus de détails.

2.3.6 Spatule et ensemble de cuillères à mesurer

Vous pouvez utiliser la spatule pour retirer les ingrédients mélangés ou les aliments cuits dans le bol de mixage et vider le bol de mixage. L'ensemble de cuillères à mesurer est utilisé pour peser de petites quantités d'ingrédients de cuisine en poudre ou liquides, les tailles sont : 10 ml, 5 ml, 2.5 ml, 1.25 ml. **Veuillez prêter attention aux points suivants lors de l'utilisation d'accessoires :**

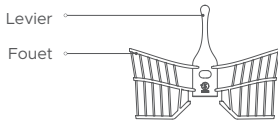


REMARQUE

- Tous les accessoires ne doivent pas être utilisés à d'autres fins.
- Ne placez jamais la spatule et la cuillère à mesurer dans le bol de mixage pendant la cuisson.
- Veuillez vérifier régulièrement l'utilisation des accessoires et les remplacer à temps s'ils sont endommagés.

2.3.7 Fouet

Le fouet est utilisé pour fouetter la crème ou battre le blanc d'œuf . Il peut également être utilisé pour obtenir un mélange homogène des ingrédients à une faible vitesse d'agitation, évitant ainsi que les aliments n'adhèrent et ne brûlent au fond du bol de mixage. **Veillez suivre les procédures ci-dessous pour monter/démonter le fouet:**



- 1 Montez le fouet sur l'ensemble couteaux en l'insérant dans l'espace entre les lames croisées et en le faisant tourner doucement jusqu'à ce qu'il soit fixé. Veuillez-vous assurer qu'il ne peut pas être retiré verticalement facilement.
- 2 Pincez le levier du fouet, tirez-le vers le haut en tournant légèrement.

REMARQUE

- N'utilisez pas le fouet à une vitesse de mélange supérieure à la vitesse 5.
- N'utilisez pas le fouet et la spatule en même temps.
- Ne montez/démontez pas le fouet pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le fouet dans un environnement de combustion sèche à haute température.

Ingrédients recommandés : 300g de blancs d'œuf (environ 10 œufs)
Paramètres recommandés : Vitesse : 4.5 ; Temps : 2.5-3.5 min

03

GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE

3.1 Première utilisation

Insérez la fiche d'alimentation dans la prise secteur. Allumez l'Omni Cook et le panneau d'affichage affichera l'écran de démarrage.

3.2 Mise en marche et arrêt

Mise en marche: l'écran entrera automatiquement dans l'écran de démarrage après la mise sous tension.

Arrêt: appuyez sur le bouton d'alimentation à l'écran et maintenez-le enfoncé pour afficher une invite d'arrêt, appuyez sur l'écran pour confirmer l'arrêt.

Notes :

1. Par défaut, après 10 minutes d'inactivité, le panneau d'affichage de l'appareil s'éteint et passe automatiquement en mode VEILLE.
2. Méthode de réveil de l'écran: en état de veille, cliquez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour réveiller l'écran.

3.3 Réglage initial

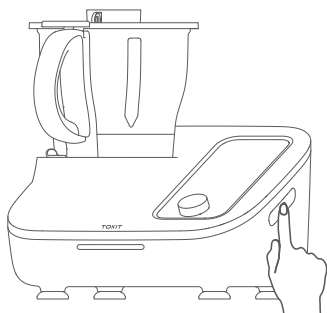
Avant la première utilisation, le produit entre automatiquement dans l'interface d'accueil. Veuillez suivre les instructions guidées pour réaliser le réglage initial. Respecter les instructions données sur l'interface. Tourner le bouton de commande au cours de l'opération pour accéder à l'étape prochaine. Vous pouvez entrer dans l'interface d'accueil après les réglages.

Les paramètres sont réglables dans le menu de Réglage.

Connexion Wi-Fi: Choisir le Wi-Fi correct, entrer le mot de passe puis cliquer sur le bouton de connexion pour confirmer.

Si le mot de passe Wi-Fi est changé, veuillez-vous reconnecter au réseau dans les Réglages.

3.4 Arrêt d'urgence



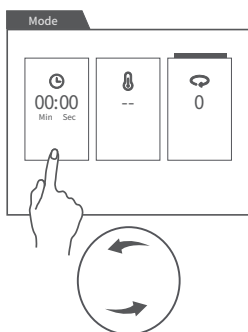
En cas d'urgence survenue au cours du fonctionnement, appuyez sur le bouton de commutation ou cliquez sur le bouton pour arrêter directement le processus de cuisson, l'équipement passera en état d'arrêt. Cliquer sur le bouton pour remettre l'état de cuisson.

04

MODE D'EMPLOI

4.1 Paramètres de base

Les paramètres de cuisson comme le temps, la température et la vitesse sont définis avant ou pendant la cuisson. Cliquez sur l'icône de temps, de température et de vitesse sur l'écran d'affichage pour activer les paramètres correspondants et les changez en tournant le bouton. Après, cliquez sur le bouton pour commencer la cuisson. Vous pouvez découvrir plus de recettes développées par chefs professionnels dans l'interface de Recettes en cliquant sur la Bar de menu ou en utilisant la fonction de recherche (en haut à droite de l'écran). Vous pouvez suivre les étapes des recettes avec l'Omni Cook.



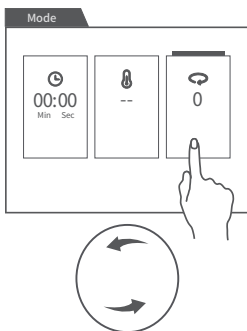
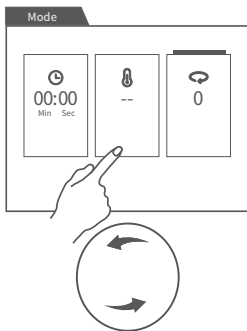
4.1.1 Réglage du temps

- 1 Cliquez sur l'icône du temps pour activer les paramètres du temps.
- 2 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton.

Attention

Précaution sur le réglage du temps :

- Vous pouvez changer du temps prédéfini au cours de la cuisson (à l'exception de certains modes). Il ne suffit de cliquer sur l'icône relatif et tourner le bouton vers le temps attendu. Le dispositif continuera à fonctionner selon les paramètres du temps récemment modifié.
- Le fonctionnement de l'équipement peut être suspendu pendant la cuisson, cliquez sur le bouton avant la fin du temps prédéfini. Vous pouvez y ajouter des ingrédients avant de redémarrer en cliquant sur le bouton. L'équipement continuera la cuisson selon le temps défini.
- Pour terminer la cuisine, cliquez sur l'icône de configuration d'heure et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que le réglage de l'heure s'affiche 00:00.



4.1.2 Réglage de la température

- 1 Cliquez sur l'icône de la température pour activer les paramètres de la température.
- 2 Réglez la température de cuisson en tournant le bouton.

⚠ Attention

Précaution sur le réglage de la température :

- La température prédéfinie peut être réglée ou modifiée pendant la cuisson (à l'exception de certains modes).
- Si vous ne voulez pas chauffer, la valeur de température est maintenue ---.

4.1.3 Réglage de la vitesse

- 1 Cliquez sur l'icône de la vitesse pour activer les paramètres de la vitesse.
- 2 Réglez la vitesse de cuisson en tournant le bouton.
- 3 Tournez le bouton de commande au Sens des aiguilles d'une montre à partir de la vitesse 0. Dans ce cas, les matériaux alimentaires sont mélangés ou agités doucement par le revers des lames.

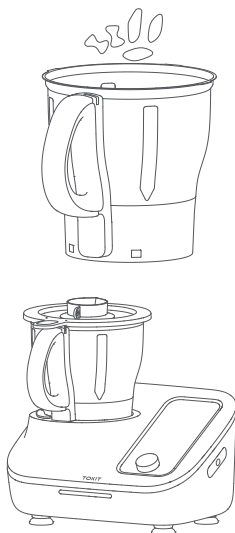
⚠ Attention

Précaution sur le réglage de la vitesse :

- La vitesse prédéfinie peut être réglée ou modifiée pendant la cuisson (à l'exception de certains modes).
- La cuisson peut être démarrée une fois le temps et la vitesse sont réglés.
- Avant le réglage de la vitesse, le bol de mixage est correctement monté sur le bloc moteur. Le couvercle de bol de mixage est bien fermé et verrouillé pour éviter tout danger.
- Il y a 20 vitesses au Sens des aiguilles d'une montre, 10 vitesses au Sens inverse des aiguilles d'une montre. Tourner dans le sens horaire le bouton de commande pour ajuster la vitesse au Sens des aiguilles d'une montre et dans le sens horaire pour ajuster la vitesse au Sens inverse des aiguilles d'une montre. La valeur plus grande implique une vitesse plus grande.
- Ne pas utiliser une vitesse élevée lorsque la température de cuisson est supérieure à 60°C, sinon, vous risqueriez des blessures en raison d'un débordement des aliments.
- Changer de la direction de rotation de la lame de l'ensemble couteaux par réglage du Sens des aiguilles d'une montre ou Sens inverse des aiguilles d'une montre. Le Sens inverse des aiguilles d'une montre est applicable à mélanger doucement les aliments.

4.2 Mode de cuisson

Une variété de modes de cuisine ont été prédéfinis avec l'Omni Cook pour répondre à vos besoins spécifiques. Ces modes de cuisson sont disponibles dans la surface de mode par défaut, incluent le mode de pesée, le mode turbo, le mode de pétrissage, le mode de rasage de glace, le mode presse-fruits, le mode de meulage, le mode de hache, le mode de coupe, le mode de nettoyage, le mode de cuisson à la vapeur, le mode d'étuvée, etc. En utilisant le mode de hache comme exemple, **veuillez suivre les procédures ci-dessous:**



- 1 Les matières alimentaires propres sont coupées en petits morceaux d'environ 1-2 cm. Ensuite, mettez-les dans le bol à mélanger. Soyez prudent de ne pas dépasser le repère maximum sur le bol à mélanger.
- 2 Le bol de mixage est monté sur le bloc moteur. Fermer le couvercle du bol de mixage en verrouillant le bloc moteur, le couvercle du bol de mixage et le bol de mixage.
- 3 Allumez l'appareil et sélectionnez le «Mode de hache» dans l'interface de modes. Cliquez sur le bouton de commande, le dispositif travaille suivant les processus prédéfinis et s'arrête automatiquement à la fin du programme. Appuyez sur le bouton de commande pour suspendre le fonctionnement de l'appareil en fonctionnement.
- 4 Une fois le processus terminé, démontez le bol de mixage du bloc moteur et retirez les matières alimentaires avec la spatule.

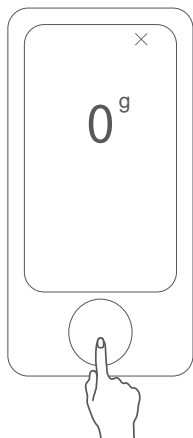
Attention

Précaution sur le mode de hache:

- Avant le traitement de la viande, enlevez l'os, le fascia et la peau. Dégeler la viande congelée.
- Ne pas traiter les ingrédients durs, tels que la viande congelée, les glaçons, les os, etc. au mode de hache.
- Pendant le processus de hache, l'équipement pourrait trembler, alors ne pas le laisser sans surveillance.
- Si les matières alimentaires adhèrent à la paroi du bol de mixage ou si les tremblements sont trop violents, arrêtez l'appareil immédiatement. Raclez les matières alimentaires pour les répartir uniformément dans le bol de mixage, puis redémarrer l'équipement.

Pesée

Le mode de pesée peut être choisi dans la liste des mode de la page d'accueil pour peser les matières alimentaires et d'autres ingrédients. **Suivez-vous les étapes suivantes:**



- 1** Placer le bol de mixage dans le bloc moteur, cliquez sur le Mode de pesée dans l'interface de mode.
- 2** Peser les matières alimentaires ou d'autres ingrédients ajoutés dans le bol de mixage, le poids sera affiché sur l'écran.
- 3** Cliquer sur le bouton de commande Mise à zéro, puis ajouter d'autres matières alimentaires ou ingrédients dans le bol de mixage. Ce processus de pesage peut être répété jusqu'à ce que le poids cumulatif atteigne la limite maximale de 5 000 g.

Attention

Précaution sur le mode de pesée :

- Le mode de pesée est accédé lorsque l'appareil n'est actuellement dans aucune autre opération.
- Lorsque vous utilisez le mode de pesée, veuillez-vous assurer que l'équipement est placé sur un plan horizontal et plat, sinon, les résultats de la pesée peuvent être inexacts.
- Pour quitter le mode de pesée, cliquez simplement sur l'icône «X» sur le haut à droite de l' interface de pesée.

Tableau des fonctions de mode

Nom du mode	Fonction	Remarques
Mode manuel	<p>Ce mode est activé par défaut. Vous pouvez régler le temps, la température et la vitesse avant la cuisson</p> <p>Attention: le temps de service maximal est de 99 min, la température maximale de 180 °C, la vitesse maximale de 10.</p> <p>Ingrédients recommandés : 300g de citrouille + 700g d'eau</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 10, à 100 °C pendant 30 min</p>	<p>Lorsque vous n'êtes pas familier avec le fonctionnement de cet appareil, il est recommandé de suivre les procédures et les paramètres des recettes de votre Omni Cook pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil pour la cuisson.</p>
Mode de pesée	Peser les ingrédients	Mettre à zéro en pressant le bouton de commande
Mode Turbo	Écraser les aliments rapidement	<p>Dans ce mode, les configurations prédéfinies ne sont pas réglables, la vitesse maximale est activée; appuyez à nouveau sur l'icône du mode turbo pour quitter ce mode; pour éviter toute situation imprévisible, ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez ce mode.</p>
Mode de pétrissage	<p>Pétrir la pâte</p> <p>Ingrédients recommandés : 450 g de farine + 300 g d'eau</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 4,5, pendant 5 min</p>	<p>La température et la vitesse sont verrouillées dans ce mode. Des ingrédients sont ajoutés via l'entrée d'alimentation sur le couvercle du bol de mixage, l'eau par exemple.</p>
Mode de rasage de glace	<p>Raser la glace, taille fine ou grande</p> <p>Ingrédients recommandés : 200g de glaçons au volume inférieur à 3cm³ chaque pièce</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 8, pendant 8s</p>	<p>La température n'est pas réglable en ce mode. Fermer bien le couvercle du bol de mixage avec gobelet doseur monté sur l'entrée d'alimentation pour éviter toute blessure due aux éclaboussures de glace.</p>
Mode presse-fruits	<p>Extraire du jus de fruits/légumes riches en eau</p> <p>Ingrédients recommandés : 400g de poire +1000g d'eau</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 9, pendant 30s</p>	<p>La température n'est pas réglable en ce mode. Fermer bien le couvercle du bol de mixage avec gobelet doseur monté sur l'entrée d'alimentation pour éviter toute éclaboussure des ingrédients.</p>

Nom du mode	Fonction	Remarques
Mode de meulage	<p>Meuler les grains et hacher les ingrédients</p> <p>Ingrédients recommandés : 200g de sucre glace</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 9,5, pendant 20s</p>	<p>La température n' est pas ajustable dans ce mode. Il est recommandé de couper les ingrédients en petits morceaux pour broyer uniformément.</p>
Mode de hache	<p>Préparer le hachis et broyer les aliments</p> <p>Ingrédients recommandés : 300g de glaçons au volume inférieur à 2cm3 chaque pièce</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 8, pendant 15s</p>	<p>La température n' est pas ajustable dans ce mode. Il ne convient pas aux ingrédients avec une teneur en humidité ou plus durs, comme la viande congelée, les fruits, etc.</p>
Mode de hache	<p>Hacher les grands ingrédients</p> <p>Ingrédients recommandés : 100g de carotte au volume inférieur à 2cm3 chaque pièce</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 9, pendant 6s</p>	<p>La température n' est pas réglable en ce mode. Fermer bien le couvercle du bol de mixage avec gobelet doseur monté sur l' entrée d' alimentation pour éviter toute éclaboussure des ingrédients.</p>
Mode de nettoyage	<p>Nettoyer le bol de mixage</p>	<p>La quantité d'eau recommandée pour le bien-être ne doit pas dépasser la marque de 1L. Fermer bien le couvercle du bol de mixage avec gobelet doseur monté sur l' entrée d' alimentation pour éviter toute éclaboussure des ingrédients.</p>
Mode de cuisson à la vapeur	<p>Cuire à la vapeur ou à l' eau les aliments</p> <p>Attention: la puissance varie éventuellement avec la tension d' entrée en ce mode. Plus grande la tension, plus forte la puissance de sortie.</p>	<p>La température et la vitesse sont verrouillées dans ce mode. Dans ce mode, la lame reste immobile et ne tourne pas. Il convient à cuire les ingrédients cassants (par exemple, le ravioli, le tofu, etc.), mais ne convient pas à toute opération de vapeur et d'ébullition avec un liquide autre que l'eau, par exemple, l' étuvée.</p>
Mode de mélange	<p>Mélanger les ingrédients</p> <p>Ingrédients recommandés: 300 g de viande hachée + 2 œufs</p> <p>Paramètres recommandés: vitesse 2,5, pendant 1 min</p>	<p>La température n' est pas réglable en ce mode. Fermer bien le couvercle du bol de mixage avec gobelet doseur monté sur l' entrée d' alimentation pour éviter toute éclaboussure des ingrédients.</p>

N.B.: Le nom du mode peut varier avec la mise à jour et l'amélioration du produit. Veuillez-vous référer au produit réel.

4.3 Fonction recette

Pour votre meilleure expérience de cuisine avec l'Omni Cook, veuillez connecter le produit au réseau avant l'utilisation.

Vous pouvez accéder à vos recettes en cliquant sur le menu de recettes dans le coin supérieur gauche de l'écran ou en effectuant la recherche de recettes en cliquant sur la barre de recherche dans le coin supérieur droit de l'écran et saisir des mots clés.

4.4 Nettoyage et entretien

4.4.1 Nettoyage

- Avant la première utilisation du produit, veuillez effacer et rincer complètement tous les assemblages et accessoires pouvant contacter avec les aliments.
- Après chaque utilisation, veuillez laver toutes les pièces et essuyer l'eau.
- Entre deux procédés de cuisson ou après la cuisson, vous pouvez utiliser le mode "Pré-nettoyage" pour trouver le bol de mixage.
- Pour nettoyer complètement la lame de l'ensemble couteaux et le bol de mixage, veuillez démonter le bol de mixage suivant la partie Utilisation des parts du présent manuel.
- Ne pas nettoyer le bol de mixage avec brosse métallique ou d'autres outils tranchants. Il est recommandé les détergents destinés à l'acier inoxydable.
- Soyez prudent lors du nettoyage ou de la prise de la lame, évitant tout contact avec les bords tranchants de lame.
- Soyez prudent lors du démontage de la lame, pour prémunir contre la baisse par inadvertance de lame.
- Ne pas éteindre votre main dans le bol une fois qu'il a été monté sur le bloc moteur.
- Veuillez nettoyer la surface des accessoires plastiques (ex. panier à vapeur) avec tissu propre doux et détergent.
- Y compris l'ensemble lame de l'ensemble couteaux, la protection de lame, l'ensemble de cuiseur vapeur, le panier à vapeur, le bouchon d'étanchéité du bol de mixage, le gobelet doseur, le fouet, la spatule et les cuillères-mesure, qui peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- Avant le nettoyage du bloc moteur, débrancher l'alimentation électrique.
- Nettoyez le bloc moteur avec tissu mouillé et détergent doux.
- Faites attention au volume d'eau, si l'eau ou l'air humide peut pénétrer dans le bloc moteur.
- Le bloc moteur et la lame de l'ensemble couteaux subiront des dommages s'ils sont immergés dans l'eau, d'autres liquides ou les aliments résiduels pour une longue durée. Par conséquent, nettoyer et sécher le bol moteur et la lame de l'ensemble couteaux après utilisation.

4.4.2 Entretien et maintenance

- L'estouffade ou le contact prolongé avec des substances acides pourraient entraîner de la rouille. Par conséquent, veuillez vérifier attentivement les débris de vos ingrédients de cuisine.

- Vérifier régulièrement le bloc moteur et ses accessoires pour détecter des dommages potentiels, y compris le bloc de mixage, le cordon d'alimentation, la bague d'étanchéité du couvercle de bol de mixage et la bague d'étanchéité de lame.
- Vérifier et nettoyer la ventouse du produit. Le produit détériorerait si la ventouse est bloquée.
- Débrancher l'équipement de la source d'alimentation s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Un trou de sortie au fond de la base du bol de mixage de bloc moteur. Il sert à drainer automatiquement le liquide ou la soupe en grande quantité débordé sur la base du bol de mixage, ne pas tourner ou déplacer le bloc moteur. Dans ce cas, vous pouvez aussi directement essuyer le liquide de la surface du bloc moteur avec éponge d'absorption ou une serviette douce. Maintenir sec et propre. Placer dans un environnement bien ventilé et sec. Ne pas utiliser aucun accessoire endommagé.
- Les lames et les accessoires sont produits consommables. Veuillez changer des lames et des accessoires en tenant compte de la fréquence d'utilisation et ses conditions générales, pour assurer un bon effet de cuisson.

Type de panne	Diagnostic et solution
Le liquide entre au-dessous du bol de mixage	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher la prise d' alimentation. • Essuyer le liquide excessif au-dessous du bol de mixage avec un torchon. • Ne pas déplacer ou incliner le bloc moteur pour éviter l' entrée du liquide à l' intérieur du bloc moteur et tout contact avec les composants importants. • Ne pas essayer de démonter le bloc moteur. Il ne contient aucune pièce que vous pouvez réparer par vous-même. • Si vous n' avez pas de moyen approprié pour éviter l' entrée du liquide, ne pas allumer le dispositif et contacter le service client.
Impossible de démarrer, aucun affichage	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si le fil d' alimentation est correctement inséré dans la prise
Impossible de placer le bol de mixage dans le bloc moteur	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si le fond du bol de mixage a été verrouillé
Impossible d' échauffer	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson peut ne pas être correctement configuré. Vérifiez si vous avez configuré le temps de manière appropriée. • La valeur de la température n'a pas été sélectionnée. Vérifiez si vous avez déjà configuré la température.
Arrêt pendant son opération	<ul style="list-style-type: none"> • Sortir le bol de mixage à partir du bloc moteur. • Réduire la quantité de matières alimentaires ou y ajouter un peu de liquide. • Attendre pendant 5 min (temps de refroidissement). Remonter le bol de mixage. • Vérifier si le trou de ventilation au dos du bloc moteur est bloqué. • Redémarrer le dispositif en pressant le bouton. • Si des informations d' erreur s' affichent à la fin du temps de refroidissement, veuillez contacter le service d' après-vente.
Pesée incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer aucun objet étranger s' appuyant sur le bloc moteur. • Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas trop étiré. • Assurez-vous que l'appareil est placé sur un plan de cuisine propre, stable, horizontal et plat. • Éviter tout contact avec l' équipement au cours de la pesée.
Arrêt de l'équipement pendant le processus de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériaux alimentaires ne sont pas ajoutés correctement. • Sortir le bol de mixage à partir du bloc moteur et le vider. • Remettre le bol de mixage vidé dans le bloc moteur. • Redémarrer le processus de cuisson.
Erreur de connexion Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si le système/logiciel est la dernière version. • Vérifiez si l'intensité Wi-Fi est suffisamment forte à la position du produit.
Erreur de mettre à niveau le système/logiciel	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si l' équipement est en train de travailler. • Vérifier si la connexion Wi-Fi est normale.

06

CODE D'ERREUR

CODE D'ERREUR	Description	Solution	
	Aucun couvercle du bol de mixage ou bloc moteur détecté	Le couvercle du bol de mixage ou le bloc moteur n' est pas mis sur place ou le couvercle du bol de mixage n' est pas verrouillé	Mettre le bloc moteur en place et verrouiller fermement le couvercle du bol de mixage
E-05	Alarme de haute température du capteur au fond du bol de mixage	Redémarrer l'équipement lorsque la température est tombée sur la plage normale	
E-10	Dommages du capteur au fond du bol de mixage	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-16	Protection de surcourant du moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-17	Protection de surtension du moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-18	Protection sous tension du moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-19	Protection d' absence de phase du moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-20	Protection à rotor bloqué du moteur	Vider le bol de mixage, y ajouter moins d' ingrédients puis redémarrer	
E-21	La température du moteur est trop élevée	Redémarrer l'équipement lorsque la température est tombée sur la plage normale	
E-22	Circuit ouvert du capteur de moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-23	Court-circuit du capteur de moteur	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-24	La température du transistor MOS est trop élevée	Redémarrer l'équipement lorsque la température est tombée sur la plage normale	
E-25	Circuit ouvert du capteur de température du transistor MOS	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-26	Court-circuit du capteur de température du transistor MOS	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-27	Communication du moteur anormale	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-29	Communication de pesée anormale	Contactez avec le service après-vente pour réparer	
E-30	Communication avec la carte principale anormale	Contactez avec le service après-vente pour réparer	

07

Informations sur les paramètres de base

Nom du produit : Omni Cook

Modèle du produit: TLLJE01ACM-1A

Mode d'échauffement :Échauffement électrique Puissance de sortie du moteur: 500W

Volume nominal :2.2L

Puissance de sortie du tube chauffant: 1000 - 1200W

Taille du produit : 355 x 244 x 364mm

Puissance nominale totale: 1500 - 1700W

Connexion Wi-Fi: Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz

Tension nominale: 220 - 240 V-

Fréquence nominale: 50 - 60 Hz

08

Doc

Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. déclare que les produits TLLJE01ACM-1A sont conformes aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53/UE.

09

Traitement

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. déclare par la présente que ce produit est conforme avec les Directives applicables, les Normes européennes et ses amendements.

Informations sur l'élimination et le recyclage de WEEE (Déchets des équipements électriques et électroniques) - Élimination correcte du produit. Ce marquage indique que ce produit ne devrait pas être éliminé avec d'autres déchets de maisons dans l'UE.

Pour éviter tout dommage causé par élimination des déchets sans contrôle pour l'environnement ou la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources des matériaux. Vous pouvez recycler le dispositif utilisé via le système de retour et de collecte ou contacter le distributeur avec qui vous avez acheté le produit.

Ils recycleront ce produit de manière environnementale.

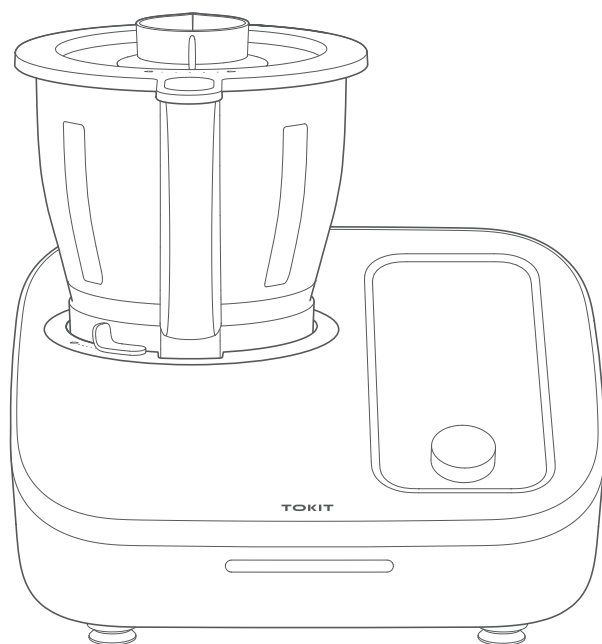


Pour en savoir plus :
www.quefairedesdechets.fr



TOKIT

Omni Cook



Manuale d'istruzione dell'uso per Omni Cook

Sommario

Si prega di leggere attentamente il manuale d'istruzione al fine di usare correttamente in sicurezza il prodotto.

Il prodotto si limita all'uso domestico.

Le illustrazioni del prodotto, degli accessori, dell'interfaccia dell'utente nel manuale sono meramente indicative. A causa dell'aggiornamento del prodotto, il prodotto fisico sarebbe lievemente diverso dallo schema, per cui prevale il primo.

Precauzione	109
Introduzione del prodotto	112
Nominativo del componente	112
Istruzioni della zona di comando	113
Istruzione sull'utilizzo delle parti	114
Rapido uso	120
Avvio iniziale	120
Accensione e spegnimento	120
Impostazione iniziale	120
Arresto d'emergenza	120
Guida operativa	121
Impostazione dell'uso	121
Modalità di cottura	123
Funzioni della ricetta	127
Pulizia e manutenzione	127
Rimozione dell'errore	129
Codice d'errore	130
Parametri di base	131
Doc	131
Smaltimento	131

01

Precauzione

Leggere tutte le istruzioni, misure protettive e avvertenze prima di manovrare il prodotto.

Attenzione: Prima di rimuovere il corpo frullatore dal basamento dell'ospitante, assicurare di arrestare completamente il robot da cucina multifunzione.

Limitazione dell'uso

- 1 Il prodotto funziona normalmente all'altitudine di 0-2.000 m.
- 2 Il prodotto deve essere distante almeno 30 cm dal luogo squilibrato, umido od altre fonti di fuoco, calore (come forno).
- 3 Non porre l'ospitante sul piano di cottura (area calda, forno ceramico, forno a batteria ecc) né altre superfici riscaldate o riscaldabili.
- 4 I minorenni non possono usare l'attrezzo da solo né con l'accompagnamento adulto, devono allontanarsi invece del robot da cucina multifunzione intelligente in moto ed il relativo cavo d'alimentazione.
- 5 Il prodotto non funge da giocattolo per i minorenni.
- 6 Si fa divieto di manovrare il prodotto a coloro difettosi fisicamente, sensorialmente, mentalmente o ignori, inesperti, anche se siano accompagnati dal custode.
- 7 Il prodotto si limita all'uso domestico in considerazione della capacità progettata. Salvo quanto previsto nel manuale, non applicare il prodotto all'altra destinazione d'uso.
- 8 Non usare il prodotto all'aperto.

Precauzione sul cavo d'alimentazione

- 1 Per favore usare il cavo d'alimentazione AC a corredo.
- 2 In caso di danno al cavo flessibile d'alimentazione, la sostituzione compete al costruttore, il suo dipartimento di riparazione o il personale professionale simile per evitare il pericolo.
- 3 Prima di eseguire la manutenzione o la rimozione, staccare il cavo d'alimentazione AC dall'apposita presa.
- 4 Non pizzicare, piegare né torcere troppo il cavo d'alimentazione AC, altrimenti il core sarebbe esposto o rotto.
- 5 Non applicare il cavo d'alimentazione AC a corredo all'altro dispositivo.

Precauzione sull'alimentazione

- 1 Non usare l'alimentazione non a corrente alternativa per evitare l'incendio, la folgorazione.
- 2 Non sconnettere l'alimentazione tenendo manualmente la spina per evitare la folgorazione o il corto circuito, il conseguente incendio. Non tirare il cavo d'alimentazione AC nella sconnessione.
- 3 Non far il bambino usare da solo il prodotto, mettere il prodotto fuori la portata dei bambini per evitare gli incidenti pericolosi come folgorazione, scottatura.
- 4 Non inserire né disinserire la spina con la mano umida per evitare la folgorazione o la lesione.
- 5 Si prega di usare la ciabattina con cavo di massa dalla corrente maggiore del nominale, in modo da evitare i rischi come incendio.

PER FAVORE CONSERVARE BENE IL MANUALE D'ISTRUZIONE DELL'USO

- Sull' ambiente**
- 1** Dato che il vapore, il calore comporterebbe il danno, lo scolorimento, la deformazione alle mura ed i mobili, si prega di mantenere una distanza di almeno 30 cm dagli ultimi.
 - 2** Qualora il prodotto è usato ai luoghi come credenza della cucina, avere cura della ventilazione.
- Anomalia od errore**
- 1** Il cavo, la spina risultano anormali e caldi durante l' uso.
 - 2** Il fumo, l' odore della bruciatura emergono dal prodotto.
 - 3** Il prodotto è parzialmente crepato, allentato o suona.
 - 4** Il corpo frullatore è deformato.
 - 5** Altra anomalia od errore.
- Durante l' uso**
- 1** Non aggiungere nel corpo frullatore la quantità di ingrediente maggiore del limite ("massimo" sulla scala).
 - 2** Per evitare lo spruzzo del grasso o del liquido, non estrarre il misurino durante il funzionamento ad alto regime rotativo.
 - 3** Non tentare di forzare l' apertura del coperchio del corpo frullatore o del meccanismo di bloccaggio.
 - 4** Il coperchio del corpo frullatore è apribile solo quanto il regime è zero, il meccanismo è sbloccato.
 - 5** La frusta non si applica alla stufatura a lungo (stufatura lenta, bollitura lenta, fermentazione), in particolare ad alta temperatura.
 - 6** Il set di utensili per l'agitazione vanta le lame appuntite, viene quindi usato con cautela!
 - 7** Non toccare le parti in moto per evitare la lesione meccanica.
 - 8** Quando il dispositivo è alimentato elettricamente, non stendere la mano nel corpo frullatore per evitare il pericolo e la lesione.
 - 9** Quando l'attrezzo è in moto, non stendere la mano né qualsiasi strumento nel corpo frullatore, in modo da evitare la grave lesione od il danno alla macchina.
 - 10** Allontanare le parti corporali ed i capelli dal set di utensili per l'agitazione.
 - 11** Stendere il raschietto nel corpo frullatore solo quando l' attrezzo è arrestato completamente.
 - 12** Durante la cottura a vapore, assicurare l' acqua sufficiente nel corpo frullatore e aggiungere l'acqua qualora desidera prolungare la cottura a vapore.
 - 13** Durante la cottura a vapore, il gas generato comporterebbe la scottatura, per cui si prega di allontanarlo dal viso ed il corpo.
 - 14** Durante o appena dopo l' utilizzo, non toccare il misurino e in particolare non consentire l'avvicinamento dei bambini per evitare la scottatura.
 - 15** Non spostare né oscillare l' attrezzo in uso.
 - 16** Non coprire il coperchio del prodotto con altri oggetti durante l' uso, per evitare l' impossibilità di rilascio del vapore.
 - 17** Quando l' attrezzo sta svolgendo l' agitazione, l' acqua aggiunta deve essere minore di 60C per evitare la fuoriuscita e la scottatura.
 - 18** Durante la rotazione veloce dell' attrezzo, il liquido troppo caldo comporterebbe la decelerazione automatica.
 - 19** Avviare l' attrezzo dopo che il coperchio sia bloccato completamente al corpo frullatore.
 - 20** Custodire l' attrezzo in moto.

PER FAVORE CONSERVARE BENE IL MANUALE D'ISTRUZIONE DELL'USO

- 21** Non aprire il coperchio del corpo frullatore fino al completo arresto dell' attrezzo.
- 22** Nel riscaldare l' alimento con l' attrezzo, avere cura di non toccare il corpo frullatore per evitare la scottatura.
- 23** Non inserire la spina dell' alimentazione prima che tutte le preparazioni siano fatte.
- 24** Non utilizzare l' attrezzo senza installare correttamente gli accessori/il set di utensili per l'agitazione.
- 25** Non fare funzionare a vuoto l' attrezzo.

Fine dell' uso

- 1** In seguito all' uso, pulire immediatamente il corpo frullatore dagli ingredienti,
- 2** estrarre e pulire tempestivamente il set di utensili per l'agitazione avendo cura delle relative lame.
- 3** Disinserire la spina dopo l' uso, prima dell' installazione, lo smantellamento o la pulizia.
- 4** In caso di anomalia od errore del prodotto, arrestarne immediatamente l' uso e staccare la spina.
- 5** Asciugare completamente il corpo frullatore prima di installarlo nell' ospitante.

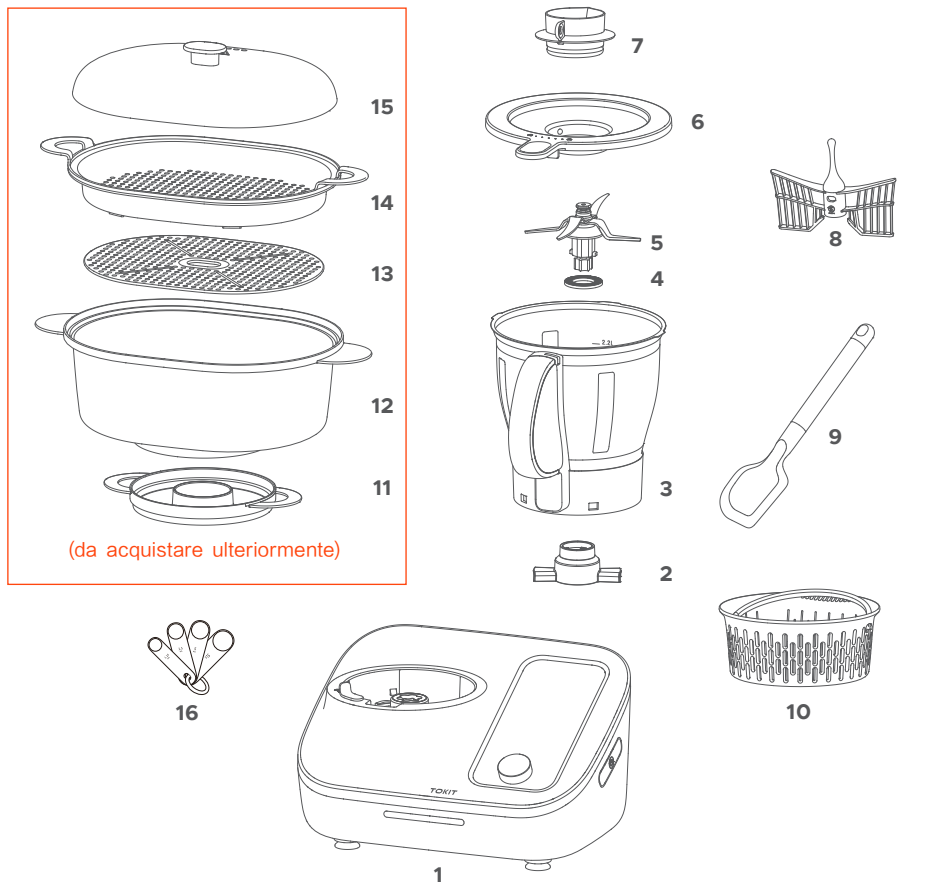
Altre precauzioni

- 1** Non far il prodotto cadere né urtare l' oggetto rigido per evitare la lesione o l' errore.
- 2** Non apporre le modifiche. Si fa divieto ai tecnici non di riparazione di svolgere lo smantellamento, la riparazione per evitare l' incendio, la folgorazione o la lesione.
- 3** 'In caso di anomalia od errore, arrestarne immediatamente l' uso per evitare l' incendio, la folgorazione e la lesione.
- 4** Non mettere in moto lo strumento con il cronometro esterno od il sistema di telecomando indipendente.
- 5** Evitare il contatto del componente in gel di silice sul prodotto con la bevanda con il titolo d' alcol maggiore del 50%.
- 6** Spegnerne l' interruttore e sconnettere l' alimentazione prima di cambiare gli accessori o contattare le parti in moto.
- 7** Non usare gli accessori diversi da quelli a corredo per evitare l' incendio e la lesione personale.
- 8** Non operare sull' elettrodomestico con cavo o spina guasta, né proseguire l' operazione dopo che l' elettrodomestico risulti difettoso o presenti il danno di qualsiasi tipo. Mandare l' attrezzo all' organo d'assistenza autorizzato più vicino per controllo, riparazione o regolazione.

02

Introduzione del prodotto

2.1 Nominativo del componente



(da acquistare ulteriormente)

- | | | | |
|-----------------------|----------------------------------|--|--|
| 1 Ospitante | 5 Utensile per l'agitazione | 9 Raschietto | 13 Paratia inferiore |
| 2 Portautensili fisso | 6 Coperchio del corpo frullatore | 10 Cesto bollente | 14 Piatto da cottura a vapore |
| 3 Corpo frullatore | 7 Misurino | 11 Piatto raccogliacqua | 15 Coperchio del cestello per cottura a vapore |
| 4 Guarnizione | 8 Frusta | 12 Corpo del cestello per cottura a vapore | 16 Set di misurini |

Nominativo della parte	Funzione
Corpo frullatore	Serve per cottura e lavorazione degli ingredienti assieme al set di utensili per l'agitazione
Coperchio del corpo frullatore	Applicabile al corpo frullatore ermetico, previene lo spruzzo liquido durante il funzionamento dell'attrezzo, prevede il boccaglio d'aggiunta degli ingredienti al centro, da combinare con il misurino, consente l'aggiunta degli ingredienti a interim.
Misurino	Serve per pesare gli ingredienti e chiudere il boccaglio d'aggiunta sul coperchio del corpo frullatore
Ospitante	Parte principale dell'attrezzo, munito del motore ecc, svolge l'alimentazione
Set di utensili per l' agitazione	Da combinare con il corpo frullatore, serve per agitare e tritare gli ingredienti
Gruppo di cestello per cottura a vapore <i>(da acquistare ulteriormente)</i>	Serve la cottura a vapore dell'alimento
Cesto bollente	Serve per cuocere a vapore l'alimento, produrre gli ingredienti morbidi e fragili, filtrare il succo di frutta o verdura
Frusta	Serve per frustare la crema o l'albume.
Raschietto	Serve per rimuovere gli ingredienti residui dalle pareti interne del corpo frullatore
Set di misurini	Serve per pesare un po' di condimento liquido o in polvere

2.2 Istruzioni della zona di comando

2.2.1 Colonna del Menù

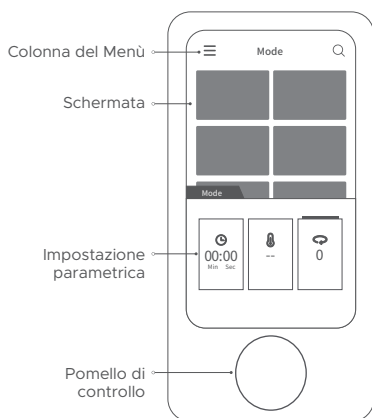
Può impostare preventivamente la modalità di cottura dal menù modale; scegliere dal menù la ricetta preferita; realizzare l'impostazione di base dell'attrezzo dal menù d'impostazione.

2.2.2 Impostazione parametrica

I parametri sono rispettivamente: tempo, temperatura e regime rotativo (senso orario/antiorario). Per mezzo dell'icona d'impostazione parametrica tattile, può attivare l'impostazione parametrica corrispondente, poi modificare l'impostazione girando il pomello di controllo.

2.2.3 Pomello di controllo

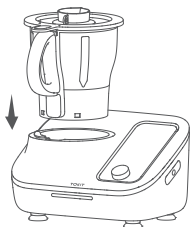
Girando il pomello di controllo, si può modificare l'impostazione parametrica; avviare/sospendere la cottura in corso.



2.3 Istruzione sull'utilizzo delle parti

2.3.1 Corpo frullatore

Utilizzare il corpo frullatore per lavorare o riscaldare gli ingredienti. Il corpo frullatore si compone del recipiente in acciaio inossidabile, il coperchio ed il set di utensili per l'agitazione. Il corpo frullatore viene posta correttamente nell'ospitante dell'attrezzo per avviare l'attrezzo stesso e svolgere la cottura. **Si prega di procedere come seguente:**



- 1 Mirare il basamento del corpo frullatore perpendicolarmente alla scanalatura sull'ospitante, rivolgere la mano verso il fronte dell'ospitante e premere sul corpo frullatore fino al "clic", confermando che il corpo frullatore combaci perfettamente con l'ospitante.
- 2 Al fine di estrarre il corpo frullatore, pizzicare verso sx la serratura di sicurezza e sollevare il corpo frullatore.



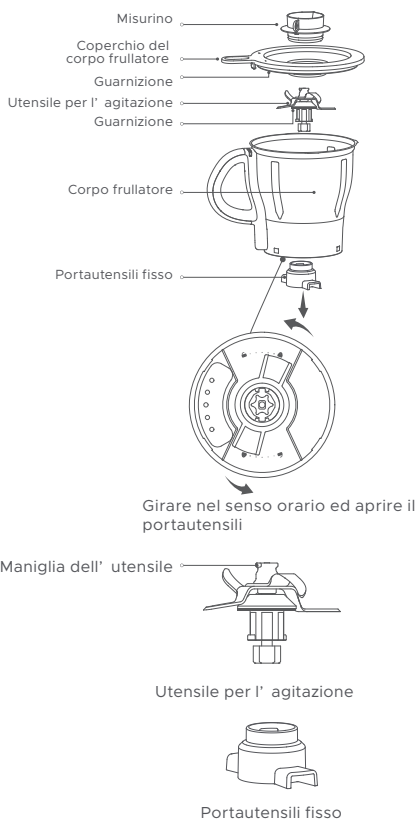
Attenzione

- Porre l'attrezzo sul piano fisso pulito, solido, piano nella cucina.
- Mantenere una distanza sufficiente dal margine della superficie del tavolo per evitare l'eventuale caduta imputabile allo spostamento, l'urto durante la cottura.
- Non porre l'attrezzo sul piano di cottura (area calda, forno ceramico, forno a batteria ecc) né altre superfici riscaldate o riscaldabili, mantenere una distanza sufficiente dalla fonte di calore esterna.
- Non mettere l'attrezzo sotto il mobile (come scaffale, credenza ecc), in quanto l'ultimo sarebbe danneggiato dal vapore generato nella cottura.

2.3.2 Set di utensili per l'agitazione

Nel pulire il set di utensili e il corpo frullatore, smontare innanzitutto il set di utensili per l'agitazione, pulire e rimontarlo correttamente per la prossima cottura. Il set di utensili per l'agitazione serve per agitare, tritare e impastare gli ingredienti. E' sempre necessario installare correttamente il set di utensili per l'agitazione e fissarlo con il portautensili fisso, in modo da evitare l'eventuale lesione incidentale.

Si prega di procedere come seguente:



- 1 Impugnare la maniglia del corpo frullatore assicurandone l'apertura rivolta verso l'alto.
- 2 Girare nel senso orario ed aprire il portautensili, trattenere temporaneamente gli utensili d'agitazione nel corpo frullatore.
Tenere con cautela la parte della maniglia soprastante
- 3 le lame per prelevarla assieme alla guarnizione del set di utensili per l'agitazione dal corpo frullatore.
- 4 Nel pulire il set di utensili per l'agitazione, avere cura di non essere tagliato. Asciugarlo per strofinio dopo la pulizia.
- 5 Tenere con cautela la parte della maniglia soprastante le lame del set, mirare ed installarla assieme alla guarnizione nell'apertura inferiore del corpo frullatore, fino al contatto tra la guarnizione ed il fondo del corpo frullatore.
- 6 Montare il portautensili dal basso al corpo frullatore, girare nel senso antiorario fino al fissaggio del set di utensili per l'agitazione

⚠️ Attenzione

Avere cura dei punti sottostanti per la sicurezza e la migliore esperienza di cottura:

1. Le lame del set per l'agitazione sono straordinariamente appuntite, vengono installate, smontate, usate e pulite con cautela.

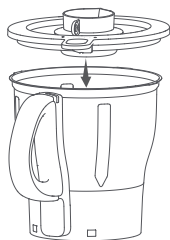
- Non toccare le lame degli utensili per l'agitazione.
- Nello smontare gli utensili mantenere l'apertura del corpo frullatore rivolta verso l'alto, evitare la caduta degli utensili, la deformazione delle lame ed il conseguente danno.
- Non stendere la mano nel corpo frullatore prima di smontare l'ultima.
- Prima di smontare il corpo frullatore ed estrarre il set di utensili per l'agitazione, assicurare che siano raffreddati pienamente per evitare la scottatura imputabile al calore residuo dopo la cottura.

2. Avere cura di installare correttamente il set di utensili per l'agitazione, controllare regolarmente l'uso della guarnizione del set a contatto del fondo del corpo frullatore.

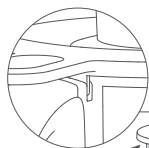
- Al fine di installare il set di utensili per l'agitazione, assicurare il perfetto connubio tra la relativa guarnizione e l'albero di trasmissione.
- Assicurare l'integrità della guarnizione del set di utensili per l'agitazione per evitare la penetrazione liquida nell'ospite ed il conseguente danno.
- Prima della cottura, assicurare che il set di utensili per l'agitazione sia installato correttamente e bloccato completamente.

2.3.3 Coperchio del corpo frullatore

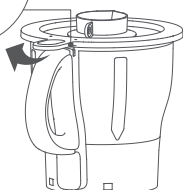
Il coperchio serve per sigillare il corpo frullatore. Ai fini dell'uso in sicurezza, l'attrezzo è avviabile solo dopo la corretta chiusura ed il bloccaggio del coperchio. **Si prega di procedere come seguente:**



- 1** Installare il coperchio sul corpo frullatore, premere con le due mani perché il coperchio combaci perfettamente con il corpo frullatore.
- 2** Girare nel senso orario l'orecchia del coperchio per bloccarlo alla maniglia del corpo frullatore.
- 3** Assicurare il bloccaggio del coperchio alla maniglia evitando qualsiasi inclinazione od allentamento.
- 4** Qualora occorre estrarre il coperchio, girarne l'orecchia nel senso antiorario ai fini dello sblocco e impugnare, sollevare l'orecchia.



Bloccaggio nel senso orario



Attenzione

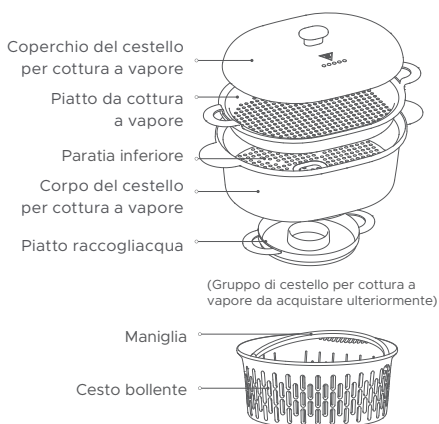
Avere cura dei punti sottostanti per la sicurezza e la migliore esperienza di cottura:

- Non forzare l'apertura del coperchio per evitare il danno alla relativa serratura.
- In sede della cottura, non aprire il coperchio per evitare lo spruzzo degli ingredienti caldi e la conseguente scottatura.
- Al termine della cottura, aprire con cautela il coperchio per evitare l'eventuale fuoriuscita del vapore caldo e la conseguente lesione.
- Controllare regolarmente la guarnizione del coperchio per il danno.
- Non smontare la guarnizione durante la pulizia.
- Eseguire la pulizia tempestiva dopo l'utilizzo per evitare l'odore imputabile all'alimento residuo e non compromettere la prossima cottura.

2.3.4 Gruppo di cestello per cottura a vapore/cesto bollente

(gruppo di cestello per cottura a vapore da acquistare ulteriormente)

Il gruppo di cestello per cottura a vapore ed il cesto bollente servono per cuocere a vapore gli ingredienti. Il gruppo di cestello per cottura a vapore si compone del coperchio del cestello per cottura a vapore, il piatto da cottura a vapore, la paratia inferiore, il corpo del cestello per cottura a vapore ed il piatto raccogliacqua. Il gruppo di cestello per cottura a vapore si installa addirittura sul coperchio del corpo frullatore. Durante la cottura, il vapore penetra nel cestello per cottura a vapore per il bocchaglio d'aggiunta sul coperchio del corpo frullatore e cuoce l'alimento. **Si prega di procedere come seguente:**



- 1 Con riferimento all'eventuale gruppo di cestello per cottura a vapore usato nella cottura a vapore, inserirne la baionetta inferiore nella scanalatura superiore del coperchio del corpo frullatore.
- 2 L'eventuale cesto bollente usato nella cottura a vapore viene messo nel corpo frullatore e deve contenere gli ingredienti.
- 3 Il gruppo di cestello per cottura a vapore è abbinabile liberamente per soddisfare la Sua esigenza culinaria.
- 4 Quando è necessario raccogliere la zuppa condensata dalla padella, mettere il piatto raccogliacqua tra il fondo del cestello per cottura a vapore ed il coperchio del corpo frullatore. Qualora spera che la zuppa si versi nel corpo frullatore, è sufficiente prelevare il piatto raccogliacqua.

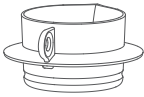
Attenzione

Avere cura dei punti sottostanti per la sicurezza e la migliore esperienza di cottura:

- Durante la cottura a vapore, omogeneizzare gli ingredienti sul cestello per cottura a vapore, mentre gli ingredienti ed il piatto, il disco non pesano oltre 2 kg in ogni cottura.
- Prelevare con cautela il gruppo di cestello per cottura a vapore od il cesto bollente per evitare la scottatura imputabile al vapore e l'alimento caldo.
- Assicurare l'acqua sufficiente nella padella evitando la cottura a vuoto ed il conseguente danno all'attrezzo.
- Pulire tempestivamente il gruppo di cestello per cottura a vapore ed il cesto bollente, evitando che le maglie siano intasate dagli alimenti.
- Nell'usare il gruppo di cestello per cottura a vapore, è impossibile mettere il misurino sul coperchio del corpo frullatore, non installarlo con forza.
- Nell'usare il piatto raccogliacqua, avere cura della quantità residua per evitare la fuoriuscita d'acqua. Di solito, il piatto raccogliacqua può raccogliere la zuppa condensata generata nel giro di circa 1 ora di cottura a vapore.

2.3.5 Misurino

Può applicare il misurino per chiudere il boccaglio d'aggiunta sul coperchio del corpo frullatore, in modo da evitare la perdita termica degli ingredienti e lo spruzzo della miscela, della zuppa. Può anche pesare il liquido con il misurino. Qualora vuole rifornire un po' di liquido, è sufficiente versare lentamente il liquido sul coperchio del corpo frullatore invece di prelevare il misurino. Il liquido penetra nel corpo frullatore per il gioco tra il misurino ed il coperchio del corpo frullatore. **Al fine di aggiungere gli ingredienti liquidi o solidi nel corpo frullatore, procedere come seguente:**



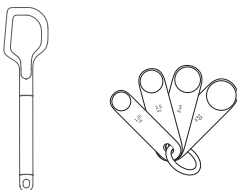
- 1 Cliccare su qualsiasi pomello di controllo per arrestare la cottura in corso, tenere la parete del misurino, sollevare il misurino ai fini dell'estrazione.
- 2 Aggiungere gli ingredienti o condimenti nel corpo frullatore.
- 3 Mirare il misurino all'apertura del coperchio del corpo frullatore, premerlo lentamente, installarlo sul coperchio del.

Attenzione

- Al termine della cottura, ci sarebbe il vapore residuo nel corpo frullatore, per cui si prega di aprire con cautela il coperchio per evitare l'eventuale fuoriuscita del vapore e la conseguente lesione.
- Non rimuovere il misurino durante la cottura. In alcune ricette, l'estrazione del misurino garantisce il rilascio del vapore residuo, per cui si rimanda all'effettivo suggerimento della ricetta.

2.3.6 Set di raschietti e misurini

Può avvalersi del raschietto per rimuovere gli ingredienti misti o alimenti cotti dal corpo frullatore e pulire l'ultima. I misurini serve per pesare un po' di condimento culinario in polvere o liquido, sono disponibili in: 10 ml, 5 ml, 2,5 ml, 1,25 ml. **Porre attenzione ai seguenti punti nell'usare gli accessori:**

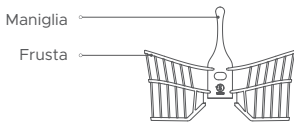


Attenzione

- Tutti gli accessori non si applicano all'altra destinazione d'uso.
- Non mettere i raschietti, i misurini nel corpo frullatore durante la cottura.
- Controllare regolarmente l'uso degli accessori, sostituirli tempestivamente in caso di danno.

2.3.7 Frusta

Al fine di frustare la crema od il liquido dell'uovo, usare la frusta a basso regime per omogeneizzare gli ingredienti, evitandone la solidificazione o sinterizzazione in fondo al corpo frullatore. **Ai fini dell'installazione e dello smontaggio, si prega di procedere come seguente:**



- 1** Porre la frusta sul set di utensili per l'agitazione, inserirla al gioco delle lame incrociate e girarla lievemente per fissaggio, in modo che non sia estraibile facilmente.
- 2** Pizzicare la leva della frusta, girarla lievemente verso l'alto per l'estrazione.



Attenzione

- Usare la marcia di regime rotativo fino a marcia 5
- Non usare il raschietto contestualmente alla frusta
- Non installare né smontare la frusta durante il funzionamento dell'attrezzo.
- Non usare la frusta nel contesto di bruciatura a vuoto ad alta temperatura

Ingrediente consigliato: 300g di liquido d' uovo (circa 10 uova)

Parametri consigliati: regime rotativo di marcia 4,5, durata tra 2 min 30 sec e 3 min 30 sec

03

Rapido uso

3.1 Avvio iniziale

Connettere la spina del cavo d'alimentazione alla presa AC, lo schermo presenterà la schermata dell'accensione.

3.2 Accensione e spegnimento

Accensione: dopo la connessione elettrico, si accende in automatico alla schermata dell'accensione.

Spegnimento: tenere premuto il tasto ON/OFF, lo schermo suggerirà lo spegnimento, cliccare su esso per confermare lo spegnimento.

Suggerimento:

1. Qualora è inattivo l'attrezzo, il decorso di 10 min senza l'operazione comporta lo spegnimento automatico dello schermo e l'accesso allo stato di sonno.
2. Modo di sveglia dello schermo: nello stato di sonno, cliccare sul tasto "ON/OFF" per la sveglia.

3.3 Impostazione iniziale

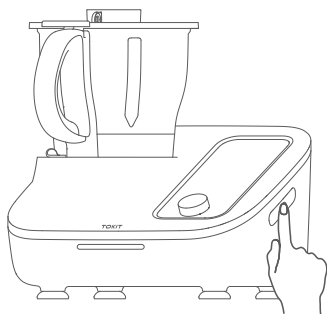
All'avvio iniziale, l'attrezzo accende in automatico alla pagina di accoglimento. Seguire la guida sulla pagina per l'impostazione iniziale. Seguire il comando sulla pagina per l'operazione. Durante l'operazione, girare il pomello di controllo per andare avanti e, in seguito all'impostazione, accendere alla pagina Home.

PU; inoltre modificare l'impostazione dal susseguente menù [Impostazione].

Connessione Wi-Fi: Scegliere il corretto nome Wi-Fi, inserire la password e cliccare sul tasto di connessione per conferma.

Dopo che sia modificata la password di Wi-Fi, è necessario riconnettere la rete da [Impostazione] dell'attrezzo.

3.4 Arresto d'emergenza



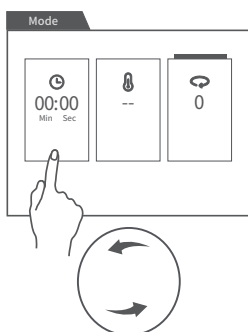
In caso d' emergenza durante il funzionamento dell'attrezzo, può cliccare sul tasto "ON/OFF" destro del corpo o premere sul pomello per arrestare immediatamente la funzione culinaria in corso e sospendere l' attrezzo. Rifare il clic sul pomello per resettare lo stato culinario dell' attrezzo.

04

Guida operativa

4.1 Impostazione dell'uso

Prima di e durante la cottura, impostare i relativi parametri: tempo, temperatura, regime rotativo. Può anche cliccare sulle icone del tempo, la temperatura, il regime rotativo dallo schermo per attivare l'impostazione parametrica, girare il pomello di controllo per cambiare l'impostazione. Dopo aver impostato i parametri, premere sul pomello per avviare l'attrezzo ai fini della cottura. Scegliendo la pagina della ricetta dalla [Colonna del menù] o ricorrendo alla funzione di ricerca (sx in alto), può trovare multiple ricette che il cuoco professionale personalizza a favore Suo. Può eseguire i passi nella ricetta e manovrare il robot da cucina multifunzione intelligente per la cottura.



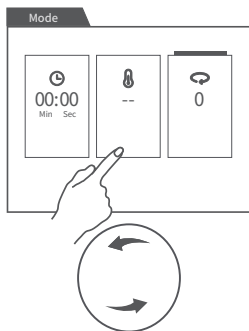
4.1.1 Messa in fase

- 1 Cliccare sull'icona della messa in fase per attivare la fasatura.
- 2 Girare il pomello di controllo per impostare la durata della cottura.

Attenzione

Precauzioni in ordine alla messa in fase:

- In sede della cottura, può modificare a qualsiasi momento il tempo preimpostato (salve alcune modalità), cliccare sull'icona della messa in fase, girare il pomello alla durata di cottura desiderata. L'attrezzo proseguirà il funzionamento in base all'ultima fasatura fino al termine della cottura.
- In sede della cottura, prima della scadenza della messa in fase, cliccare sul pomello di controllo per sospendere l'attrezzo. In tal caso, può aggiungere il condimento e ripremere sul pomello per avviare l'attrezzo. L'attrezzo proseguirà la cottura in base alla fasatura preimpostata.
- Qualora la cottura viene terminata prima della scadenza della fasatura, cliccare sull'icona della messa in fase, girare il pomello di controllo fino alla visualizzazione di 00:00.



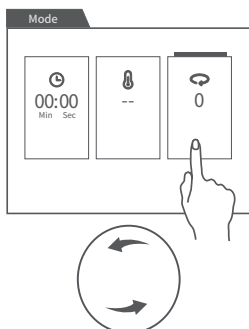
4.1.2 Impostazione della temperatura

- 1 Cliccare sull'icona dell'impostazione della temperatura per attivare la corrispondente funzione.
- 2 Girare il pomello di controllo per impostare o cambiare la temperatura di cottura.

⚠ Attenzione

Precauzioni in ordine all'impostazione della temperatura:

- Durante la cottura, può impostare o modificare a qualsiasi momento la temperatura preimpostata (salve alcune modalità).
- Qualora non desidera il riscaldamento, per favore impostare la temperatura in "---".



4.1.3 Impostazione del regime rotativo

- 1 Cliccare sull'icona dell'impostazione del regime rotativo per attivare la corrispondente funzione.
- 2 Girare il pomello di controllo per impostare il regime rotativo della cottura.
- 3 Girare nel senso antiorario il pomello di controllo per regolare il regime 0 in rotazione nel senso antiorario. La rotazione nel senso antiorario vuole dire agitare o miscelare lievemente gli ingredienti con il dorso della paletta.

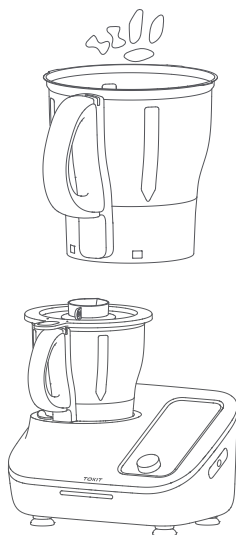
⚠ Attenzione

Precauzioni in ordine all'impostazione del regime rotativo:

- Durante la cottura, può impostare o modificare a qualsiasi momento il regime rotativo preimpostato (salve alcune modalità).
- Completata la messa in fase e l'impostazione del regime rotativo, può avviare l'attrezzo per la cottura.
- Prima di impostare il regime rotativo, assicurare che il corpo frullatore si installi correttamente sull'ospitante, il coperchio combaci perfettamente con il corpo frullatore e si fissi per evitare il rischio.
- Il regime rotativo consta di 20 marce nel senso orario, 10 marce nel senso antiorario. Girare nel senso orario per regolare la marcia oraria, nel senso antiorario per regolare la marcia antioraria. Maggiore la marcia è, più veloce il regime rotativo sarà.
- Con riferimento agli alimenti caldi o zuppa di oltre 60 C, non applicare l'elevata marcia per evitar i rischi come fuoriuscita alimentare e conseguente scottatura.
- Impostare la rotazione nel senso orario/antiorario per cambiare il senso rotativo del set di utensili per l'agitazione. La rotazione antioraria serve per agitare, miscelare delicatamente gli ingredienti.

4.2 Modalità di cottura

Il robot da cucina multifunzione prevede più modalità per coprire i fabbisogni specifici culinari. Dalla pagina Home nella modalità predefinita dell'attrezzo, sono disponibili le modalità di: pesatura, limitazione, impasto, rasatura del ghiaccio, spremitura, macinazione, tritatura, sminuzzatura, pulizia, cottura a vapore, stufatura ecc. **Riportiamo l'esempio della modalità di tritatura, si prega di procedere come seguente:**



- 1** Pulire l'ingrediente e tritarlo in cubini da circa 1-2cm, metterlo nel corpo frullatore pulito, avere cura che la quantità versata non superi la massima tacca sulla scala del corpo frullatore.
- 2** Montare correttamente il corpo frullatore sull'ospitante, chiudere il coperchio del corpo frullatore ed assicurare il perfetto interblocco tra il corpo frullatore e l'ospitante, il coperchio e il corpo frullatore.
- 3** In seguito all'accensione, cliccare dalla prima pagina modale la "modalità di tritatura", cliccare sul pomello di controllo. L'attrezzo seguirà il programma preimpostato e si arresta in automatico al termine. Qualora è necessario l'arresto ad interim, è sufficiente premere sul pomello di controllo.
- 4** Al termine della lavorazione, smontare il corpo frullatore dall'ospitante per estrarre gli ingredienti con il raschietto.

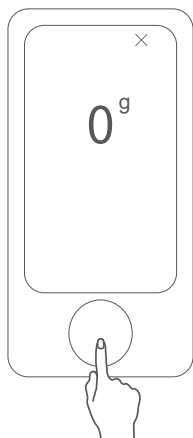
Attenzione

Precauzioni in ordine alla modalità di tritatura:

- Prima della lavorazione, la carne viene pulita dai tendini, le ossa, la pelle, viene inoltre scongelata qualora è surgelata.
- Non applicare la funzione di tritatura agli ingredienti rigidi come carne surgelata, ghiaccio, ossa ecc. L'attrezzo potrebbe oscillare durante il lavoro, non viene lasciato incustodito.
- Spegnerne immediatamente l'attrezzo qualora gli ingredienti aderiscono alla parete del corpo frullatore o l'attrezzo vibra fortemente. Raschiare gli ingredienti con il raschietto per omogeneizzarlo nel corpo frullatore, poi avviare l'attrezzo.

Pesatura

Nel pesare gli ingredienti prima della cottura, scegliere la modalità di pesatura dalla prima pagina modale e pesare gli ingredienti, i condimenti. **Si prega di procedere come seguente:**



- 1** Mettere il corpo frullatore nell'ospitante, cliccare sulla modalità di pesatura dalla pagina modale.
- 2** Inserire gli ingredienti o condimenti nel corpo frullatore per misurazione, lo schermo presenta il relativo peso a tal punto.
- 3** Cliccare sul pomello di controllo per "azzeramento", inserire il prossimo tipo di ingrediente o condimento nel corpo frullatore. Può ripetere il suddetto processo di pesatura fino al massimo di 5.000 g.

Attenzione

Precauzioni in ordine alla funzione di pesatura:

- La funzione di pesatura si applica quando non è attiva nessuna modalità.
- In sede della pesatura, assicurare il collocamento dell'attrezzo sul tavolo livellato, altrimenti il risultato sarebbe impreciso.
- E' sufficiente cliccare su "x" a dx in alto sulla pagina della pesatura ai fini dell'uscita.

Tabella funzionale delle modalità

Modalità	Funzione	Precauzione
Manuale	<p>E' predefinita attiva, consente l'impostazione autonoma della durata, la temperatura, il regime rotativo per cominciare la cottura</p> <p>Attenzione: la massima durata è 99 min, la massima temperatura è 180 C, il massimo regime rotativo è marcia 10.</p> <p>Ingredienti consigliati per la funzione mista: 300 g di zucca + 700g d'acqua</p> <p>Parametri consigliati: 30 min/180 C./Senso orario 10</p>	<p>Quando non familiarizza con l' attrezzo, per favore seguire i passi e le impostazioni della ricetta dal cloud dell' attrezzo e la carta di ricetta per manovrare l' attrezzo e svolgere la cottura.</p>
Pesatura	<p>Pesatura degli ingredienti</p>	<p>Premere sul pomello di controllo per "azzeramento"</p>
Limite	<p>Serve per sminuzzare rapidamente l' alimento</p>	<p>Preimpostazione non regolabile, massimo regime rotativo; qualora è scelta la modalità, ripremere sull' icona della "Modalità di Limite" per uscire; in sede del funzionamento, custodire l' attrezzo per evitarne l' oscillazione e l' eventuale rischio.</p>
Impasto	<p>Impasto</p> <p>Ingredienti consigliati: 450g di farina +300g d'acqua</p> <p>Parametri consigliati: 5 min/Senso orario 4,5</p>	<p>Temperatura e regime rotativo sono bloccati e non regolabili. Aggiungere i condimenti come acqua dal boccaglio superiore del coperchio del corpo frullatore.</p>
Rasatura del ghiaccio	<p>Frantuma lo ghiaccio, offre il gusto di ghiaccio grezzo o fine</p> <p>Ingredienti consigliati: 200g di ghiaccio in cubini di non oltre 3 cm3</p> <p>Parametri consigliati: 8 sec/Senso orario 8</p>	<p>Temperatura bloccata e non regolabile. Durante il funzionamento dell'attrezzo, chiudere il coperchio del corpo frullatore e garantire il misurino installato sul boccaglio d' ingresso, per evitare la fuoriuscita del ghiaccio frammentario dal boccaglio e la conseguente lesione.</p>
Spremitura	<p>Spremitura degli ingredienti con abbondante acqua come verdure, frutta</p> <p>Ingredienti consigliati: 400 g di pera + 1.000g d'acqua</p> <p>Parametri consigliati: 30 sec/Senso orario 9</p>	<p>Temperatura bloccata e non regolabile. Durante il funzionamento dell'attrezzo, chiudere il coperchio del corpo frullatore e garantire il misurino installato sul boccaglio d' ingresso, per evitare la fuoriuscita degli ingredienti dal boccaglio.</p>

Modalità	Funzione	Precauzione
Macinazione	<p>Macina i cereali e frantuma gli ingredienti</p> <p>Ingredienti consigliati: 200 g di zucchero cristallino</p> <p>Parametri consigliati: 20 sec/Senso orario 9,5</p>	<p>Temperatura è bloccata e non regolabile. Si consiglia di tagliare gli ingredienti a dadini per facilitare la macinazione omogenea.</p>
Tritatura	<p>Produce la farcitura di carne, trita gli ingredienti</p> <p>Ingredienti consigliati: 300 g di manzo in cubini di non oltre 2 cm3</p> <p>Parametri consigliati: 15 sec/Senso orario 8</p>	<p>Temperatura è bloccata e non regolabile. Non si applica agli ingredienti rigidi o con abbondante acqua come carne surgelata, frutta ecc.</p>
Sminuzzatura	<p>Sminuzza gli ingredienti ingombranti</p> <p>Ingredienti consigliati: 100 g di carota in cubini di non oltre 2 cm3</p> <p>Parametri consigliati: 6 sec/Senso orario 9</p>	<p>Temperatura bloccata e non regolabile. Durante il funzionamento dell'attrezzo, chiudere il coperchio del corpo frullatore e garantire il misurino installato sul boccaglio d' ingresso, per evitare la fuoriuscita degli ingredienti dal boccaglio.</p>
Pulizia	<p>Pulisce la padella</p>	<p>Avere cura che l' acqua non superi 1 L. Durante il funzionamento dell'attrezzo, chiudere il coperchio del corpo frullatore e garantire il misurino installato sul boccaglio d' ingresso.</p>
Cottura a vapore	<p>Cuoce a vapore o bolle gli ingredienti.</p> <p>Attenzione: nella modalità di cottura a vapore, la potenza varierebbe in funzione della tensione attuale in ingresso. Più alta la tensione è, maggiore la potenza in uscita sarà</p>	<p>Temperatura, regime rotativo sono bloccati e non regolabili. In questa modalità, gli utensili non ruotano. Si applica alla cottura degli ingredienti fragili come ravioli, cagliata di fagioli, non si applica ai modi di cottura diversi dalla cottura a vapore con acqua pulita, come: stufatura della carne.</p>
Agitazione	<p>Agita gli ingredienti</p> <p>Ingredienti consigliati: 300g di farcitura di carne + 2 uova</p> <p>Parametri consigliati: 1 min/Senso orario 2,5</p>	<p>Temperatura bloccata e non regolabile. Durante il funzionamento dell'attrezzo, chiudere il coperchio del corpo frullatore e garantire il misurino installato sul boccaglio d' ingresso, per evitare la fuoriuscita degli ingredienti dal boccaglio.</p>

Suggerimento: a causa dell'aggiornamento del prodotto, il nominativo della modalità varierebbe nel sistema, per cui prevale quello effettivo.

4.3 Funzioni della ricetta

Al fine di usare al meglio il robot da cucina multifunzione intelligente e ottenere la migliore esperienza di cottura, connettere l'attrezzo alla rete prima dell'uso.

Cliccare sul menù "Ricetta" a sinistra in alto sullo schermo per accendere alla Sua ricetta. In alternativa, può anche inserire la parola chiave nella colonna "Ricerca" a destra in alto per ricercare la ricetta.

4.4 Pulizia e manutenzione

4.4.1 Pulizia

- Prima dell' uso iniziale del prodotto, pulire e lavare completamente tutti i gruppi ed accessori che potrebbero contattare gli ingredienti.
- In seguito ad ogni uso, pulire, strofinare tutte le parti.
- Alla metà tra due programmi di cottura o al termine della cottura, servirsi della modalità "Pre-pulizia" per pulire la padella.
- Al fine di pulire completamente il set di utensili e il corpo frullatore, ottemperare alla descrizione del manuale operativo nella sezione "Istruzione sull' utilizzo delle parti" per smontare il corpo frullatore.
- Non pulire il corpo frullatore con l' oggetto appuntito o la paglietta, usare invece l' apposito detergente per l' acciaio inossidabile.
- Nel pulire, prendere e collocare gli utensili, avere cura di non toccare il tagliente.
- Smontare l' utensile con cautela per evitare la caduta incidentale.
- Dopo l' installazione del corpo frullatore sull' ospitante, non stendere assolutamente la mano nel corpo frullatore.
- Pulire la superficie degli accessori plastici (come cesto bollente) con il panno morbido ed il detergente.
- Tutti gli accessori e utensili comprensivi del set di utensili, carter degli utensili, set di corpo del cestello per cottura a vapore, cesto bollente, guarnizione del corpo frullatore, misurino, frusta, raschietto e cucchiaino possono essere puliti con il lavastoviglie.
- Sconnettere l' alimentazione prima di pulire l' ospitante.
- Pulire l' ospitante con il panno umido ed il detergente blando.
- In caso di possibile penetrazione dell'acqua o dell' umidità nell' ospitante, non usare troppa acqua per la pulizia.
- L' immersione a lungo del corpo frullatore, del set di utensili in acqua, altri liquidi o cibi residui comporterebbe il danno. Quindi, pulire, asciugare tempestivamente il corpo frullatore ed il set di utensili dopo l' uso.

4.4.2 Manutenzione

- La cottura a vapore od il contatto con la sostanza acida da lungo porterebbe alla ruggine. Dunque, si prega di controllare attentamente gli ingredienti culinari per l'eventuale truciolo della parte.

- Controllare regolarmente l'ospitante e tutti gli accessori per l'eventuale danno potenziale, inclusi il corpo frullatore, il cavo d'alimentazione, la guarnizione del coperchio, la guarnizione dell'utensile.
- Pulire e controllare lo sfogo del prodotto. L'eventuale intasamento dello sfogo comporterebbe il danno al prodotto.
- In caso di disattivazione a lungo, sconnettere l'alimentazione.
- L'ospitante si caratterizza da un meccanismo di sfogo in fondo al basamento del corpo frullatore. In caso di spruzzo di tanta zuppa o liquido sul basamento, non girare né spostare l'ospitante, in quanto il liquido può uscire dallo sfogo inferiore. Di certo, si può applicare la spugna o l'asciugamano morbido per rimuovere il liquido dalla superficie dell'ospitante.
- Mantenere l'attrezzo asciutto e pulito. Metterlo al posto asciutto e ventilato. Non utilizzare gli accessori danneggiati.
- Gli utensili e accessori sono materiali di consumo. Dopo la considerazione complessiva della frequenza d'uso e le condizioni generali, cambiare tempestivamente gli utensili ed accessori per garantire il buono effetto culinario.

Rimozione dell'errore

Tipo d' errore	Giudizio e risoluzione dell' errore
Ingresso del liquido nell'area sottostante il corpo frullatore	<ul style="list-style-type: none"> • Disinserire immediatamente la spina dell' alimentazione. • Rimuovere con straccio il liquido eccessivo sottostante il corpo frullatore. • Non rimuovere né inclinare l' ospitante per evitare l' ingresso del liquido nell' ospitante ed il contatto con la parte sensibile. • Non tentare di smontare l' ospitante. Non include nessuna parte che Lei può riparare in autonomia. • Qualora Lei non può rimuovere il caso di penetrazione liquida nell' ospitante, non tentare di accenderlo e contattare l'assistenza postvendita.
Avvio impossibile, nessuna visualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il cavo d' alimentazione per la corretta inserzione nella presa
Padella non inseribile nell' ospitante	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il fondo del corpo frullatore per il corretto bloccaggio
Riscaldamento impossibile	<ul style="list-style-type: none"> • E' possibile che la durata di riscaldamento non sia impostata. Verificare la presenza o no della durata impostata. • Mancanza della temperatura scelta. Verificare la presenza o no della temperatura impostata.
Arresto durante l' operazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prelevare il corpo frullatore dall' ospitante. • Ridurre gli ingredienti da aggiungere od rifornire un po' di liquido. • Aspettare circa 5 min (tempo di raffreddamento). Installare di nuovo il corpo frullatore. • Controllare lo sfogo dorsale dell' ospitante per la pervietà. • Premere e girare il pomello per riavviare la macchina. • Qualora l' info dell' errore sistematico persiste dopo il periodo di raffreddamento, contattare l'assistenza postvendita.
Pesatura scorretta	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
Interruzione della funzione culinaria di base	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza degli ingredienti richiesti. • Estrarre il corpo frullatore dall' ospitante e svuotarla. • Rimontare il corpo frullatore svuotata sull' ospitante. • Riavviare il processo di cottura.
Wi-Fi non connettabile	<ul style="list-style-type: none"> • Se il sistema/software sia aggiornato. • Se l' intensità Wi-Fi sia sufficiente al posto del prodotto.
Versione non aggiornabile	<ul style="list-style-type: none"> • Se la cottura sia in corso. • Se il Wi-Fi funzioni.

06

Codice d'errore

Codice d' errore	Causa dell' errore	Soluzione
Coperchio o corpo frullatore irreperibile	Corpo frullatore mancante, coperchio mancante o non bloccato	Montare il corpo frullatore e girare il coperchio, poi riprovare
E-05	Allarme di sovratemperatura del sensore inferiore della padella	Riavviare dopo il calo di temperatura
E-10	Danno al sensore inferiore della padella	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-16	Protezione del motore dalla sovraccorrente	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-17	Protezione del motore dalla sovratensione	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-18	Protezione del motore dalla sottotensione	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-19	Protezione del motore dalla mancanza di fase	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-20	Protezione del motore dall' intasamento	Svuotare il corpo frullatore, ridurre gli ingredienti e riavviare
E-21	Sovratemperatura del motore	Riavviare dopo il calo di temperatura
E-22	Circuito aperto del sensore del motore	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-23	Corto circuito del sensore del motore	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-24	Sovratemperatura del tubo MOS	Riavviare dopo il calo di temperatura
E-25	Circuito aperto del sensore di temperatura del tubo MOS	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-26	Corto circuito del sensore di temperatura del tubo MOS	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-27	Anomalia comunicativa del motore	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-29	Anomalia comunicativa della pesatura	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione
E-30	Anomalia comunicativa del tablet	Contattare l'assistenza postvendita per riparazione

07

Parametri di base

Nominativo del prodotto: Omni Cook	Modello: TLLJE01ACM-1A
Modo di riscaldamento: Elettrotermico	Potenza in uscita del motore: 500W
Capacità nominale: 2.2L	Potenza in uscita del tubo elettrotermico: 1000 - 1200W
Dimensioni: 355 x 244 x 364mm	Potenza nominale totale: 1500 - 1700W
Connexion Wi-Fi: Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz	
Tensione nominale: 220 - 240 V~	Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

08

Doc

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. dichiara solennemente che i prodotti di serie TLLJE01ACM-1A si conformano ai requisiti di base della Direttiva 2014/53/EU e altre disposizioni in merito.

09

Smaltimento

Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd. dichiara solennemente che il prodotto si conforma alle norme e direttive europee vigenti, i relativi emendamenti.

Il distintivo WEEE del prodotto (Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche). Il distintivo indica che nell'ambito europeo, il prodotto non viene smaltito assieme agli altri rifiuti domestici.

Per evitare i danni all'ambiente o alla sanità umana dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di riciclare il prodotto e promuovere con responsabilità il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Al fine di recuperare l'apparecchio da Lei usato, per favore usare il sistema di resa e recupero, o contattare il rivenditore del prodotto acquistato.

Possano procedere a riciclare in sicurezza il prodotto.

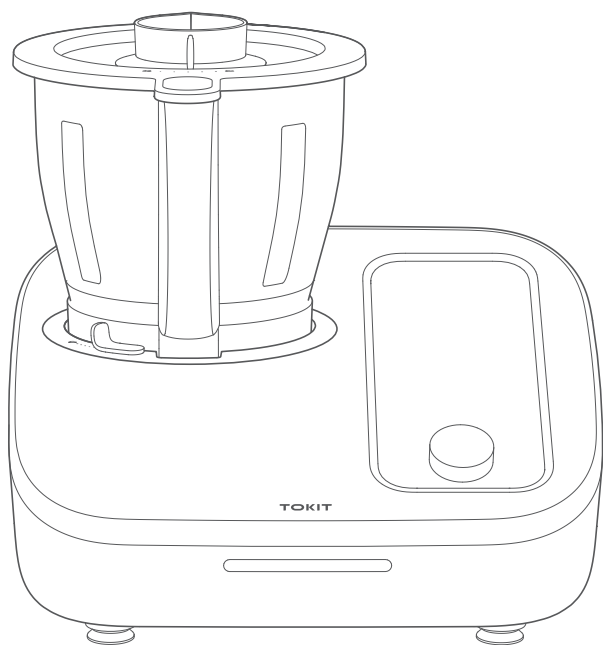


Pour en savoir plus :
www.quefairemesdechets.fr



TOKIT

Omni Cook



智能多功能料理机使用说明书

目录

请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。

本产品只限于家庭使用。

说明书中的产品、配件、用户界面等插图均为示意图，仅供参考。由于产品的更新与升级，产品实物与示意图可能略有差异，请以实物为准。

注意事项	135
产品介绍	137
零部件名称	137
操控区域说明	138
部件使用说明	139
快速使用	144
首次启动	144
开机和关机	144
初始设定	144
紧急制动	144
操作指引	145
使用设置	145
烹饪模式	146
食谱功能	149
清洁和维护	149
故障排除	150
故障代码	151
基本参数信息	152
Doc	152
处理	152

01

注意事项

操作本产品之前, 请阅读所有说明、安全措施和警告。

- 注意:** 在把主锅从主机底座上移开之前, 请确保多功能料理机已经完全停止。
- 使用限制** 产品正常工作海拔高度范围为0米~2000米。
产品不应放在不平衡、潮湿或者靠近其他火源、热源(如炉具)的地方, 距离最好是30cm以上。
请勿将主机置于炉盘(高温区、陶瓷炉、电磁炉等)或其他已加热或可加热的表面上。
未成年人既不得独自使用也不得在成人的陪伴下使用该设备, 应始终远离正在操作中的智能多功能料理机及其电源线。
本产品不应提供给未成年人当做玩具玩耍。
任何在身体、感知、精神能力方面有残障或缺乏知识、经验的人员不得操作本产品, 即使有监护人陪同亦不得使用本产品。
本产品只限于家庭使用, 设计容量满足一般家庭用量, 除本说明书规定的用途外, 不允许将本产品用于任何其他用途。
请勿在户外使用。
- 电源线注意事项** 请使用配套提供的交流电源线。
如果电源软线损坏, 为了避免危险, 必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
在进行维护作业或移动之前, 请从交流电源插座上断开交流电源线的连接。
请勿过度拧捏、弯曲或扭转交流电源线, 否则线芯可能会暴露在外或折断。
请勿在任何其他装置上使用所提供的交流电源线。
- 电源注意事项** 禁止使用交流以外的电源, 以免造成火灾触电。
请务必手持电源插头部分拔下电源, 以免造成触电或短路起火, 断开交流电源线连接时, 请勿拉扯交流电源线。
请勿让儿童单独操作使用, 要放在婴幼儿不能触及的地方, 以避免触电、烫伤等危险事故发生。
请不要用潮湿的手插入或拔出电源插头, 以免造成触电或受伤。
请单独使用额定电流以上的带接地线插座, 以免引起火灾等危险。
- 关于环境** 因蒸汽和热量会导致墙壁及家具受损、变色、变形, 因此使用时请距离墙壁和家具30cm以上。
放入厨房壁柜等地方使用时, 应注意保持通风。
- 异常或故障** 使用中电源线、电源插头异常发热。
产品中有烟雾冒出、有烧焦的异味。
产品某部分发生裂开、松动或有异响。
主锅变形。
以及其他的异常或故障。

使用中

请勿将食材加入超过主锅所允许的最大填充量（“最大”刻度线处）。
为防止油脂或液体溅出，请勿在高速运行中取下量杯。
请勿尝试强行打开主锅盖或锁定机构。
仅在转速为零且锁定机制已解锁后才打开主锅盖。
搅拌棒不得使用于长时间炖煮（慢炖、慢煮、发酵），特别是在高温环境下。
搅拌刀组刀片非常锋利，使用时请小心！
请勿触摸运动部件，防止机械伤害。
设备在连接电源状态下，请勿将手伸入主锅中，以防发生危险和受伤。
设备运行时，请勿将手或任何器具伸进主锅，否则可能会严重受伤或损坏机器。
请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。
设备在完全停止运转时才能将刮刀伸进主锅。
蒸煮中请确保主锅中有足够的水，当您想延长蒸煮时间，请加水。
蒸煮时，产生的热蒸汽，可能会导致烫伤，请您注意让它远离您的脸部和身体。
使用中或刚使用结束，切勿触碰量杯，特别注意不要让婴幼儿靠近，以免烫伤。
设备工作中，请勿移动或晃动。
严禁使用时用其他物品覆盖产品顶盖，以免蒸汽无法释放。
设备进行搅拌时加入的水温度最好小于60℃，以免液体溢出烫伤。
设备高速转动过程中当液体温度过高时转速会自动降速。
请确保主锅盖与主锅完全锁定后，再启动设备。
设备在运转时请务必照看设备。
请确保设备完全停止运转后再打开主锅盖。
使用设备加热食物时，请注意不要触碰主锅，以免烫伤。
在所有准备工作完成之前，请勿插入电源插头。
当没有正确安装配件/搅拌刀组时，请勿使用本设备。
不要让设备空转。

使用结束

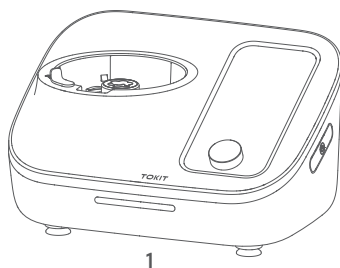
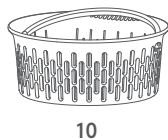
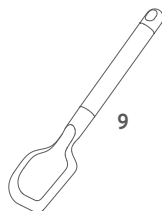
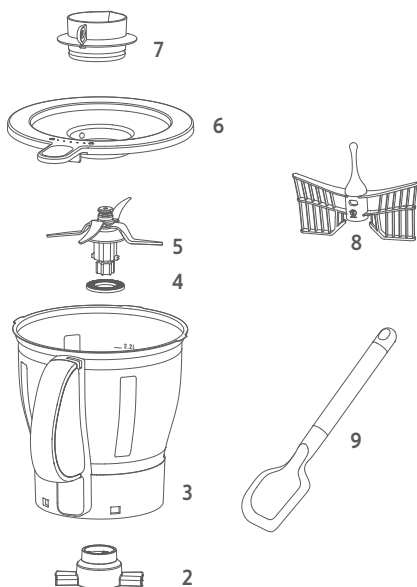
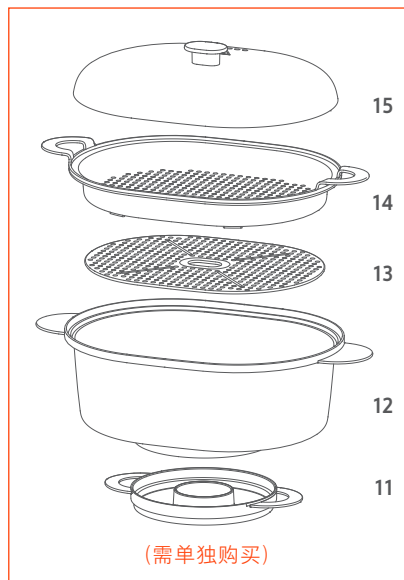
使用后应立即清空主锅内食材、取出搅拌刀组及时清洗，并小心搅拌刀组的刀片。
使用后、安装或拆卸部件前、清洗前，均须拔掉插头。
如产品发生异常或故障时，请立即停止使用，并拔掉电源插头。
请在将主锅装入主机中之前，将主锅彻底擦干。

其他注意事项

请不要摔落本产品或碰撞坚硬物，以免造成受伤或故障。
请勿改造。非维修技术人员，不可拆卸修理，以免造成火灾、触电及受伤。
发生异常或故障时，立即停止使用，以免造成火灾、触电及受伤。
器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
产品上的硅胶件避免与乙醇含量大于50%的酒精饮料接触。
在更换配件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。
请勿使用本产品配套以外的附件和配件，以免引起火灾和人身伤害。
请勿在电线或插头已损坏的电器上操作，或在电器发生故障或有任何类型的损坏后还进行操作。请将设备送至最近的授权服务机构进行检查、维修或调整。

请妥善保存该使用说明书

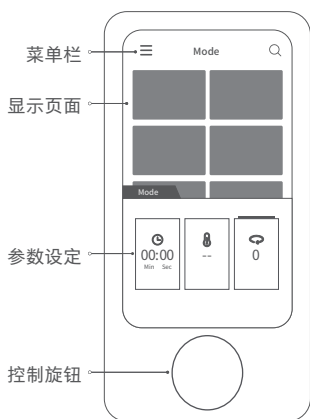
2.1 零部件名称



- | | | | |
|--------|--------|---------|---------|
| 1 主机 | 5 搅拌刀头 | 9 刮刀 | 13 底隔板 |
| 2 固定刀座 | 6 主锅盖 | 10 网篮 | 14 蒸盘 |
| 3 主锅锅体 | 7 量杯 | 11 集水盘 | 15 蒸锅盖 |
| 4 密封圈 | 8 搅拌棒 | 12 蒸锅主体 | 16 量勺套装 |

部件名称	功能
主锅	与搅拌刀组配合用于烹饪和加工食材
主锅盖	用于密封主锅，设备工作时可防止汁液飞溅，中央设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。
量杯	用于量取食材，并封闭主锅盖加料口
主机	设备主要部件，内有电机等，提供动力
搅拌刀组	与主锅组合，用于搅拌混合和切碎食材
蒸锅组件(需单独购买)	用来蒸煮食物
网篮	用来蒸煮食物，制作软质易碎食材，也可以用于筛滤水果或蔬菜汁
搅拌棒	搅拌打发奶油或蛋清
刮刀	清空主锅内壁残留食材
量勺套装	量取少量液体或粉末配料

2.2 操控区域说明



2.2.1 菜单栏

您可以在模式菜单中选择预设烹饪模式；在食谱菜单中挑选您喜欢的食谱进行烹饪；通过设置菜单对设备进行基本设置。

2.2.2 参数设定

参数分别为：时间、温度和转速（正转 / 反转）。您可以通过点触参数设定图标，激活对应的参数设定，再通过旋转控制旋钮来改变设定。

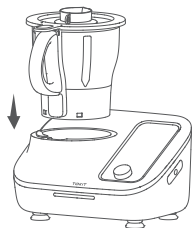
2.2.3 控制旋钮

通过旋转控制旋钮来改变参数设定；通过点按控制旋钮开始 / 暂停当前烹饪。

2.3 部件使用说明

2.3.1 主锅

使用主锅加工或加热食材。主锅由不锈钢容器、主锅盖和搅拌刀组组成。主锅需要正确的放置在设备主机中才可以启动设备进行烹饪。请按照以下步骤进行：



1. 将主锅底座垂直对准主机上的卡槽，把手冲向主机正面方向同时向下按压主锅，听到“咔”声后确定主锅已经与主机充分完全锁合。

2. 取下主锅时，需要向左拨动安全锁并同时向上提起。



⚠ 注意

为了您的安全和获得更好的烹饪体验，请注意以下几点：

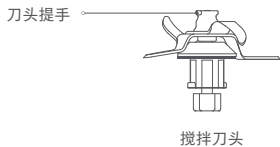
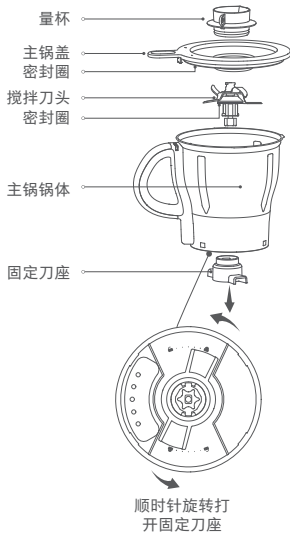
- 请将设备放置在厨房的一个干净、坚固、平整的固定台面位置。
- 请与工作台表面的边缘保持足够的距离，以防设备在烹饪期间因为可能会发生的移动或因碰撞等原因跌落。
- 请勿将设备置于炉灶（高温区、陶瓷炉、电磁炉等）或其他已加热或可加热的表面上，请与外部热源保持足够距离。
- 请勿将设备放置在家具（架子、壁柜等）下面，家具可能会被烹饪中产生的蒸汽损坏。

2.3.2 搅拌刀组

清洗刀组和主锅时，请先将搅拌刀组拆下，清洗擦干后再将搅拌刀组正确安装，待下次烹饪。搅拌刀组用于搅拌、切碎和混合食物。必须始终正确安装搅拌刀组并用固定刀座将它完全锁定，否则可能造成意外伤害。请按照以下步骤进行：

1. 握住主锅手柄，并确保其开口朝上。

2. 顺时针旋转打开固定刀座，将搅拌刀头暂时留在锅内。



3. 小心地提住搅拌刀头的刀片以上提手部位，将其与搅拌刀组密封圈一起从主锅中取出。
4. 清洗搅拌刀组时，需格外小心以防意外割伤。清洗干净后，将其擦干。
5. 小心提住搅拌刀组的刀片提手以上部分，将其与搅拌刀组密封圈一起对准并装入主锅底部的开口中，直到搅拌刀组的密封圈与锅底接触。
6. 将固定刀座从下面安装到主锅上，逆时针旋转直到搅拌刀组牢固锁定。

⚠ 注意

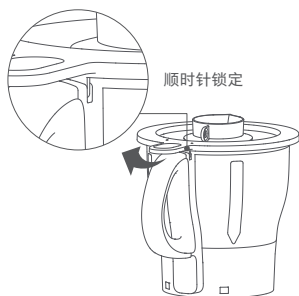
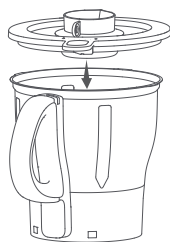
为了您的安全和获得更好的烹饪体验，请注意以下几点：

1. 搅拌刀组的刀片异常锋利，安装、拆卸、使用和清洗时需格外注意。
 - 请勿触摸搅拌刀头的刀片。
 - 拆卸刀头时，请保持主锅锅口朝上，防止刀头掉落使刀片变形以及造成伤害。
 - 取下主锅前，请勿将手伸入主锅中。
 - 拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请确保主锅和搅拌刀组充分冷却，防止因烹饪结束后余留的高温造成灼伤。
2. 请注意正确安装搅拌刀组，并定期检查刀组与主锅底部接触的密封圈的使用状况。
 - 安装搅拌刀组请确保搅拌刀组的密封圈与刀组传动轴配合到位。
 - 请确保搅拌刀组的密封圈没有受损，防止因密封圈损坏，液体进入主机内部损坏主机。
 - 在烹饪前，请确保搅拌刀组已经正确装入并完全锁定。

2.3.3 主锅盖

主锅盖用于密封主锅。为了保证您安全的使用本产品，只有在正确地盖上并锁定主锅盖后，才能启动设备。请按照如下步骤进行：

1. 将主锅盖放置在主锅上，双手向下压，确保主锅盖和主锅严实配合。
2. 将主锅盖盖耳顺时针拨动，使主锅盖与主锅把手锁合。
3. 请确保主锅盖与主锅把手锁定，主锅盖与主锅口锁定无翘起松动。
4. 需取下主锅盖时，请将主锅盖盖耳逆时针拨动，以解锁主锅盖，随后可握住盖耳将其提起。



⚠ 注意

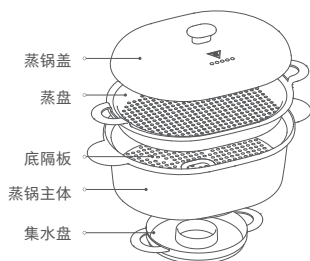
为了您的安全和获得更好的烹饪体验，请注意以下几点：

- 请勿强行打开主锅盖，以防对主锅盖锁扣造成损坏。
- 烹饪过程中，请勿打开主锅盖，以防滚烫的食材溅出造成烫伤。
- 烹饪结束后，打开主锅盖请务必小心，锅内可能余留有高温蒸汽，开盖时请防止蒸汽溢出造成的烫伤。
- 请定期检查主锅盖密封圈是否有损坏。
- 清洗时，不可将密封圈拆下。
- 使用后请及时清洗，以防食物残渣造成异味，影响下次烹饪。

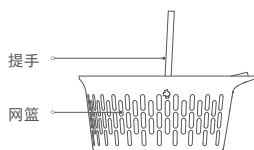
2.3.4 蒸锅组件/网篮 (蒸锅组件需单独购买)

蒸锅组件和网篮用于蒸煮食物。蒸锅组件由蒸锅盖、蒸盘、底隔板、蒸锅主体和集水盘组成。蒸锅组件通过直接安装在主锅盖上，烹饪过程中蒸汽通过主锅盖中的加料口进入蒸笼中以蒸熟食物。请按照如下步骤进行：

1. 如果在蒸煮时使用蒸锅组件，请将它底部卡口置于主锅盖上方槽口中。
2. 如果在蒸煮时使用网篮，请将它放入主锅中，将食材置于网篮中。
3. 蒸锅组件可自由搭配以满足您的烹饪需求。
4. 当您需要收集蒸锅中的冷凝汤汁时，请将集水盘置于蒸锅底部与主锅盖之间，如您希望汤汁流入主锅时，取出集水盘即可。



(蒸锅组件需单独购买)



⚠ 注意

为了您的安全和获得更好的烹饪体验，请注意以下几点：

- 食材蒸煮时必须均匀的平铺在蒸锅内，且每次蒸煮的食材和盘、碟的总重量不能超过 2kg。
- 取出蒸锅组件或网篮时请小心，以防蒸汽和滚烫的食物导致烫伤。
- 请确保主锅内有足量的水，防止干烧造成设备损坏。
- 请及时清洗蒸笼组件和网篮，确保网孔不被食物堵住。
- 使用蒸锅组件时无法将量杯置于主锅盖上，请勿强行安装。
- 当使用集水盘时请留意其余存量，避免集水过量造成的溢出，正常情况下，集水盘可确保收集约 1 小时蒸制所产生的冷凝汤汁。

2.3.5 量杯

您可以使用量杯封闭主锅盖中的加料口，从而防止主锅内食材热量流失以及混合物和汤汁飞溅。您还可以使用量杯量取液体。如果您只想补添少量液体时，无需取出量杯，只需将液体缓缓倒在主锅盖上，液体会通过量杯和主锅盖的间隙流入主锅中。如果您要向主锅中添加更多液体或固体食材时，请按照如下步骤进行：



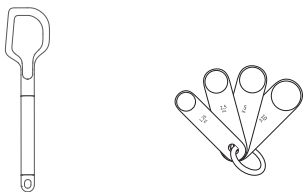
1. 点按控制旋钮暂停当前烹饪，捏住量杯杯壁，向上提起量杯，将量杯取下。
2. 向主锅内添加食材或辅料。
3. 将量杯对准主锅盖开口处缓缓向下压，将量杯安装在主锅盖上。

⚠ 注意

- 烹饪结束后，锅内可能余留有高温蒸汽，打开主锅盖请务必小心，防止蒸汽造成烫伤。
- 烹饪过程中请勿取下量杯。部分食谱中，需取下量杯以保证释放多余蒸汽，详情请根据实际食谱提示而定。

2.3.6 刮刀和量勺套装

您可以使用刮刀将主锅中的混合食材或熟食取出并清空主锅。量勺套装用于称量少量粉末类或液体烹饪配料，规格有：10毫升、5毫升、2.5毫升、1.25毫升。使用配件请注意以下几点：



⚠ 注意

- 所有配件不得用于其他用途。
- 切勿在烹饪时将刮刀和量勺置于主锅中。
- 请定期检查配件的使用状况，如有损坏及时替换。

2.3.7 搅拌棒

用于打发奶油或蛋清，同时可以使用搅拌棒在较低的搅拌速度下确保食材均匀混合，从而有助于防止食材在主锅底部凝固或烧结。安装和拆卸请按照如下步骤进行：



1. 将搅拌棒置于搅拌刀组上，插于十字刀片间隙位置将其稍微转动以固定，并确保其不容易直接拉出。
2. 捏住搅拌棒提杆稍微转动向上拉出。

⚠ 注意

- 请勿使用超过 5 挡的转速挡位
- 使用搅拌棒时请勿使用刮刀
- 请勿在设备运行中安装或拆除搅拌棒。
- 请勿在高温干烧环境下使用搅拌棒。

建议食材：300g 蛋清（约 10 个）

建议参数：转速 4.5 档，时间 2 分 30 秒至 3 分 30 秒

03

快速使用

3.1 首次启动

将电源线插头插入交流电插座，接通电源后屏幕出现开机画面。

3.2 开机和关机

开机：接通电源后屏幕自动进入开机画面。

关机：长按开关机键画面出现关机提示，点击屏幕确认关机。

提示：

- 1.设备在非运行状态下，默认10分钟无操作，自动熄屏，进入休眠状态。
- 2.屏幕唤醒方式：在休眠状态时，点按“开关机键”，即可唤醒。

3.3 初始设定

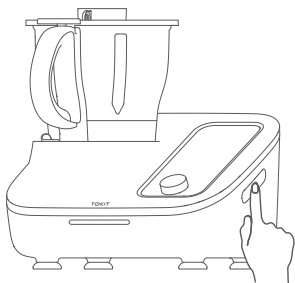
首次启动时，设备自动进入欢迎页面，请按照页面指引完成初始设定。请遵守页面上的指令进行操作。操作过程中通过旋转控制旋钮进入下一步，完成设定后可进入首页。

您也可以在日后【设置】菜单中更改设置。

Wi-Fi连接：选择正确的Wi-Fi名称，输入密码后点按连接按钮，确认连接。

若更换Wi-Fi密码后，需在设备【设置】中重新连接网络。

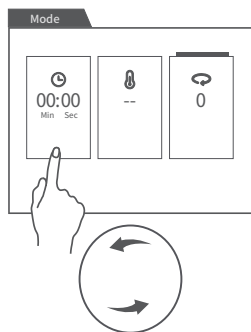
3.4 紧急制动



当设备在运行中出现紧急意外情况时，您可通过点按机身右侧的“开关机键”，或点按旋钮来紧急停止当前的烹饪功能，使设备进入暂停状态。再次点按旋钮可让设备恢复之前的烹饪状态。

4.1 使用设置

烹饪开始前和烹饪中，可以设定相应烹饪参数：时间、温度、转速。您可以通过点选显示屏上的时间、温度、转速图标来激活参数设置，并通过旋转控制旋钮改变设置。完成参数设定后，点按旋钮启动设备开始烹饪。通过选择【菜单栏】中的食谱页面或者通过搜索功能（屏幕右上方）您可以找到专业厨师为您定制的多重食谱。您可以依照食谱步骤引导下操作智能多功能料理机进行烹饪。



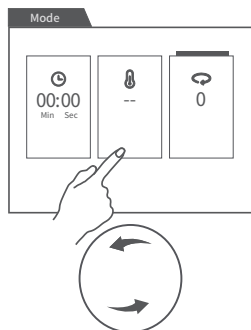
4.1.1 设定时间

1. 点选时间设定图标，激活时间设定。
2. 旋转控制旋钮设定烹饪时长。

⚠ 注意

关于时间设定的注意事项：

- 在烹饪过程中，随时都可以更改预设的时间（部分模式除外），点击时间设定图标，旋转旋钮到需要的烹饪时长即可，设备会根据最新时间设定继续运行，直到烹饪结束。
- 烹饪过程中，在预设时间结束之前，点按控制旋钮可暂停设备，此时您可以添加烹饪配料，再次点按控制旋钮启动设备，设备将按照原预设时间继续烹饪。
- 如果要在预设时间结束之前结束此次烹饪，请点击时间设定图标，旋转控制旋钮，直到显示为 0000 时。



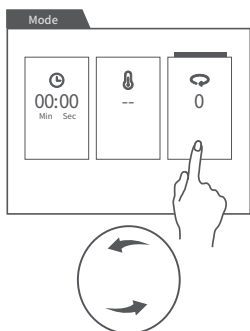
4.1.2 设定温度

1. 点选温度设定图标，激活温度设定。
2. 旋转控制旋钮设定或改变烹饪温度。

⚠ 注意

关于温度设定的注意事项：

- 在烹饪过程中，随时都可以设定或更改预设的温度（部分模式除外）。
- 如果您不想加热，请务必保持温度值设置为“---”。



4.1.3 设定转速

1. 点选转速设定图标，激活转速设定。
2. 转动控制旋钮设定烹饪转速。
3. 通过逆时针旋转控制旋钮，从速度 0 开始调整为反向旋转。反向旋转为使用叶片背面轻轻搅拌或混合食物物料。

! 注意

关于转速设定的注意事项：

- 在烹饪过程中，随时都可以设定或更改预设的转速（部分模式除外）。
- 一旦设定好时间和转速，您就可以开始启动设备开始烹饪。
- 在设定转速前请确保主锅正确安装在主机上且主锅盖与主锅完美配合并锁定，以防发生危险。
- 转速级别为正转 20 挡，反转 10 挡。顺时针旋转旋钮调节正转挡位，逆时针旋转旋钮调节反转挡位。挡位数值越大转速越快。
- 对于温度超过 60°C 的高热或汤类食物，请勿使用较高转速挡位，以防食物溢出造成烫伤等危险。
- 通过设置正转 / 反转来改变搅拌刀组的旋转方向。反转用于温和搅拌和混合食材。

4.2 烹饪模式

多功能料理机中预设多种模式以满足特别烹饪需求。设备默认模式首页，您可以选择的官方模式分别有：称重模式、极限模式、揉面模式、刨冰模式、榨汁模式、研磨模式、绞肉模式、切碎模式、清洁模式、蒸煮模式、炖模式等。以绞肉模式为例，请按照如下步骤进行：

1. 将食材清洗干净并切成小块约 1~2 厘米，放入干净的主锅中，请注意放入量不要超过主锅的最大刻度线。
2. 将主锅正确安装在主机上，盖上主锅盖并确保主锅与主机、主锅盖与主锅之间完美锁定。



3. 开机后，在模式首页点选“绞肉模式”，点按控制旋钮，设备按照预设好的程序工作，完成后设备自动结束工作。如需中途停止，点按控制旋钮即可。

4. 加工完成后，将主锅从主机中卸下，可使用刮刀将食材取出。

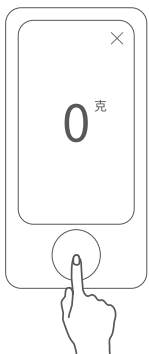
⚠ 注意

关于绞肉模式的注意事项：

- 加工前，肉类请去除筋、骨、皮，冻肉需要先解冻。
- 请不要使用绞肉功能加工较硬食材，例如冻肉、冰块、骨头等。
- 设备工作中可能会有晃动，请不要离开。
- 如果食材粘在主锅壁上或设备抖动厉害，请立即关闭设备。使用刮刀将食材刮下，使其均匀的分布在主锅内，再开启设备。

称重

您在开始烹饪前称量食材时，可以在模式首页中选择称重模式，对食材和配料进行称量。您可以按照以下步骤进行：



1. 将主锅装入主机中，并点选屏幕模式页面中的称重模式。

2. 将食材或配料放入主锅中进行称量，此时屏幕显示食材重量。

3. 点按控制旋钮“归零”，向主锅中放入下一种食材或配料。您可以重复以上称重过程，直到累计达到最大称重重量 5000g。

⚠ 注意

关于称重功能的注意事项：

- 称重功能需在所有模式未运行状态下使用。
- 使用称重功能时，请确保设备放置在水平的工作台上，否则称量结果可能不准确。
- 您只需要点按称重页面右上角“×”退出称重功能。

模式功能表

模式名称	功能介绍	注意事项
手动模式	默认处于开启状态，可以自行设定时间、温度和转速以开始烹饪 注意：最长工作时间99分钟，最高温度180℃，最高转速10档。 组合功能建议食材：300g南瓜+700g水 建议参数：转速10档、温度100℃、时间30分钟	在您还不特别熟悉与熟练操作本设备时，建议您按照设备云端及食谱卡中的食谱步骤和设定，操作设备进行烹饪。
称重模式	称量食材	通过按压控制旋钮进行“归零”
极限模式	用于快速搅碎食材	预设不可调节，转速最高；一旦选定该模式需要再次点按“极限模式”图标来退出；运行中请照看设备，防止设备晃动发生危险。
揉面模式	和面、揉面团 建议食材：450g面粉+300g水 建议参数：转速4.5档、时间5分钟	温度和转速锁定不可调节。可通过主锅盖上端进料口添加配料，如加水。
刨冰模式	碎冰，可选择粗冰或者细冰口感 建议食材：200g单块体积小于3cm ³ 的冰块 建议参数：转速8档、时间8秒	温度锁定不可调节，设备运行中请盖好主锅盖且确保量杯安装在进料口上，以防碎冰从进料口溢出引起受伤。
榨汁模式	榨汁，用于水果、蔬菜等水分较多的食材 建议食材：400g梨+1000g水 建议参数：转速9档、时间30秒	温度锁定不可调节，设备运行中请盖好主锅盖且确保量杯安装在进料口上，以防食材从进料口溢出。
研磨模式	研磨谷物、粉碎食材 建议食材：冰糖200g 建议参数：转速9.5档、时间20秒	温度锁定不可调节。建议将食材切成小块更利于充分均匀的研磨食材。
绞肉模式	制作肉馅，搅碎食材 建议食材：300g单块体积小于2cm ³ 的牛肉 建议参数：转速8档、时间15秒	温度锁定不可调节。不适用较硬或水分含量多的食材，例如：冻肉、水果等。
切碎模式	切碎较大食材 建议食材：100g单块体积小于2cm ³ 的胡萝卜 建议参数：转速9档、时间6秒	温度锁定不可调节，设备运行中请盖好主锅盖且确保量杯安装在进料口上，以防食材从进料口溢出。
清洁模式	清洁主锅	注意水量不要超过1L，设备运行中请盖好主锅盖且确保量杯安装在进料口上。
蒸煮模式	蒸或煮熟食材 注意：使用蒸煮模式时，功率可能随当前输入电压而变化。电压越高，输出功率越大。	温度、转速锁定不可调节。此模式下刀头不旋转，适用于煮熟易碎食材，例如：水饺、豆腐等，不适用清水蒸煮以外的烹饪方式，例如：炖肉。
搅拌模式	搅拌食材 建议食材：300g肉馅+2个鸡蛋 建议参数：转速2.5档、时间1分钟	温度锁定不可调节，设备运行中请盖好主锅盖且确保量杯安装在进料口上，以防食材从进料口溢出。

提示：由于产品的更新与升级，系统中模式名称可能略有差异，请以实物为准。

4.3 食谱功能

为了更好的使用智能多功能料理机获得更好的烹饪体验，请使用前将设备连接网络。请在屏幕左上角点击“食谱”菜单，由此可以访问您的食谱，同时您也可以点击屏幕右上角的“搜索”栏，输入关键字进行食谱搜索。

4.4 清洁和维护

4.4.1 清洁

- 初次使用本产品之前，请彻底清洁和冲洗可能与食材接触的所有组件和配件。
- 每次使用之后，请清洗所有部件，清洗之后把水擦拭干净。
- 两个烹饪程序之间或者烹饪结束之后，请使用“预清洁”模式清洗主锅。
- 要彻底清洁刀头套装和主锅，请通过遵守本操作手册中的“部件使用说明”部分的描述拆下主锅。
- 请不要使用具有锋利边缘的物体或者金属刷来清洁主锅，而是使用不锈钢专用洗涤剂。
- 清洁和拿放刀头时要小心，不要接触其锋利刀刃。
- 为防止刀头意外掉落，拆除刀头时要特别小心。
- 把主锅已经装到主机之上后，绝不要把手伸入主锅内。
- 请使用柔软的清洁布和洗洁精清洁塑料配件的表面（比如蒸篮）。
- 包括刀头套装、刀头保护罩、蒸锅套装、蒸篮、主锅密封塞、量杯、搅拌棒、刮刀和量勺在内的所有配件和工具，都可以用洗碗机清洗。
- 清洁主机之前，一定断开电源。
- 用湿润的布块和温和的清洁剂清洁主机。
- 如果水或湿气可能漏入主机时，不要使用过量的水进行清洁。
- 如果长时间把主锅和刀头套装浸入水中、其它液体、或残留食物中，可能损坏主锅和刀头套装。因此，使用之后请及时清洗并干燥主锅和刀头套装。

4.4.2 维护和保养

- 长时间蒸煮或接触酸性物质可能导致生锈。所以，请仔细检查烹饪食材中是否有部件碎屑。
- 定期检查主机及其所有配件是否有潜在损坏，包括主锅、电源线、主锅盖密封圈、刀头密封圈。
- 清洗检查产品的通风口。如果通风口被堵塞，可能会损坏产品。
- 如果长时间不使用本装置，要断开其电源。
- 主机在主锅底座的底面上设计有一个排放机构。如果有大量汤汁或液体溅落在主锅底座上，不要转动或移动主机，因为液体会从底面上的排放口自动流出去。当然，也可以使用吸水海绵或软毛巾把液体从主机表面擦拭掉。
- 保持装置干燥和清洁。将其放置在干燥通风的地方。不要使用任何损坏的配件。
- 刀头和配件属于消耗品。综合考虑其使用频率和一般条件后，请及时更换刀头和配件，以确保良好的烹饪效果。

05

故障排除

故障类型	故障判断及解决
液体进入了主锅下方的区域	立即拔掉电源插头。 用抹布擦去主锅下方区域多余的液体。 请勿移动或倾斜主机，以防止液体进入主机内部并接触到敏感部位。 不要尝试拆开主机。它不包含任何您可以自行修理的部件。 如果您不能排除液体已渗入主机内部的情况，请勿开机，并联系售后服务。
无法启动、无显示	检查电源线是否已正确插入插座中
无法将主锅放入主机	请检查主锅底是否已正确锁定
无法加热	可能未正确设置加热时间，请检查您是否设置一个时间。 没有选择温度，请检查您是否设置温度。
操作期间停机	将主锅从主机中取出。 减少食材添加量或添加一些液体。 等待约5分钟（冷却时间）。 重新装入主锅。 检查主机背面的通风孔是否畅通。 通过按压旋转按钮再次启动机器。 如果在冷却时间后仍显示系统错误信息，请联系售后服务。
未正确称量	确保没有任何物体靠在主机旁。 确保电源线未被拉紧。 请确保产品位于干净、坚固、平整的食品料理操作台面上。 在整个称量过程中，请勿触碰产品。
基本烹煮功能期间中断	未按要求放入食材。 从主机中取出主锅并清空它。 将清空了的主锅重新置入主机中。 重新启动烹饪过程。
无法连接Wi-Fi	系统/软件版本是否为最新。 产品位置 Wi-Fi 强度是否足够。
无法更新版本	是否处于烹饪过程中。 Wi-Fi是否正常。

06

故障代码

故障代码	故障原因	解决办法
未发现锅盖或主锅	未放主锅、未放锅盖或锅盖未锁住	请放上主锅并旋紧锅盖后重试
E-05	锅底传感器高温报警	等温度下降后再重新开始
E-10	锅底传感器损坏	请联系售后进行维修
E-16	电机过流保护	请联系售后进行维修
E-17	电机高压保护	请联系售后进行维修
E-18	电机低压保护	请联系售后进行维修
E-19	电机缺相保护	请联系售后进行维修
E-20	电机堵转保护	请清空主锅并减少食材量后再重新开始
E-21	电机温度过高	等温度下降后再重新开始
E-22	电机传感器开路	请联系售后进行维修
E-23	电机传感器短路	请联系售后进行维修
E-24	MOS管温度过高	等温度下降后再重新开始
E-25	MOS管温度传感器开路	请联系售后进行维修
E-26	MOS管温度传感器短路	请联系售后进行维修
E-27	电机通讯异常	请联系售后进行维修
E-29	称重通讯异常	请联系售后进行维修
E-30	平板通讯异常	请联系售后进行维修

07

基本参数信息

产品名称: 智能多功能料理机	产品型号: TLLJE01ACM-1A	额定电压: 220-240 V~
加热方式: 电热	电机输出功率: 500W	额定频率: 50-60 Hz
额定容积: 2.2L	电热管输出功率: 1000-1200 W	
产品尺寸: 355 x 244 x 364mm	总额定功率: 1500-1700W	
无线连接: Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4GHz		

08

DOC

纯米科技（上海）股份有限公司郑重声明该 TLLJE01ACM-1A 系列产品符合《指令2014/53/EU》的基本要求和其它相关规定。

09

处理

纯米科技（上海）股份有限公司郑重声明本产品符合当前适用的指令的欧洲标准及其增订版本。本产品的WEEE标识（报废电子电气设备指令）。该标识表明在全欧洲范围内，本产品不应该按照其它家用废弃物处理。

为防止无控废物处置对环境或人类健康产生危害，请回收利用本产品，从而以负责任的方式推动材料资源的可持续再利用。要回收您使用过的设备，请使用退回和收集系统或联系所购买产品的零售商。

他们可以对本产品进行环保安全的回收。



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



PAP

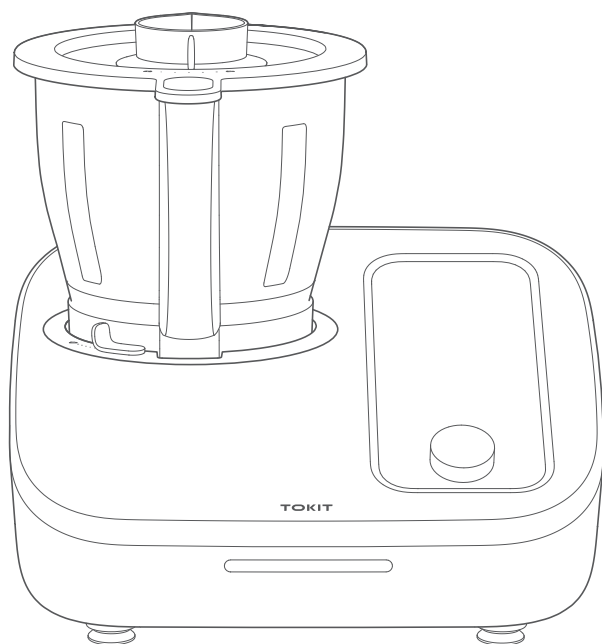


网址: <https://tokitglobal.com>

电邮: service@tokitglobal.com

TOKIT

Omni Cook



智慧多功能料理機使用說明書

目錄

請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。

本產品僅限家庭使用。

說明書中的產品、配件、使用者介面等插圖均為示意圖，僅供參考。由於產品的更新與升級，產品實物與示意圖可能略有差異，請以實物為準。

注意事項	155
產品介紹	157
零部件名稱	157
操控區域說明	158
部件使用說明	159
快速使用指南	164
首次啟動	164
開機和關機	164
初始設定	164
緊急停機	164
操作指引	165
使用設置	165
烹飪模式	166
食譜功能	169
清潔和維護	169
故障排除	171
故障代碼	172
基本參數資訊	173
Doc	173
處理	173

01

注意事項

操作本產品之前，請閱讀所有說明、安全措施和警告。

- 注意：** 把主鍋從主機底座上移開之前，請確保多功能料理機已經完全停止。
- 使用限制** 產品正常工作海拔高度範圍為0米~2000米。
產品不應放在不平衡、潮濕或者靠近其他火源、熱源（如爐具）的地方，距離最好是30cm以上。
請勿將主機置於爐盤（高溫區、陶瓷爐、電磁爐等）或其他已加熱或可加的表面上。
未成年人既不得獨自使用也不得在成人的陪伴下使用該設備，應始終遠離正在操作中的智慧多功能料理機及其電線。
本產品不應提供給未成年人當做玩具玩耍。
任何在身體、感知、精神能力方面有殘障或缺乏知識、經驗的人員不得操作本產品，即使有監護人陪同亦不得使用本產品。
本產品只限於家庭使用，設計容量滿足一般家庭用量，除本說明書規定的用途外，不允許將本產品用於任何其他用途。
請勿在戶外使用。
- 電線注意事項** 請使用配套提供的交流電線。
如果電源軟線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員更換。
進行維護作業或移動之前，請從交流電源插座上斷開交流電線的連接。
請勿過度擰捏、彎曲或扭轉交流電線，否則線芯可能會暴露在外或折斷。
請勿在任何其他設備上使用所提供的交流電線。
- 電源注意事項** 禁止使用交流以外的電源，以免造成火災觸電。
請務必手持電源插頭部分拔下電源，以免造成觸電或短路起火，斷開交流電線連接時，請勿拉扯交流電線。
請勿讓兒童單獨操作使用，要放在嬰幼兒不能觸及的地方，以避免觸電、燙傷等危險事故發生。
請不要用潮濕的手插入或拔出電源插頭，以免造成觸電或受傷。
請單獨使用額定電流以上的帶接地線插座，以免引起火災等危險。
- 關於環境** 請勿將食材加入超過主鍋所允許的最大填充量（「最大」刻度線處）。
為防止油脂或液體濺出，請勿在高轉速運行中取下量杯。
請勿嘗試強行打開主鍋蓋或鎖定機構。
- 異常或故障** 僅在轉速為零且鎖定機制已解鎖後才打開主鍋蓋。
使用中電線、電源插頭異常發熱。
產品中有煙霧冒出、有燒焦的異味。
產品某部分發生裂開、鬆動或有異響。
主鍋變形。
以及其他的異常或故障。

使用中

請勿將食材加入超過主鍋所允許的最大填充量（「最大」刻度線處）。
為防止油脂或液體濺出，請勿在高轉速運行中取下量杯。
請勿嘗試強行打開主鍋蓋或鎖定機構。
僅在轉速為零且鎖定機制已解鎖後才打開主鍋蓋。
攪拌棒不得使用於長時間燉煮（慢燉、慢煮、發酵），特別是在高溫環境下。
攪拌刀組刀片非常鋒利，使用時請小心！
請勿觸摸運動部件，防止機械傷害。
設備在連接電源轉態下，請勿將手伸入主鍋中，以防發生危險和受傷。
設備運行時，請勿將手或任何器具伸進主鍋，否則可能會嚴重受傷或損壞機器。
請保持身體部位和頭髮遠離攪拌刀組。
設備在完全停止運轉時才能將刮刀伸進主鍋。
蒸煮中請確保主鍋中有足夠的水，當您想延長蒸煮時間，請加水。
蒸煮時，產生的熱蒸汽，可能會導致燙傷，請您注意讓它遠離您的臉部和身體。
使用中或剛使用結束，切勿觸碰量杯，特別注意不要讓嬰幼兒靠近，以免燙傷。
設備工作中，請勿移動或晃動。
嚴禁使用時用其他物品覆蓋產品頂蓋，以免蒸汽無法釋放。
設備進行攪拌時加入的水溫度最好小於60°C，以免液體溢出燙傷。
設備高速轉動過程中當液體溫度過高時轉速會自動降速。
請確保主鍋蓋與主鍋完全鎖定後，再啟動設備。
設備在運轉時請務必照看設備。
請確保設備完全停止運轉時再打開主鍋蓋。
使用設備加熱食物時，請注意不要觸碰主鍋，以免燙傷。
在所有準備工作完成之前，請勿插入電源插頭。
當沒有正確安裝配件/攪拌刀組時，請勿使用本設備。
不要讓設備空轉。

使用结束

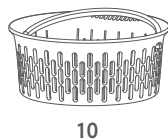
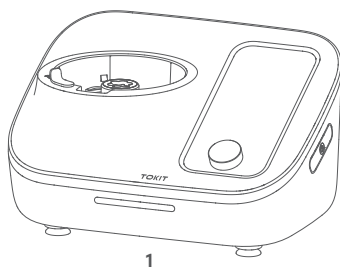
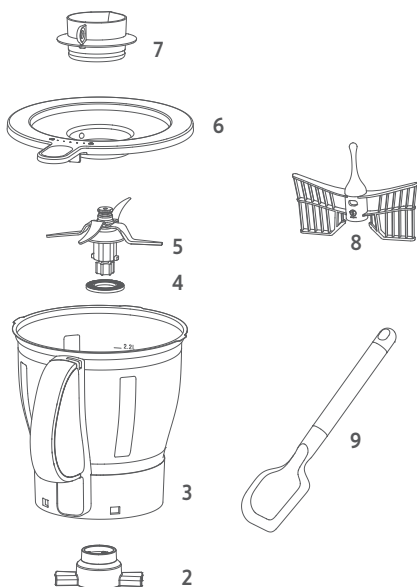
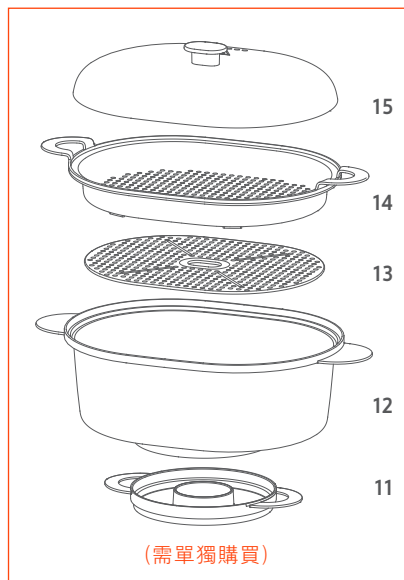
使用後立即清空主鍋內食材、取出攪拌刀組及時清洗，並小心攪拌刀組的刀片。
使用後、安裝或拆卸部件前、清洗前，均須拔掉插頭。
如產品發生異常或故障時，請立即停止使用，並拔掉電源插頭。

其他注意事項

請不要摔落本產品或碰撞硬物，以免造成受傷或故障。
請勿改造。非維修技術人員，不可拆卸修理，以免造成火災、觸電及受傷。
發生異常或故障時，立即停止使用，以免造成火災、觸電及受傷。
不能在外接計時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行器具。
產品上的矽膠件避免與乙醇含量大於50%的酒精飲料接觸。
在更換配件或接觸運動部件前要關掉電源開關並斷開電源。
請勿使用本產品配套以外的附件和配件，以免引起火災和人身傷害。
請勿在電線或插頭已損壞的電器上操作，或在電器發生故障或有任何類型的損壞後還進行操作。請將設備送至最近的授權服務機構進行檢查、維修或調整。

請妥善保存該使用說明書

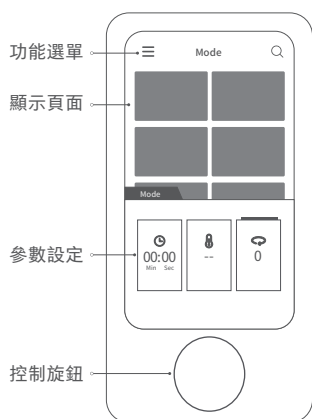
2.1 零部件名稱



- | | | | |
|--------|--------|---------|---------|
| 1 主機 | 5 攪拌刀頭 | 9 刮刀 | 13 底隔板 |
| 2 固定刀座 | 6 主鍋蓋 | 10 網籃 | 14 蒸盤 |
| 3 主鍋鍋體 | 7 量杯 | 11 集水盤 | 15 蒸鍋蓋 |
| 4 密封圈 | 8 攪拌棒 | 12 蒸鍋主體 | 16 量勺套裝 |

部件名稱	功能
主鍋	與攪拌刀組配合用於烹飪和加工食材
主鍋蓋	用於密封主鍋，設備工作時可防止汁液噴濺，中央設加料口，與量杯配合使用，可中途加料。
量杯	用於量取食材，並封閉主鍋蓋加料口
主機	設備主要部件，內有電機等，提供動力
攪拌刀組	與主鍋組合，用於攪拌混合和切碎食材
蒸鍋元件（需單獨購買）	用來蒸煮食物
網籃	用來蒸煮食物，製作軟質易碎食材，也可以用於篩濾水果或蔬菜汁
攪拌棒	攪拌打發奶油或蛋清
刮刀	清空主鍋內壁殘留食材
量勺套裝	量取少量液體或粉末配料

2.2 操控區域說明



1.2.1 功能選單

您可以在模式功能選單中選擇預設烹飪模式；在食譜功能選單中挑選您喜歡的食譜進行烹飪；通過設置功能選單對設備進行基本設置。

1.2.2 參數設定

參數分別為：時間、溫度和轉速（正轉 / 反轉）。您可以通過點觸參數設定圖示，啟動對應的參數設定，再通過旋轉控制旋鈕來改變設定。

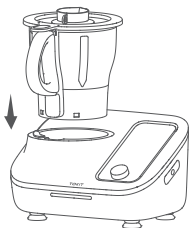
1.2.3 控制旋鈕

通過旋轉控制旋鈕來改變參數設定；通過點按控制旋鈕開始 / 暫停當前烹飪。

2.3 部件使用說明

2.3.1 主鍋

使用主鍋加工或加熱食材。主鍋由不銹鋼容器、主鍋蓋和攪拌刀組組成。主鍋需要正確的放置在設備主機中才可以啟動設備進行烹飪。請按照以下步驟進行：



1. 將主鍋底座垂直對準主機上的卡槽，把手沖向主機正面方向同時向下按壓主鍋，聽到「咔」聲後確定主鍋已經與主機充分完全鎖合。

2. 取下主鍋時，需要向左撥動安全鎖並同時將主鍋向上提起。



⚠ 注意

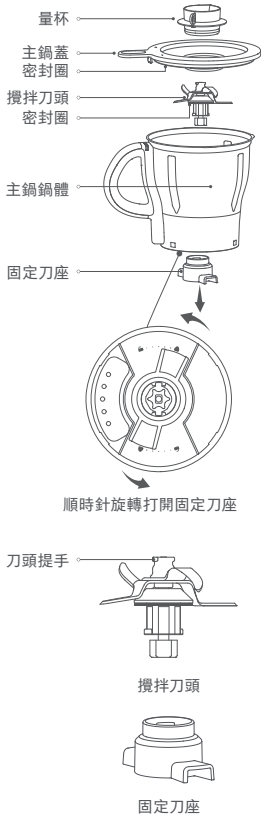
為了您的安全和獲得更好的烹飪體驗，請注意以下幾點：

- 請將設備放置在廚房乾淨、堅固、平整的固定檯面位置。
- 請與工作檯表面的邊緣保持足夠的距離，以防設備在烹飪期間因為可能會發生的移動或因碰撞等原因跌落。
- 請勿將設備置於爐灶（高溫區，陶瓷爐，電磁爐等）或其他已加熱或可加熱的表面上，請與外部熱源保持足夠距離。
- 請勿將設備放置在傢俱（架子，壁櫃等）下面，傢俱可能會被烹飪中產生的蒸汽損壞。

2.3.2 攪拌刀組

清洗刀組和主鍋時，請先將攪拌刀組拆下，清洗擦乾後再將攪拌刀組正確安裝，待下次烹飪。攪拌刀組用於攪拌、切碎和混合食物。必須始終正確安裝攪拌刀組並用固定刀座把它完全鎖定，否則可能造成意外傷害。請按照以下步驟進行：

1. 握住主鍋手柄，並確保其開口朝上。
2. 順時針旋轉打開固定刀座，將攪拌刀頭暫時留在鍋內。
3. 小心地提住攪拌刀頭的刀片以上提手部位，將其與攪拌刀組密封圈一起從主鍋中取出。



4. 清洗攪拌刀組時，需格外小心以防意外割傷。清洗乾淨後，將其擦乾。
5. 小心提住攪拌刀組的刀片提手以上部分，將其與攪拌刀組密封圈一起對準並裝入主鍋底部的開口中，直到攪拌刀組的密封圈與鍋底接觸。
6. 將固定刀座從下面安裝到主鍋上，逆時針旋轉直到攪拌刀組牢固鎖定。

⚠ 注意

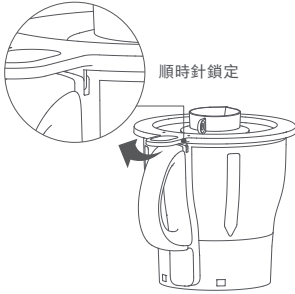
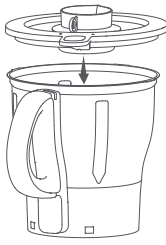
為了您的安全和獲得更好的烹飪體驗，請注意以下幾點：

1. 攪拌刀組的刀片異常鋒利，安裝、拆卸、使用和清洗時需格外注意。
 - 請勿觸摸攪拌刀頭的刀片。
 - 拆卸刀頭時，請保持主鍋鍋口朝上，防止刀頭掉落使刀片變形以及造成傷害。
 - 取下主鍋前，請勿將手伸入主鍋中。
 - 拆卸主鍋並取出攪拌刀組之前，請確保主鍋和攪拌刀組充分冷卻，防止因烹飪結束後餘留的高溫造成灼傷。
 2. 請注意正確安裝攪拌刀組，並定期檢查刀組與主鍋底部接觸的密封圈的使用狀況。
 - 安裝攪拌刀組請確保攪拌刀組的密封圈與刀組傳動軸配合到位。
 - 請確保攪拌刀組的密封圈沒有受損，防止因密封圈損壞，液體進入主機內部損壞主機。
- 烹飪前，請確保攪拌刀組已經正確裝入並完全鎖定。

2.3.3 主鍋蓋

主鍋蓋用於密封主鍋。為保證您安全的使用本產品，只有在正確地蓋上並鎖定主鍋蓋後，方能啟動設備。請按照如下步驟進行：

1. 將主鍋蓋放置在主鍋上，雙手向下壓，確保主鍋蓋和主鍋嚴實配合。
2. 將主鍋蓋蓋耳順時針撥動，使主鍋蓋與主鍋把手鎖合。



3. 請確保主鍋蓋與主鍋把手鎖定，主鍋蓋與主鍋口鎖定無翹起鬆動。

4. 取下主鍋蓋時，請將主鍋蓋蓋耳逆時針撥動，以解鎖主鍋蓋，隨後可握住蓋耳將其提起。

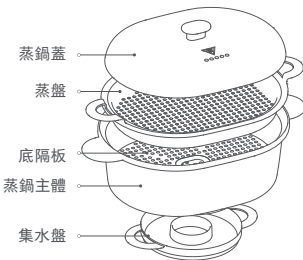
⚠ 注意

為了您的安全和獲得更好的烹飪體驗，請注意以下幾點：

- 請勿強行打開主鍋蓋，以防對主鍋蓋鎖扣造成損壞。
- 烹飪過程中，請勿打開主鍋蓋，以防滾燙的食材濺出造成燙傷。
- 烹飪結束後，打開主鍋蓋請務必小心，鍋內可能餘留有高溫蒸汽，開蓋時請防止蒸汽溢出造成的燙傷。
- 請定期檢查主鍋蓋密封圈是否有損壞。

2.3.4 蒸鍋元件 / 網籃 (蒸鍋元件需單獨購買)

蒸鍋組件和網籃用於蒸煮食物。蒸鍋組件由蒸鍋蓋、蒸盤、底隔板、蒸鍋主體和集水盤組成。蒸鍋元件通過直接安裝在主鍋蓋上，烹飪過程中蒸汽通過主鍋蓋中的加料口進入蒸籠中以蒸熟食物。請按照如下步驟進行：



(蒸鍋元件需單獨購買)

1. 如果在蒸煮時使用蒸鍋元件，請將它底部卡口置於主鍋蓋上方槽口中。

2. 如果在蒸煮時使用網籃，請將它放入主鍋中，將食材置於網籃中。

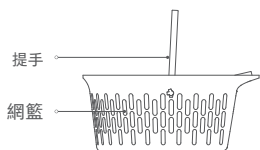
3. 蒸鍋元件可自由搭配以滿足您的烹飪需求。

4. 當您需要收集蒸鍋中的冷凝湯汁時，請將集水盤置於蒸鍋底部與主鍋蓋之間，如您希望湯汁流入主鍋時，取出集水盤即可。

⚠ 注意

為了您的安全和獲得更好的烹飪體驗，請注意以下幾點：

- 食材蒸煮時必須均勻的平鋪在蒸鍋內，且每次蒸煮的食材和盤、碟的總重量不能超過 2kg。



⚠ 注意

- 取出蒸鍋組件或網籃時請小心，以防蒸汽和滾燙的食物導致燙傷。
- 請確保主鍋內有足量的水，防止乾燒造成設備損壞。
- 請及時清洗蒸籠組件和網籃，確保網孔不被食物堵住。
- 使用蒸鍋元件時無法將量杯置於主鍋蓋上，請勿強行安裝。
- 當使用集水盤時請留意其餘存量，避免集水過量造成的溢出，正常情況下，集水盤可確保收集約 1 小時蒸制所產生的冷凝湯汁。

2.3.5 量杯

您可以使用量杯封閉主鍋蓋中的加料口，從而防止主鍋內食材熱量流失以及混合物和湯汁潑濺。您還可以使用量杯量取液體。如果您只想補添少量液體時，無需取出量杯，只需將液體緩緩倒在主鍋蓋上，液體會通過量杯和主鍋蓋的間隙流入主鍋中。如果您要向主鍋中添加更多液體或固體食材時，請按照如下步驟進行：



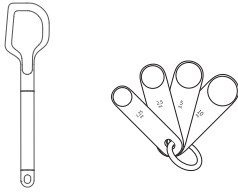
1. 點按控制旋鈕暫停當前烹飪，捏住量杯杯壁，向上提起量杯，將量杯取下。
2. 向主鍋內添加食材或輔料。
3. 將量杯對準主鍋蓋開口處緩緩向下壓，將量杯安裝在主鍋蓋上。
4. 點按控制旋鈕繼續烹飪。

⚠ 注意

- 烹飪結束後，鍋內可能餘留有高溫蒸汽，打開主鍋蓋請務必小心，防止蒸汽造成燙傷。
- 烹飪過程中請勿取下量杯。部分食譜中，需取下量杯以保證釋放多餘蒸汽，詳情請根據實際食譜提示而定。

2.3.6 刮刀和量勺套裝

您可以使用刮刀將主鍋中的混合食材或熟食取出並清空主鍋。量勺套裝用於稱量少量粉末類或液體烹飪配料，規格有：10 毫升、5 毫升、2.5 毫升、1.25 毫升。使用配件請注意以下幾點：

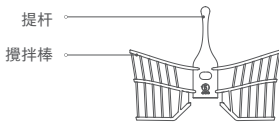


⚠ 注意

- 所有配件不得用於其他用途。
- 切勿在烹飪時將刮刀和量勺置於主鍋中。
- 請定期檢查配件的使用狀況，如有損壞及時替換。

2.3.7 攪拌棒

用於打發奶油或蛋清，同時可以使用攪拌棒在較低的攪拌速度下確保食材均勻混合，從而有助於防止食材在主鍋底部凝固或燒結。安裝和拆卸請按照如下步驟進行：



1. 將攪拌棒置於攪拌刀組上，插於十字刀片間隙位置將其稍微轉動以固定，並確保其不容易直接拉出。
2. 捏住攪拌棒提杆稍微轉動向上拉出。

⚠ 注意

- 請勿使用超過 5 擋的轉速擋位
- 使用攪拌棒時請勿使用刮刀
- 請勿在設備運行中安裝或拆除攪拌棒。
- 請勿在高溫幹燒環境下使用攪拌棒。

建議食材：300g 蛋清（約 10 個）

建議參數：轉速 4.5 檔，時間 2 分 30 秒至 3 分 30 秒

3.1 首次啟動

將電線插頭插入交流電插座，接通電源後螢幕出現開機畫面。

3.2 開機和關機

開機：接通電源後螢幕自動進入開機畫面。

關機：長按開關機鍵畫面出現關機提示，點擊螢幕確認關機。

提示：

1. 設備在非運行狀態下，預設 10 分鐘無操作，自動熄屏，進入休眠狀態。
2. 螢幕喚醒方式：在休眠狀態時，點按「開關機鍵」，即可喚醒。

3.3 初始設定

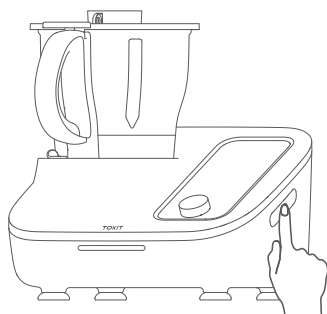
首次啟動時，設備自動進入歡迎頁面，請按照頁面指引完成初始設定。請遵守頁面上的指令進行操作。操作過程中通過旋轉控制旋鈕進入下一步，完成設定後可進入首頁。

日後您也可以【設置】功能選單中更改設置。

Wi-Fi 連接：選擇正確的 Wi-Fi 名稱，輸入密碼後點按連接按鈕，確認連接。

若更換 Wi-Fi 密碼後，需在設備【設置】中重新連接網路。

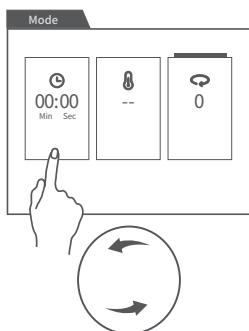
3.4 緊急制動



當設備在運行中出現緊急意外情況時，您可通過點按機身右側的「開關機鍵」，或點按旋鈕來緊急停止當前的烹飪功能，使設備進入暫停狀態。再次點按旋鈕可讓設備恢復之前的烹飪狀態。

4.1 使用設置

烹飪開始前和烹飪中，可以設定相應烹飪參數：時間、溫度、轉速。您可以通過點選顯示幕幕上的時間、溫度、轉速圖示來啟動參數設置，並通過旋轉控制旋鈕改變設置。完成參數設定後，點按旋鈕啟動設備開始烹飪。通過選擇【功能選單】中的食譜頁面或者通過搜尋功能（螢幕右上方）您可以找到專業廚師為您定制的多種食譜。您可以依照食譜步驟引導下操作智慧多功能料理機進行烹飪。



4.1.1 設定時間

1. 點選時間設定圖示，啟動時間設定。
2. 旋轉控制旋鈕設定烹飪時長。

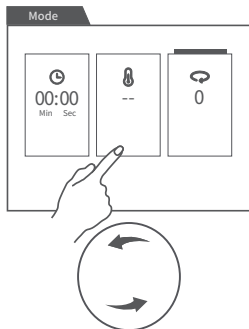
⚠ 注意

關於時間設定的注意事項：

- 在烹飪過程中，隨時都可以更改預設的時間（部分模式除外），點擊時間設定圖示，旋轉旋鈕到需要的烹飪時長即可，設備會根據最新時間設定繼續運行，直到烹飪結束。
- 烹飪過程中，在預設時間結束之前，點按控制旋鈕可暫停設備，此時您可以添加烹飪配料，再次點按控制旋鈕啟動設備，設備將按照原預設時間繼續烹飪。
- 如果要在預設時間結束之前結束此次烹飪，請點擊時間設定圖示，旋轉控制旋鈕，直到顯示為 00: 00 時。

4.1.2 設定溫度

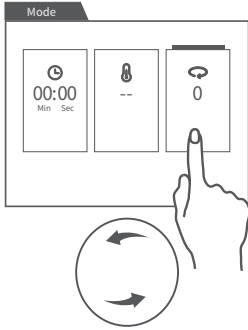
1. 點選溫度設定圖示，啟動溫度設定。
2. 旋轉控制旋鈕設定或改變烹飪溫度。



⚠ 注意

關於溫度設定的注意事項：

- 在烹飪過程中，隨時都可以設定或更改預設的溫度（部分模式除外）。
- 如果您不想加熱，請務必保持溫度值設置為「---」。



4.1.3 設定轉速

1. 點選轉速設定圖示，啟動轉速設定。
2. 轉動控制旋鈕設定烹飪轉速。
3. 通過逆時針旋轉控制旋鈕，從速度 0 開始調整為反向旋轉。反向旋轉為使用葉片背面輕輕攪拌或混合食物物料。

⚠ 注意

關於轉速的注意事項：

- 在烹飪過程中，隨時都可以設定或更改預設的轉速（部分模式除外）。
- 一旦設定好時間和轉速，您便可以開始啟動設備開始烹飪。
- 在設定轉速前請確保主鍋正確安裝在主機上且主鍋蓋與主鍋完美配合並鎖定，以防發生危險。
- 轉速級別為正轉 20 擋，反轉 10 擋。順時針旋轉旋鈕調節正轉擋位，逆時針旋轉旋鈕調節反轉擋位。擋位數值越大轉速越快。
- 對於溫度超過 60°C 的高熱或湯類食物，請勿使用較高轉速擋位，以防食物溢出造成燙傷等危險。
- 通過設置正轉 / 反轉來改變攪拌刀組的旋轉方向。反轉用於溫和攪拌和混合食材。

4.2 烹飪模式

多功能料理機中預設多種模式以滿足特別烹飪需求。設備預設模式首頁，您可以選擇的官方模式分別有：稱重模式、極限模式、揉面模式、刨冰模式、榨汁模式、研磨模式、絞肉模式、切碎模式、清潔模式、蒸煮模式、燉模式等。以絞肉模式為例，請按照如下步驟進行：



1. 將食材清洗乾淨並切成小塊約 1~2 釐米，放入乾淨的主鍋中，請注意放入量不要超過主鍋的最大刻度線。
2. 將主鍋正確安裝在主機上，蓋上主鍋蓋並確保主鍋與主機、主鍋蓋與主鍋之間完美鎖定。
3. 開機後，在模式首頁點選「絞肉模式」，點按控制旋鈕，設備按照預設好的程式工作，完成後設備自動結束工作。如需中途停止，點按控制旋鈕即可。

4. 加工完成後，將主鍋從主機中卸下，可使用刮刀將食材取出。



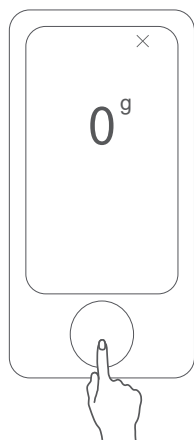
⚠ 注意

關於絞肉模式的注意事項

- 加工前，肉類請去除筋、骨、皮，凍肉需要先解凍。
- 請不要使用絞肉功能加工較硬食材，例如凍肉、冰塊、骨頭等。
- 設備工作中可能會有晃動，請不要離開。
- 如果食材粘在主鍋壁上或設備抖動厲害，請立即關閉設備。使用刮刀將食材刮下，使其均勻的分佈在主鍋內，再開設備。

稱重

您在開始烹飪前稱量食材時，可以在模式首頁中選擇稱重模式，對食材和配料進行稱量。您可以按照以下步驟進行：



1. 將主鍋裝入主機中，並點選螢幕模式頁面中的稱重模式。
2. 將食材或配料放入主鍋中進行稱量，此時螢幕顯示食材重量。
3. 點按控制旋鈕「歸零」，向主鍋中放入下一種食材或配料。您可以重複以上稱重過程，直到累計達到最大稱重重量 5000g。

⚠ 注意

關於稱重功能的注意事項：

- 稱重功能需在所有模式未運行轉態下使用。
- 使用稱重功能時，請確保設備放置在平整的工作檯上，否則稱量結果可能不準確。
- 您只需要點按稱重頁面右上角「x」退出稱重功能。

操作模式功能選單

模式名稱	功能介紹	注意事項
手動模式	<p>預設處於開啟狀態，可以自行設定時間、溫度和轉速以開始烹飪</p> <p>注意：最長工作時間99分鐘，最高溫度180°C.最高轉速10檔。 組合功能建議食材：300g南瓜+700g水 建議參數：轉速10檔、溫度100°C、時間30分鐘</p>	<p>在您還不特別熟悉與熟練操作本設備時，建議您按照設備雲端及食譜卡中的食譜步驟和設定，操作設備進行烹飪。</p>
稱重模式	稱量食材	通過按壓控制旋鈕進行「歸零」
極限模式	用於快速攪碎食物	預設不可調節，轉速最高；一旦選定該模式需要再次點按「極限模式」圖示來退出；運行中請照看設備，防止設備晃動發生危險。
揉面模式	<p>和麵、揉麵團</p> <p>建議食材：450g麵粉+300g水 建議參數：轉速4.5檔、時間5分鐘</p>	溫度和轉速鎖定不可調節。可通過主鍋蓋上端進料口添加配料，如加水。
刨冰模式	<p>碎冰，可選擇粗冰或者細冰口感</p> <p>建議食材：200g單塊體積小於3cm³的冰塊 建議參數：轉速8檔、時間8秒</p>	溫度鎖定不可調節，設備運行中請蓋好主鍋蓋且確保量杯安裝在進料口上，以防碎冰從進料口溢引起受傷。
榨汁模式	<p>榨汁，用於水果、蔬菜等水分較多的食材</p> <p>建議食材：400g梨+1000g水 建議參數：轉速9檔、時間30秒</p>	溫度鎖定不可調節，設備運行中請蓋好主鍋蓋且確保量杯安裝在進料口上，以防食材從進料口溢出。
研磨模式	<p>研磨穀物、粉碎食材</p> <p>建議食材：冰糖200g 建議參數：轉速9.5檔、時間20秒</p>	溫度鎖定不可調節。建議將食材切成小塊更利於均勻的研磨食材。
絞肉模式	<p>製作肉餡，攪碎食材</p> <p>建議食材：300g單塊體積小於2cm³的牛肉 建議參數：轉速8檔、時間15秒</p>	溫度鎖定不可調節。不適用較硬或水分含量多的食材，例如：凍肉、水果等。
切碎模式	<p>切碎較大食材</p> <p>建議食材：100g單塊體積小於2cm³的胡蘿蔔 建議參數：轉速9檔、時間6秒</p>	溫度鎖定不可調節，設備運行中請蓋好主鍋蓋且確保量杯安裝在進料口上，以防食材從進料口溢出。
清潔模式	清潔主鍋	注意水量不超過1L，設備運行中請蓋好主鍋蓋且確保量杯安裝在進料口上。
蒸煮模式	<p>蒸或煮熟食材</p> <p>注意：使用蒸煮模式時，功率可能隨當前輸入電壓而變化。電壓越高，輸出功率越大。</p>	溫度、轉速鎖定不可調節。此模式下刀頭不旋轉，適用於煮熟易碎食材，例如：水餃、豆腐等，不適用清水蒸煮以外的烹飪方式，例如：燉肉。
攪拌模式	<p>攪拌食材</p> <p>建議食材：300g肉餡+2個雞蛋 建議參數：轉速2.5檔、時間1分鐘</p>	溫度鎖定不可調節，設備運行中請蓋好主鍋蓋且確保量杯安裝在進料口上，以防食材從進料口溢出。

提示：由於產品的更新與升級，系統中模式名稱可能略有差異，請以實物為準。

4.3 食譜功能

為了您能更好使用智慧多功能料理機獲得更好的烹飪體驗，請在使用前將設備連接網路。

請在螢幕左上角點擊「食譜」功能選單，由此可以訪問您的食譜，同時您也可以點擊螢幕右上角的「搜尋」欄，輸入關鍵字搜尋食譜。

4.4 清潔與保養

4.4.1 清潔

- 初次使用本產品之前，請徹底清潔和沖洗可能與食材接觸的所有元件和配件。
- 每次使用之後，請清洗所有部件，清洗之後把水擦拭乾淨。
- 兩個烹飪程式之間或者烹飪結束之後，請使用“預清潔”模式清洗主鍋。
- 要徹底清潔刀頭套裝和主鍋，請通過遵守本操作手冊中的“部件使用說明”部分的描述拆下主鍋。
- 不要使用具有鋒利邊緣的物體或者金屬刷來清潔主鍋，請使用不銹鋼專用洗滌劑。
- 清潔和拿放刀頭時要小心，不要接觸其鋒利刀刃。
- 為防止刀頭意外掉落，拆除刀頭時要特別小心。
- 把主鍋已經裝到主機之上後，絕不要把手伸入主鍋內。
- 請使用柔軟的清潔布和清潔劑清潔塑膠配件的表面（比如蒸籃）。
- 包括刀頭套裝、刀頭保護罩、蒸鍋套裝、蒸籃、主鍋密封塞、量杯、攪拌棒、刮刀和量勺在內的所有配件和工具，都可以用洗碗機清洗。
- 清潔主機之前，一定斷開電源。
- 用濕潤的布塊和溫和的清潔劑清潔主機。
- 如果水或濕氣可能漏入主機時，不要使用過量的水進行清潔。
- 如果長時間把主鍋和刀頭套裝浸入水中、其它液體、或殘留食物中，可能損壞主鍋和刀頭套裝。因此，使用之後請及時清洗並乾燥主鍋和刀頭套裝。

4.4.2 維護和保養

- 長時間蒸煮或接觸酸性物質可能導致生鏽。所以，請仔細檢查烹飪食材中是否有部件碎屑。
- 定期檢查主機及其所有配件是否有潛在損壞，包括主鍋、電源線、主鍋蓋密封圈、刀頭密封圈。
- 清洗檢查產品的通風口。如果通風口被堵塞，可能會損壞產品。
- 如果長時間不使用本裝置，請斷開其電源。

- 主機在主鍋底座的底面上設計有一個排放裝置。如果有大量湯汁或液體濺落在主鍋底座上，不要轉動或移動主機，因為液體會從底面上的排放口自動流出去。當然，也可以使用吸水海綿或軟毛巾把液體從主機表面擦拭掉。
- 保持裝置乾燥和清潔。把它放置在乾燥通風的地方。不要使用任何損壞的配件。
- 刀頭和配件屬於消耗品。綜合考慮其使用頻率和一般條件後，請及時更換刀頭和配件，以確保良好的烹飪效果。

故障類型	故障判斷及解決
液體進入了主鍋下方的區域	<ul style="list-style-type: none"> 立即拔掉電源插頭。 用抹布擦去主鍋下方區域多餘的液體。 請勿移動或傾斜主機，以防止液體進入主機內部並接觸到敏感部位。 不要嘗試拆開主機。它不包含任何您可以自行修理的部件。 如果不能排除液體已滲入主機內部的情況，請勿開機，並聯繫售後服務。
無法啟動、無顯示	<ul style="list-style-type: none"> 檢查電線是否已正確插入插座中
無法將主鍋放入主機	<ul style="list-style-type: none"> 請檢查主鍋底是否已正確鎖定
無法加熱	<ul style="list-style-type: none"> 可能未正確設置加熱時間，請檢查您是否設置一個時間。 沒有選擇溫度，請檢查您是否設置溫度。
操作期間停機	<ul style="list-style-type: none"> 將主鍋從主機中取出。 減少食材添加量或添加一些液體。 等待約 5 分鐘（冷卻時間）。 重新裝入主鍋。 檢查主機背面的通風孔是否暢通。 通過按壓旋轉按鈕再次啟動機器。 如果在冷卻時間後仍顯示系統錯誤資訊，請聯繫售後服務。
未正確稱量	<ul style="list-style-type: none"> 確保沒有任何物體靠在主機旁。 確保電線未被拉緊。 請確保產品位於乾淨、堅固、平整的食品料理操作檯面上。 在整個稱量過程中，請勿觸碰產品。
基本烹煮功能期間中斷	<ul style="list-style-type: none"> 未按要求放入食材。 從主機中取出主鍋並清空它。 將清空的主鍋重新置入主機中。 重新啟動烹飪過程。
無法連接 Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> 系統 / 軟體版本是否為最新。 產品位置 Wi-Fi 強度是否足夠。
無法更新版本	<ul style="list-style-type: none"> 是否處於烹飪過程中。 Wi-Fi 是否正常。

06

故障代碼

故障代碼	故障原因	解決辦法
沒發現鍋蓋或主鍋	未放主鍋、未放鍋蓋或鍋蓋未鎖住	請放上主鍋並旋緊鍋蓋後重試
E-05	鍋底感測器高溫報警	等溫度下降後再重新開始
E-10	鍋底感測器損壞	請聯繫售後進行維修
E-16	電機過流保護	請聯繫售後進行維修
E-17	電機高壓保護	請聯繫售後進行維修
E-18	電機低壓保護	請聯繫售後進行維修
E-19	電機缺相保護	請聯繫售後進行維修
E-20	電機堵轉保護	請清空主鍋並減少食材量後再重新開始
E-21	電機溫度過高	等溫度下降後再重新開始
E-22	電機感測器開路	請聯繫售後進行維修
E-23	電機感測器短路	請聯繫售後進行維修
E-24	MOS 管溫度過高	等溫度下降後再重新開始
E-25	MOS 管溫度感測器開路	請聯繫售後進行維修
E-26	MOS 管溫度感測器短路	請聯繫售後進行維修
E-27	電機通訊異常	請聯繫售後進行維修
E-29	稱重通訊異常	請聯繫售後進行維修
E-30	平板通訊異常	請聯繫售後進行維修

07

基本參數資訊

產品名稱：智慧多功能料理機	產品型號：TLLJE01ACM-1A	額定電壓：220-240 V~
加熱方式：電熱	電機輸出功率：500W	額定頻率：50-60 Hz
額定容積：2.2L	電熱管輸出功率：1000-1200W	
無線連接：Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4GHz	總額定功率：1500-1700W	產品尺寸：355 x 244 x 364mm

版本編號: V 2.1

08

DOC

純米科技（上海）股份有限公司鄭重聲明該 TLLJE01ACM-1A 系列產品符合《指令 2014/53/EU》的基本要求和它相關規定。

09

處理

純米科技（上海）股份有限公司鄭重聲明本產品符合當前歐洲指令標準及其增訂版本。

本產品的 WEEE 標識（報廢電子電氣設備指令）。該標識表明在全歐洲範圍內，本產品不應該按照其它家用廢棄物處理。

為防止無控廢物處置對環境或人類健康產生危害，請回收利用本產品，以負責任的方式推動材料資源的可持續再利用。若要回收您使用過的設備，請使用退回和收集系統或聯繫所購買產品的零售商。

他們可以對本產品進行環保安全的回收。



Pour en savoir plus :
www.quefairedesdechets.fr



PAP



網址：<https://tokitglobal.com>

電郵：service@tokitglobal.com

Manufacturer: Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd.
Address: 1/F Tower 2, 60 Naxian Road, Pudong, Shanghai, China

Hersteller: Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd.
Address: Erdgeschoss, Gebäude 2, Nr. 60 Naxian Straße, Pudong,
Shanghai, China

Fabricante: Chunmi Technology (Shanghai) Co.,Ltd.
Domicilio: 1er piso, edificio 2, callejón 60, calle Naxian, distrito nuevo
de Pudong, ciudad de Shanghai, China

制造商：純米科技（上海）股份有限公司
地址：上海市浦東新區納賢路 60 弄 2 號樓 1 層

製造商：純米科技（上海）股份有限公司
地址：上海市浦東新區納賢路 60 弄 2 號樓 1 層