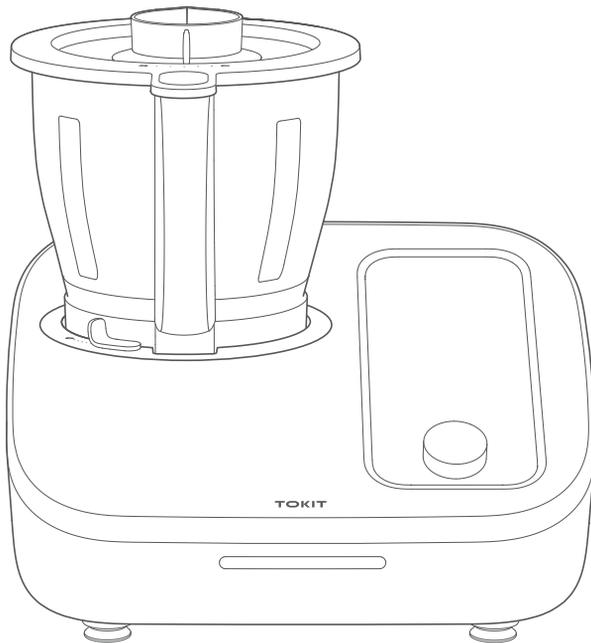


TOKIT

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.
- 7 Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt und die vorgesehene Kapazität kann den 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
- 2 Stromschläge, Kurzschlüsse oder Brände zu vermeiden. Ziehen Sie beim Abziehen des Netzkabels nicht am Netzkabel.
Lassen Sie Kinder das Gerät nicht alleine bedienen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite
- 3 von 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 Dampfgarens genügend Wasser in der Rührschüssel befindet. Bitte füllen Sie das Wasser nach, wenn Sie die Dauer des Dampfgarens verlängern möchten.
- 13** Der beim Dampfgaren 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.
- 25** Lassen Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel arbeiten.

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.
- 2** Ziehen Sie nach dem Gebrauch, vor der Montage / Demontage von Teilen und vor der Reinigung immer den Netzstecker von der Steckdose heraus.
- 3** Bei Produktanomalien oder -fehlern verwenden Sie das Gerät sofort nicht mehr und ziehen Sie den Netzstecker heraus.
- 4** Wischen Sie die Rührschüssel gründlich ab, bevor Sie sie in den Hauptmotorrahmen einbauen.

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 Zubehöerteile 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

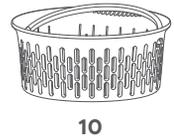
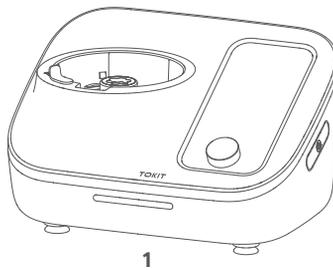
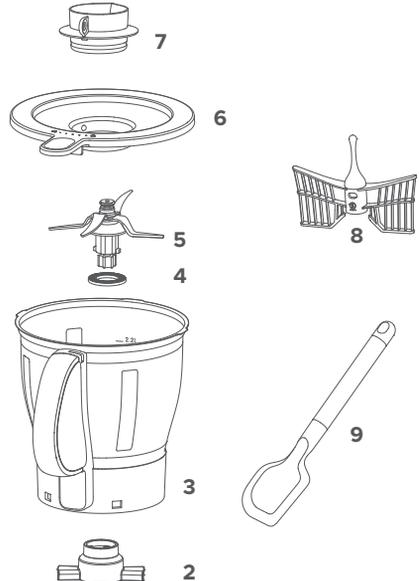
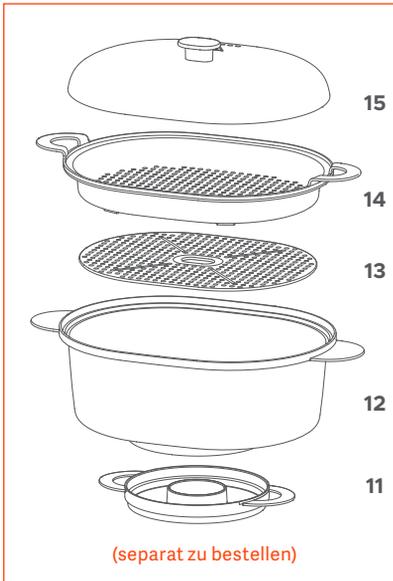
- 1** Dampf und Hitze verursachen Schäden, Verfärbungen und Verformungen an Wänden und Möbeln. Halten Sie das Produkt daher während des Gebrauchs mehr als 30 cm von Wänden und Möbeln entfernt.
- 2** Achten Sie bei Verwendung des Geräts in einem Küchenschrank oder an ähnlichen Orten auf ausreichende Belüftung.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung ordnungsgemäß auf

02

Produktübersicht

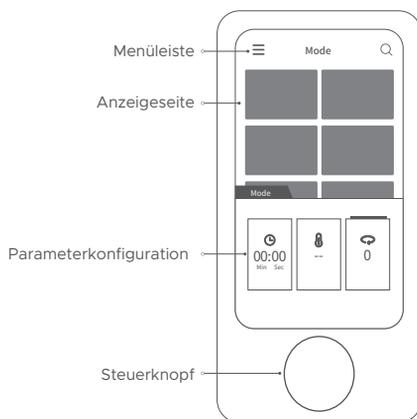
2.1 Komponentenbeschreibung



- | | | | |
|--------------------|----------------------|-----------------------|------------------|
| 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
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 Lebensmittelmateriale 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 erhitze 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.
- 5** 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.
- 6** Installieren Sie den Sicherungsring von unten an der 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

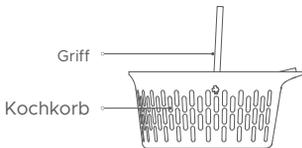
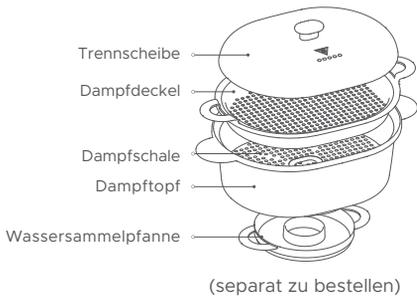
Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und zum besseren Kocherlebnis die folgenden Inhalte:

- 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:



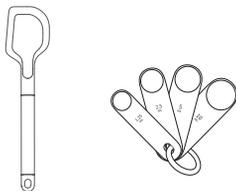
- 1 Drücken Sie den Steuerknopf einmal, um den Garvorgang anzuhalten. Halten Sie die Wand des Messbechers fest, heben Sie den Messbecher an und entfernen Sie ihn.
- 2 Geben Sie Lebensmittel oder andere Zutaten in die Rührschüssel.
- 3 Richten Sie den Messbecher an der Öffnung des Schüsseldeckels aus 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:

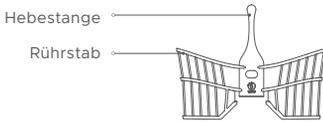


Achtung

- 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 Zubehörteile.

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 trockenerer Luft.

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

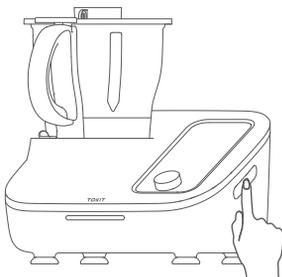
Wenn das Gerät zum ersten Mal gestartet wird, wird automatisch die Begrüßungsseite aufgerufen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dieser Seite, um die Erstkonfiguration abzuschließen, indem Sie einfach den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen. Drehen Sie während des Betriebs den Steuerknopf, um mit dem 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



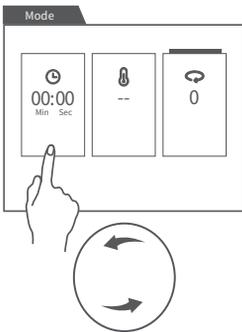
Wenn während des Betriebs des Geräts eine unerwartete Notsituation auftritt, können Sie das Gerät sofort stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste auf der rechten Seite des Hauptmotorrahmens drücken. Oder Sie können den aktuellen Garvorgang durch Drücken des Steuerknopfs unterbrechen und den Steuerknopf erneut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



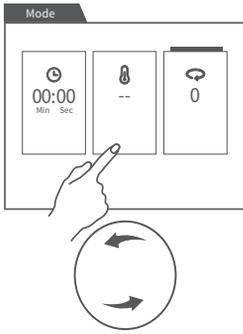
4.1.1 Zeit einstellen

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.



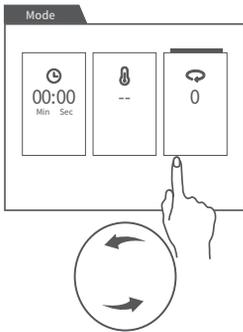
4.1.2 Temperatur einstellen

- 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 suppige Speisen mit einer Temperatur von über 60 °C keinen Hochgeschwindigkeitsgang, um Verbrühungen durch Überlaufen der Speisen zu vermeiden.
- Die Drehrichtung des Rührklingsensets 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:

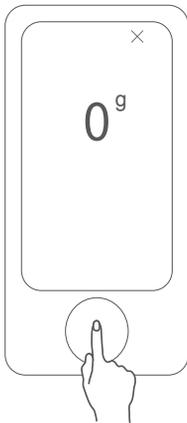
- Entfernen Sie Sehnen, Knochen und Haut von Fleisch vor der Verarbeitung und tauen Sie das gefrorene Fleisch zuerst auf.
- Der Hackmodus eignet sich nicht für die Verarbeitung von harten Lebensmittelmateriale wie gefrorenem Fleisch, Eiswürfeln, großen Knochen usw.

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. Empfohlene Zutaten: 300g Kürbis + 700g Wasser 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 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 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 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, Dampfgarer, 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

