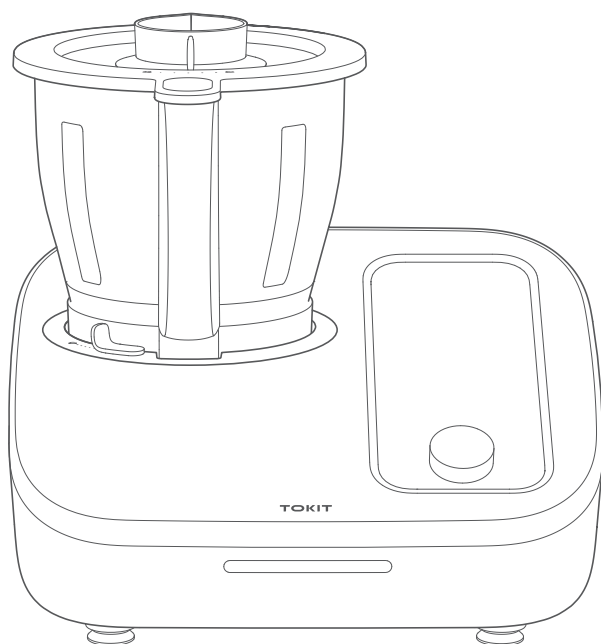


# TOKIT

## 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.

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

# 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Este producto no debe ser jugado como juguete por los menores de edad.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 Por favor no use el producto al aire libre.

### 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.
- 3 Antes de efectuar mantenimiento o traslado, por favor desconecte el cable de alimentación de corriente alterna de la toma de corriente de corriente alterna.
- 4 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.
- 5 Por favor no utilice el cable de alimentación de corriente alterna ofrecido en ningún otro equipo.

### 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 oblíquese 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.
- 4** Se puede abrir la tapa de la olla principal solo cuando la velocidad rotativa sea cero y el mecanismo de bloqueo esté liberado.
- 5** 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.
- 6** Las hojas del grupo de cuchillos de agitación son muy agudas, por favor tenga cuidado al usarlas.
- 7** Por favor no toque los componentes móviles para evitar daños mecánicos.
- 8** Cuando el equipo está energizado, por favor no meta la mano en la olla principal, para evitar riesgos y herida.
- 9** 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.
- 10** Por favor mantenga que las partes corporales y el cabello están lejos del grupo de cuchillos de agitación.
- 11** Se puede insertar el rascador en la olla principal siempre y cuando el equipo esté completamente parado.
- 12** 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.
- 13** 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.
- 14** 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.
- 15** Cuando el equipo está funcionando, por favor no mueva ni sacúdalo.
- 16** Durante el uso, está prohibido recubrir la tapa del producto con otro objeto, para evitar que el vapor no pueda emanarse.
- 17** Durante la agitación del equipo, la temperatura del agua agregada es preferentemente inferior a 60°C, para evitar su derrame causando quemadura.
- 18** 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.
- 19** Por favor garantice que la tapa está completamente bloqueada en la olla principal, para poder encender el equipo.
- 20** En el lapso de funcionamiento del equipo, por favor oblíguese a cuidarlo.
- 21** Por favor asegúrese de que el equipo está completamente parado, para abrir la tapa de la olla principal.
- 22** Cuando están calentándose alimentos con el equipo, por favor tenga cuidado de no tocar la olla principal para evitar quemadura.
- 23** Por favor no inserte el enchufe de alimentación hasta que todos los preparativos sean concluidos.
- 24** Si los accesorios/grupo de cuchillos de agitación no son montados correctamente, por favor no emplee este equipo.
- 25** No deje que el equipo funcione en vacío.

**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 lavarlos 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.
- 3** En caso de presentarse anomalía o fallo, deje de usarlo enseguida, para evitar incendio, choque eléctrico y herida.
- 4** El aparato no puede funcionar bajo el control de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- 5** Evite que las piezas de gel de sílice del producto tengan contacto con una bebida alcohólica cuyo contenido de alcohol excede del 50%.
- 6** Antes de cambiar accesorios o tocar componentes móviles, es preciso apagar el interruptor de alimentación para cortar la electricidad.
- 7** Por favor no utilice las piezas y accesorios no originales de este producto, para evitar incendio y herida personal.
- 8** 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.

## **Sobre el entorno**

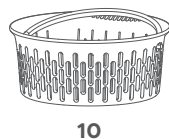
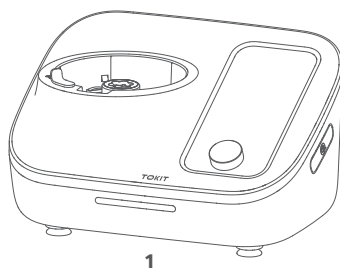
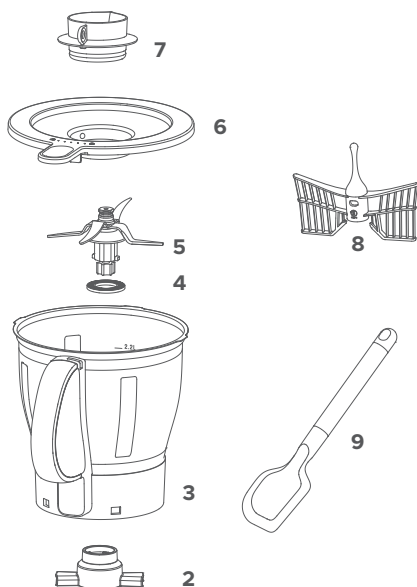
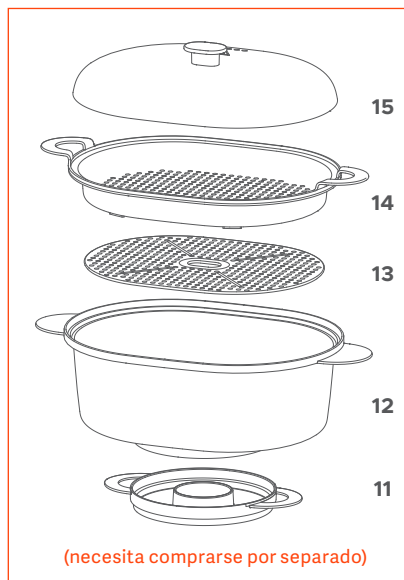
- 1** Como el vapor y calor puede dar lugar a los daños, decoloración y deformación de la pared y los muebles, al usar el producto, por favor mantenga que está a más de 30cm de distancia de la pared y los muebles.
- 2** Si el producto utilizado está colocado en los lugares como gabinete de pared de la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

**Por favor guarde adecuadamente este manual de instrucciones de uso**

# 02

## Presentación del Producto

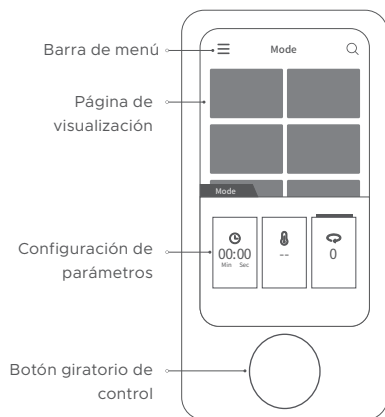
### 2.1 Nombres de piezas y componentes



- |   |                                   |    |                               |
|---|-----------------------------------|----|-------------------------------|
| 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
<b>Olla principal</b>	Se usa conjuntamente con el grupo de cuchillos de agitación para cocinar y procesar ingredientes alimentarios
<b>Tapa de la olla principal</b>	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.
<b>Taza de medición</b>	Sirve para medir los ingredientes alimentarios, así como para cerrar la boca de agregación de materiales de la tapa de la olla principal
<b>Máquina principal</b>	Es el componente principal del equipo y tiene incorporado el motor, etc., puede proporcionar potencia
<b>Grupo de cuchillos de agitación</b>	Se usa junto con la olla principal y sirve para agitar, mezclar y cortar los ingredientes alimentarios
<b>Conjunto de vaporera</b> <i>(necesita comprarse por separado)</i>	Sirve para cocer al vapor los alimentos
<b>Cesta</b>	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
<b>Agitador</b>	Sirve para agitar crema o clara de huevo
<b>Rascador</b>	Sirve para depurar los ingredientes alimentarios residuales en la pared interna de la olla principal
<b>Juego de cucharas de medición</b>	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 configurarlos girando el botón giratorio de control.

### 2.2.3 Botón giratorio de control

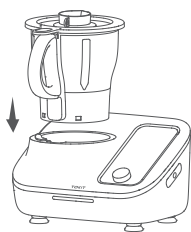
Girar el botón giratorio de control para cambiar la configuración de parámetros; pulsar el botón giratorio de control para empezar/suspender la cocina actual.

## 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.

**2** Para retirar la olla principal, es necesario mover la cerradura de seguridad hacia la izquierda y al mismo tiempo, eleve la olla principal hacia arriba.



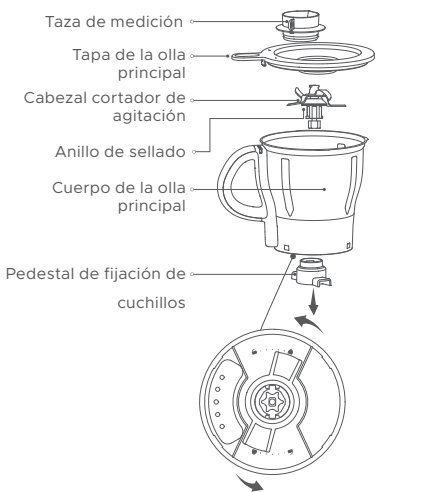
## **Atención**

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

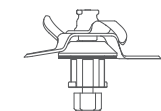
- Por favor coloque el equipo en una posición limpia, resistente y plana de la mesa fija en la cocina.
- Por favor asegure que el equipo mantiene una distancia suficiente al borde de la superficie de la mesa de trabajo, para evitar que el equipo caiga por posible desplazamiento o choque durante la cocina.
- 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.

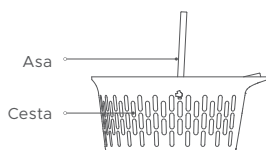
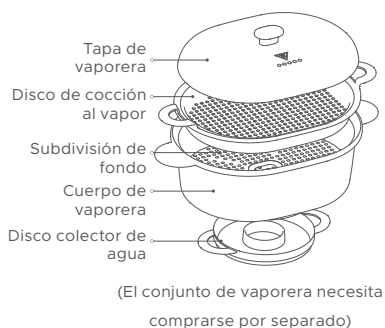
## ⚠ Atención

- 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.
- 4** Si usted necesita recolectar la sopa condensada en la 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:



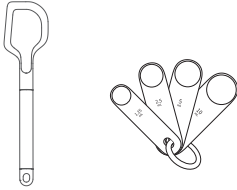
- 1 Pulse el botón giratorio de control para suspender la cocina actual, sostenga la pared de la taza de medición, elévela hacia arriba para extraerla.
- 2 Adicione ingredientes alimentarios o materiales auxiliares en la olla principal.
- 3 Alinee la taza de medición con la boca de la tapa de la olla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

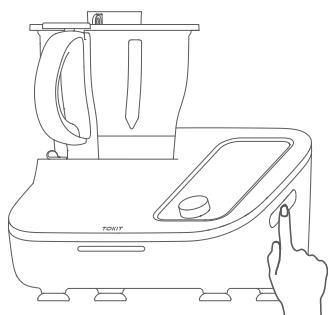
### 3.3 Configuración inicial

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.

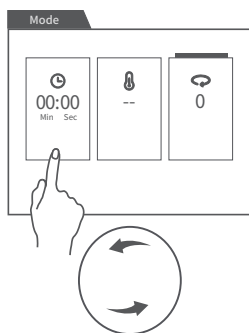
### 3.4 Parada de emergencia



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.

## 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.

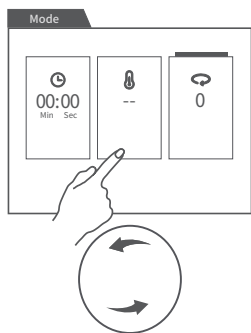


### Atención

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.





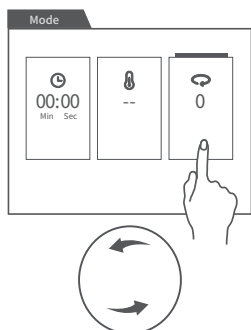
## 4.1.2 Configuración de temperatura

- 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 córtelos 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.

**4** Luego de completado el procesamiento, desarme la olla principal de la máquina principal, y se puede usar el rascador para extraer los ingredientes alimentarios.



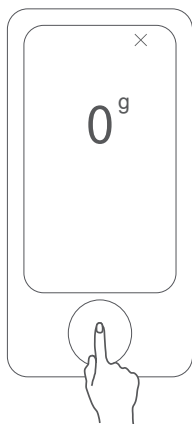
## Atención

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
<b>Modo manual</b>	<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>
<b>Modo de pesaje</b>	<p>Sirve para pesar los ingredientes alimentarios.</p>	<p>Pulse el botón giratorio de control para “poner a cero” .</p>
<b>Modo turbo</b>	<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>
<b>Modo de amasado</b>	<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>
<b>Modo de afeitado de hielo</b>	<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 3cm<sup>3</sup> 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>
<b>Modo de jugo</b>	<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
<b>Modo de molienda</b>	<p>Sirve para moler los cereales y triturar los ingredientes alimentarios</p> <p>Ingredientes recomendados: 200g de azúcar roca</p> <p>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>
<b>Modo de picar carne</b>	<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 2cm<sup>3</sup> cada uno</p> <p>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>
<b>Modo de corte</b>	<p>Sirve para cortar los ingredientes alimentarios relativamente grandes</p> <p>Ingredientes recomendados: 100g de dados de zanahoria de volumen inferior a 2cm<sup>3</sup> cada uno</p> <p>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>
<b>Modo de limpieza</b>	<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>
<b>Modo de cocina al vapor</b>	<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>
<b>Modo de agitación</b>	<p>Revuelva los ingredientes</p> <p>Ingredientes recomendados: 300g de carne picada + 2 huevos</p> <p>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"><li>• Extraiga enseguida el enchufe de alimentación.</li><li>• Limpie con trapo el líquido sobrante en la zona bajo la olla principal.</li><li>• 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.</li><li>• No intente descomponer la máquina principal que no incluye componente alguno que pueda ser reparado por usted mismo.</li><li>• 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.</li></ul>
No se puede encender, no hay visualización	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inspeccione si el cable de alimentación está correctamente insertado en la toma de corriente.</li></ul>
La olla principal no puede ser colocada en la máquina principal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Por favor inspeccione si el fondo de la olla principal está correctamente bloqueado.</li></ul>
No se puede calentar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se debe posiblemente a la configuración incorrecta del tiempo de calentamiento, por favor inspeccione si ha configurado un tiempo.</li><li>• La temperatura no es elegida, por favor inspeccione si ha configurado la temperatura.</li></ul>
La máquina detiene durante la operación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retire la olla principal de la máquina principal.</li><li>• Reduzca la cantidad de agregación de ingredientes alimentarios o adicione algún líquido.</li><li>• Espere más o menos 5 minutos (tiempo de refrigeración).</li><li>• Vuelva a montar la olla principal.</li><li>• Inspeccione si el agujero de ventilación en la espalda de la máquina principal está desobstruido.</li><li>• Presione el botón giratorio para volver a encender la máquina.</li><li>• Si sigue presentándose la información de error de sistema al finalizar el tiempo de refrigeración, por favor póngase en contacto con el servicio posventa.</li></ul>
Pesaje incorrecto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que ningún objeto está apoyado en la máquina principal.</li><li>• Asegúrese de que el cable de alimentación no está tenso.</li><li>• Por favor asegúrese de que el producto está en una mesa de operación de alimentos limpia, resistente y plana.</li><li>• En todo el proceso de pesaje, por favor no toque el producto.</li></ul>



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

# 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 TLLJE01ACM-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](mailto:service@tokitglobal.com)

