

NECCHI

Chef Genio



Robot Multi funzione Chef Genio
Chef Genio Multifunction Cooking Robot
Model: K3501
Manuale Utente/User manual

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, al fine di ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, è sempre necessario seguire queste precauzioni di sicurezza di base:

1 Precauzioni importanti

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

- Prima di utilizzare il Robot Multifunzione Chef Genio, leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni presenti in questo manuale, anche se si è familiari con il prodotto.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (incluse i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini e i neonati non giochino con sacchetti di plastica o altri materiali di imballaggio.
- Questo Robot Multifunzione è pesante. Fare attenzione quando lo si sposta. Spegnerlo e scollegare prima di spostarlo.
- Non cercare di modificare questo prodotto in alcun modo.
- Il Robot Multifunzione Chef Genio deve avere la messa a terra.
- Non inserire la spina nella presa di corrente prima di completare l'installazione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle aree di passaggio e dalle zone umide.
- **MOLTO IMPORTANTE:**
Assicurarsi che l'esterno dell'apparecchio non si bagni (schizzi d'acqua, ecc.).
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi o utilizzarlo vicino a lavandini, vasche o docce.
- Utilizzare sempre l'apparecchio da una fonte di alimentazione con la stessa tensione, frequenza e potenza indicate sulla targhetta di identificazione del prodotto.
- Posizionare correttamente il cavo di alimentazione in modo che non venga calpestato, schiacciato da oggetti posti sopra o contro di esso o con l'apparecchio appoggiato su di esso.
- Il Robot Multifunzione Chef Genio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - case di campagna e da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
 - ambienti di tipo bed and breakfast
 - servizi di ristorazione e applicazioni non commerciali simili
- **ATTENZIONE:** Mantenere libere da ostacoli le aperture di ventilazione.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le mani, i capelli, i vestiti, le spatole e altri

utensili lontani durante il funzionamento per evitare lesioni e/o danni all'apparecchio.

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
- Fare attenzione se si versa liquido caldo nel processore di cibo o nel frullatore, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un repentino surriscaldamento.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo con il supporto fornito.
- La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso.
- Per la pulizia, fare riferimento alla sezione "8. Pulizia".
- Per i tempi di funzionamento e le impostazioni di velocità per gli accessori, fare riferimento alla sezione "7. Velocità e capacità consigliate per ciascun accessorio". Attenzione, superficie calda. Fare attenzione. Le superfici possono scaldarsi durante l'uso.
- Utilizzare solo su una superficie piana e livellata. Evitare di utilizzare su lavelli, tavoli di drenaggio o superfici irregolari.
- Tenere le mani e gli utensili fuori dalla caraffa durante l'uso. È possibile utilizzare una spatola di gomma quando l'apparecchio è spento e scollegato.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio in posizione.
- Non ignorare mai i dispositivi di sicurezza.
- Non cercare di aprire il coperchio o rimuovere la caraffa durante l'uso.
- Prestare attenzione ai cibi ad alta temperatura quando si apre il coperchio la caraffa.
- Inserire sempre correttamente il tappo del misurino/coperchio nella cavità superiore del coperchio della caraffa durante la lavorazione dei cibi.
- Non superare i 2 minuti di utilizzo quando impostato ai livelli di velocità più alti 8, 9 o 10 poiché il motore potrebbe surriscaldarsi. Spegnerne e lasciare raffreddare l'unità per almeno 1 minuto, quindi continuare.
- **ATTENZIONE: Quando si mescolano liquidi caldi, (mai mescolare olio o grasso caldo), versarli attraverso il cappuccio rimovibile speciale sul coperchio della caraffa. Iniziare la lavorazione a una velocità più bassa. Tenere le mani e la pelle esposta lontano dal coperchio per evitare possibili ustioni.**
- Le lame in movimento possono causare lesioni se accidentalmente esposte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare la caraffa per conservare cibi o bevande.
- Non utilizzare l'apparecchio per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in luoghi contaminati da gas infiammabili o vapori.
- Evitare di versare cibo o liquidi sul connettore di alimentazione nell'incavo della caraffa. In caso di versamento, spegnere immediatamente e scollegare, lasciare raffreddare il versamento, quindi pulire.
- Assicurarsi che l'anello di tenuta della lama sia posizionato correttamente e che l'assemblaggio della lama sia fissato saldamente alla base della caraffa prima dell'uso.
- Un assemblaggio errato causerà perdite di cibo che danneggeranno l'apparecchio.

- Fare attenzione dopo l'uso della funzione di riscaldamento poiché le superfici dei componenti rimarranno calde per un po' di tempo.
- Assicurarsi che la caraffa, il coperchio della caraffa e il vassoio della vaporiera siano assemblati correttamente quando si utilizzano gli accessori per la vaporiera.
- Durante l'uso, non toccare nessuna parte dell'accessorio per la vaporiera ad eccezione delle maniglie.
- Non utilizzare la vaporiera senza il coperchio della caraffa.
- Quando si apre il coperchio della vaporiera, fare attenzione a non scottarsi con il vapore caldo che fuoriesce.
- Durante l'uso di qualsiasi altra funzione di riscaldamento, fare attenzione a evitare lesioni causate dalla fuoriuscita di vapore caldo.
- Assicurarsi che il foro di ventilazione nel coperchio della vaporiera non sia ostruito durante l'uso.
- Fare attenzione a non smontare il vassoio della vaporiera dalla parte superiore della caraffa durante o dopo l'uso.
- Non cercare di recuperare un apparecchio caduto in acqua. Spegnerlo e scollegare immediatamente dalla presa di corrente.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se una qualsiasi parte dell'apparecchio (compreso il cavo o la spina) è danneggiata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- L'uso di accessori non destinati all'uso di questo apparecchio può causare lesioni all'utente o danneggiare l'apparecchio.
- Non installare l'unità su altre apparecchiature, su superfici irregolari o in luoghi esposti a fonti di calore (ad esempio radiatori o fornelli), luce solare diretta, polvere eccessiva o vibrazioni meccaniche.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto, posizionato vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o inserito in un forno caldo.
- Non installare vicino a fonti di calore come radiatori, pannelli radianti, fornelli o altri apparecchi che producono calore.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto o vicino a materiali infiammabili o combustibili (ad esempio, tende).
- Qualsiasi tipo di manutenzione, diversa dalla pulizia ordinaria, deve essere effettuata solo da personale elettrico qualificato. Non ci sono parti riparabili dall'utente in questo apparecchio.
- Se questo apparecchio viene utilizzato da terze parti, fornire il manuale di istruzioni.
- Non utilizzare in modo improprio il cavo di alimentazione. Non trasportare o tirare l'apparecchio per il cavo di alimentazione o tirarlo per scollegarlo dalla presa. Invece, afferrare la spina e tirare per scollegare.
- Non utilizzare l'unità in luoghi molto caldi o umidi, o sotto la luce diretta del sole.
- Non è consigliato utilizzare questo apparecchio con una prolunga o una multipresa.
- Non posizionare altri elettrodomestici sopra l'apparecchio.

- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico.
- Questo prodotto non è stato progettato per usi diversi da quelli specificati nel presente manuale di istruzioni.
- Contattare il proprio comune per le istruzioni sul corretto smaltimento dell'apparecchio non utilizzato.
- Non si accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni o da un uso improprio o una manipolazione errata dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare agenti di pulizia alcalini durante la pulizia, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato

IMPORTANTE:

È necessaria cautela durante l'utilizzo della lama multifunzione, lo svuotamento della caraffa e soprattutto durante la pulizia.

Non toccare il bordo affilato delle lame. Maneggiare solo la parte superiore quando si monta, rimuove e pulisce la lama.

L'uso improprio di questo Robot Multifunzione Chef Genio può causare gravi lesioni. Utilizzare il Robot Multifunzione solo per l'uso domestico previsto.

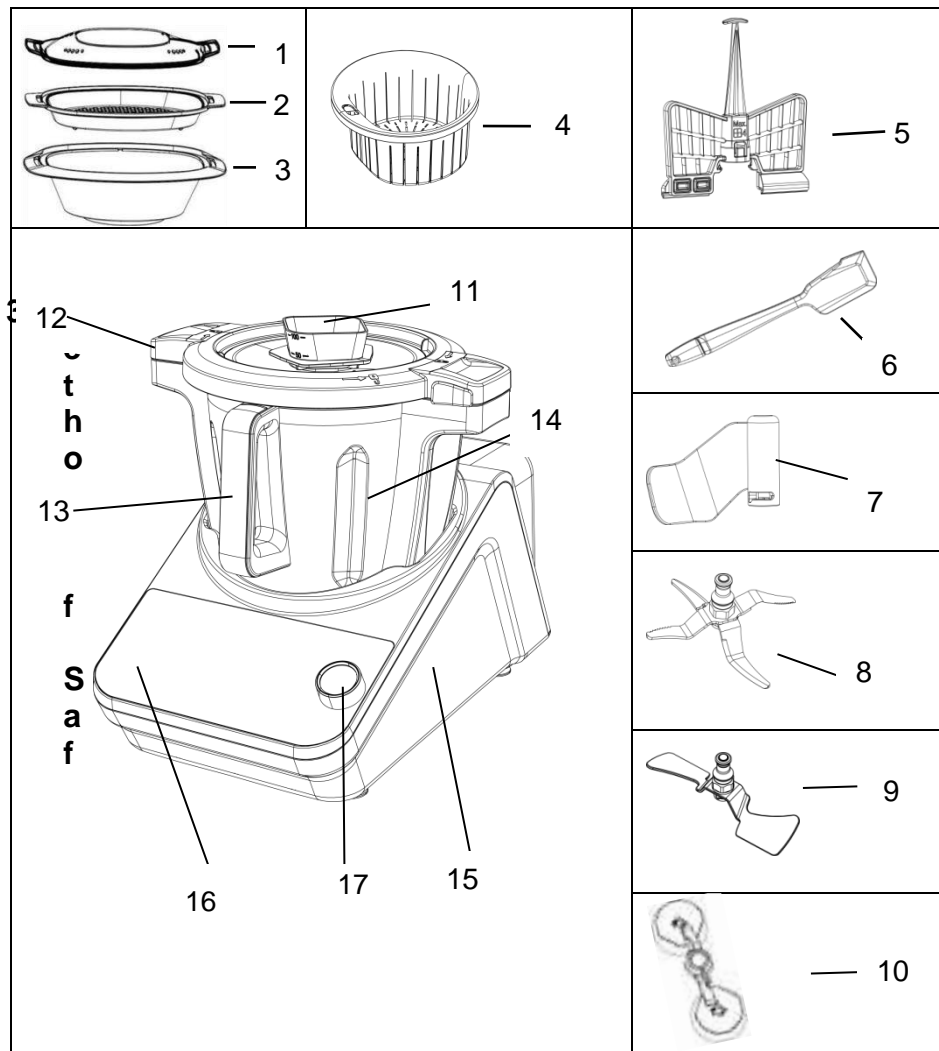
ATTENZIONE:

Al fine di evitare pericoli dovuti al riavvio accidentale del dispositivo di protezione termica, questo Robot Multifunzione non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia.

Leggere e conservare queste istruzioni

2 Componenti

1	Coperchio della vaporiera	10	Spazzola per pulizia profonda
2	Vassoio per vaporiera	11	Misurino
3	Recipiente della vaporiera	12	Coperchio della caraffa
4	Cestello per la cottura a vapore	13	Maniglia caraffa
5	Frusta a farfalla	14	Caraffa
6	Spatola	15	Unità di base con piedini antiscivolo
7	Lama per impastare	16	Display LCD touch
8	Lama multifunzione (lama per tritare)	17	Manopola / Pulsante comandi
9	Lama per rosolare		



3 Metodi di installazione sicura

- Posizionare il Robot Multifunzione Chef Genio su una superficie solida, piana e livellata.
- Posizionare il Robot Multifunzione Chef Genio lontano da fonti di calore o luce solare diretta. Spruzzare acqua sull'apparecchio potrebbe causare un cortocircuito.
- Per una buona ventilazione, lasciare uno spazio sufficiente tra le pareti laterali e l'apparecchio. Lasciare almeno uno spazio di 100 mm tra la parte posteriore e i lati dell'apparecchio e qualsiasi parete. Lasciare ampio spazio al di sopra per accedere al coperchio della caraffa e della vaporiera.

4 Specifiche tecniche

Tensione: 220V-240V~, 50-60Hz

Potenza: 1700W (Motore: 700W; Riscaldatore: 1000W)

Velocità di rotazione: 1-10 velocità

Temperatura regolabile: 37-180°C

Peso massimo scala: 5000g

5 Prima dell'uso

5.1 Disimballaggio

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e smaltirli correttamente e con attenzione.
- Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori, è vivamente consigliabile pulirli accuratamente. Fare riferimento alla sezione "Pulizia" per le istruzioni.

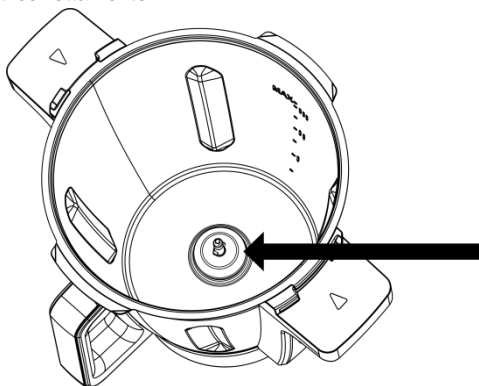
6 Assemblaggio dei componenti e utilizzo degli accessori

Con l'apparecchio completamente disimballato e posizionato in una posizione adatta come descritto in precedenza, sei pronto per utilizzare il tuo apparecchio.

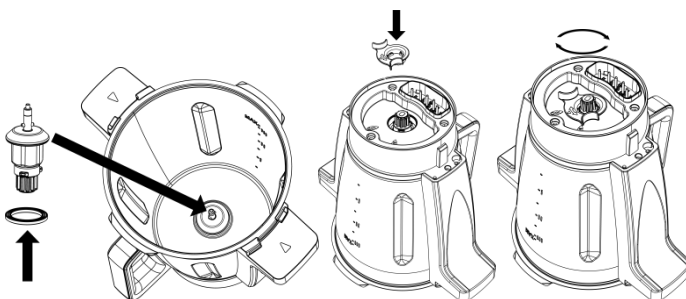
6.1 Accoppiamento di trasmissione

Se non è già montato sul fondo della caraffa, il perno e la guarnizione in gomma devono

essere montati e fissati correttamente.



Per fare ciò, prendere il perno e assicurarsi che la guarnizione di gomma sia montata sulla parte inferiore del perno come mostrato di seguito.



Se non si installasse correttamente la guarnizione in gomma, i liquidi potrebbero fuoriuscire dal fondo del contenitore.

Dall'alto della caraffa, abbassare il perno attraverso il foro esagonale nella parte inferiore del contenitore.

NOTA: Il perno può essere completamente inserito nel foro esagonale solo in tre posizioni, non nelle sei posizioni del foro esagonale. Quindi, se il perno non può essere inserito completamente nel foro, ruotare l'accoppiamento di trasmissione di una tacca e spingere.

Mentre si tiene il perno in posizione, capovolgere la caraffa.

Prendere il perno con l'altra mano e, con la freccia sul colletto allineata con il simbolo del lucchetto sbloccato presente sulla base della caraffa, spingere il colletto di bloccaggio verso il basso e quindi, con una certa forza, ruotare in senso orario fino a quando la freccia si allinea con il simbolo di lucchetto bloccato per sigillare e bloccare l'accoppiamento di trasmissione in posizione.

6.2 Lama multifunzione (o lama per tritare)

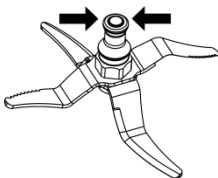
La lama multifunzione (o lama per tritare) viene utilizzata principalmente per tritare gli alimenti.

IMPORTANTE: Prestare molta attenzione durante la manipolazione di questo accessorio in quanto le lame sono molto affilate e potrebbero causare lesioni se maneggiate in modo errato.

Per installare la lama multifunzione, seguire i seguenti passaggi:

1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama.

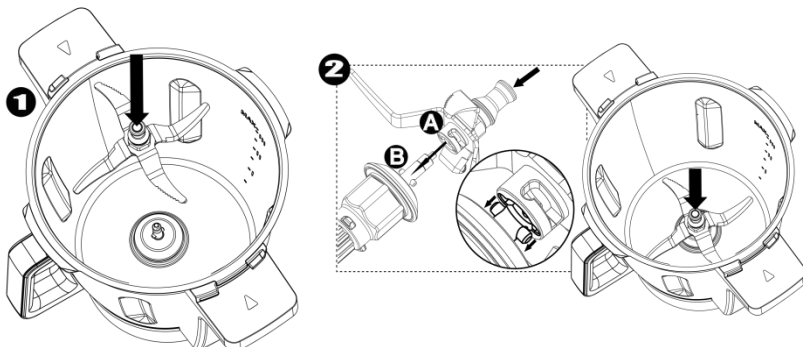
NON afferrare o toccare i bordi affilati della lama.

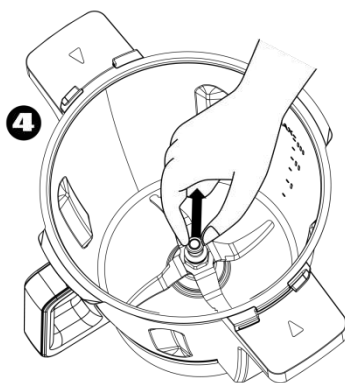
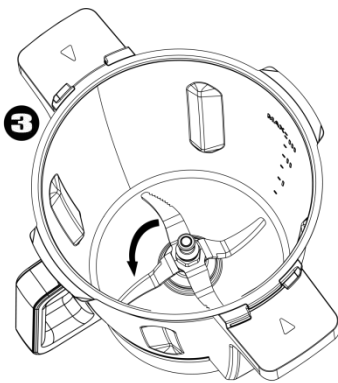


3. Abbassare la lama multifunzione sopra il perno di trasmissione nella parte inferiore del contenitore, assicurandosi di allineare le linguette del perno di trasmissione con gli incavi nella parte inferiore della lama, quindi spingere verso il basso con forza e ruotare in senso antiorario fino a quando si incastra in posizione.

4. Tirare per assicurarsi che la lama sia bloccata in modo sicuro.

IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile installare la lama.

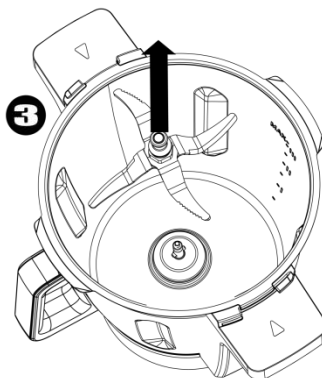
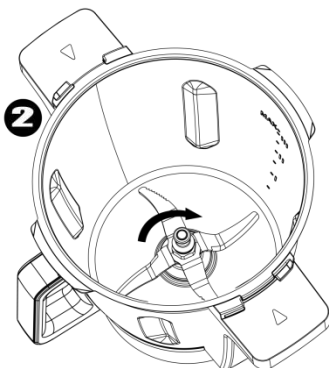
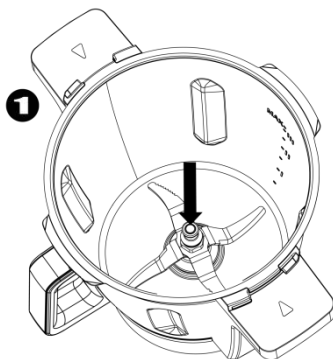




Per rimuovere la lama multifunzione, seguire i seguenti passaggi:

1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama, spingere verso il basso con forza e ruotare in senso orario, quindi tirare dritto verso l'alto per rimuoverla.

IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile rimuovere la lama.



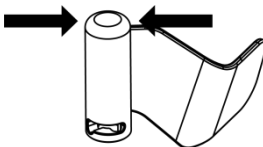
6.3 Lama per impastare

La lama per impastare viene utilizzata principalmente per impastare la pasta.

IMPORTANTE: Non utilizzare la lama per impastare oltre la velocità impostata a 3.

Per installare la lama per impastare, seguire i seguenti passaggi:

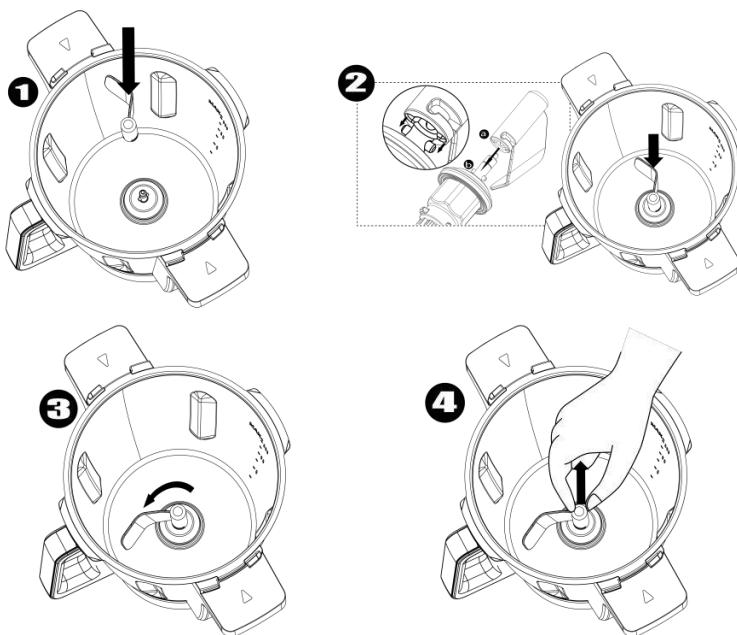
1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nella corretta orientazione e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama.



3. Abbassare la lama per impastare sopra il perno di trasmissione nella parte inferiore del contenitore, assicurandosi di allineare le linguette del perno di trasmissione con gli incavi nella parte inferiore della lama, quindi spingere verso il basso con forza e ruotare in senso antiorario fino a quando si incastra in posizione.

4. Tirare per assicurarsi che la lama sia bloccata in modo sicuro.

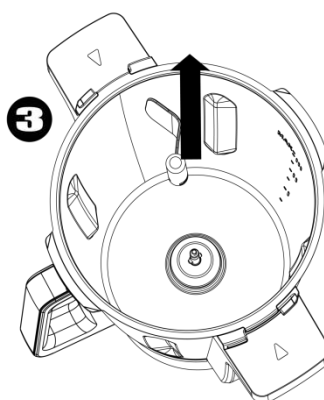
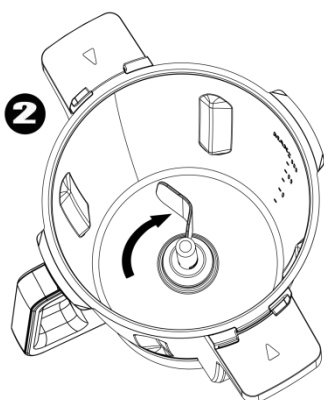
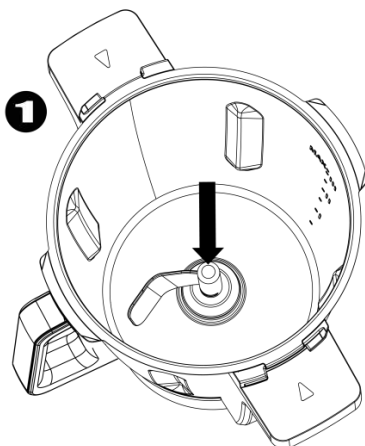
IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile installare la lama.



Per rimuovere la lama per impastare, seguire i seguenti passaggi:

1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama, spingere verso il basso con forza e ruotare in senso orario, quindi tirare dritto verso l'alto per rimuoverla.

IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile rimuovere la lama.



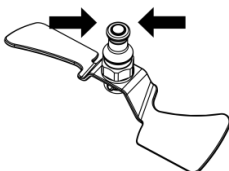
6.4 Lama per rosolare

La lama per rosolare viene utilizzata principalmente per saltare e mescolare.

IMPORTANTE: Non utilizzare la lama per saltare in padella oltre la velocità impostata a 2.

Per installare la lama per rosolare, seguire i seguenti passaggi:

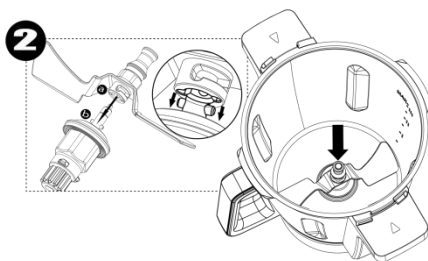
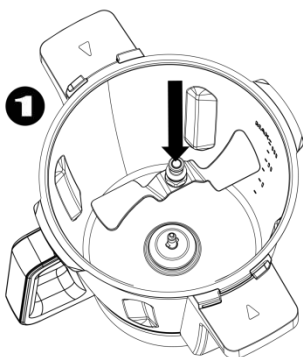
1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama.

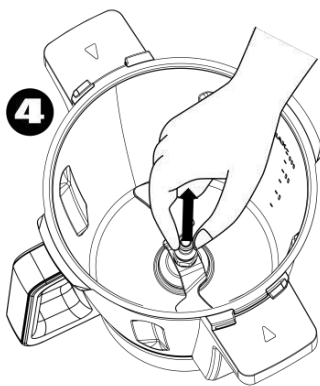
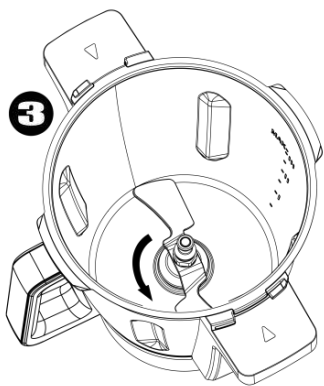


3. Abbassare la lama per rosolare sopra il perno di trasmissione nella parte inferiore del contenitore, assicurandosi di allineare le linguette del perno di trasmissione con gli incavi nella parte inferiore della lama, quindi spingere verso il basso con forza e ruotare in senso antiorario fino a quando si incastra in posizione.

4. Tirare per assicurarsi che la lama sia bloccata in modo sicuro.

IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile installare la lama.

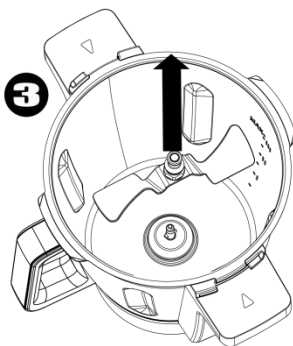
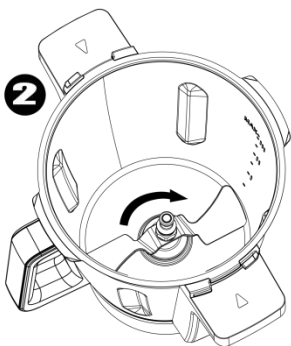
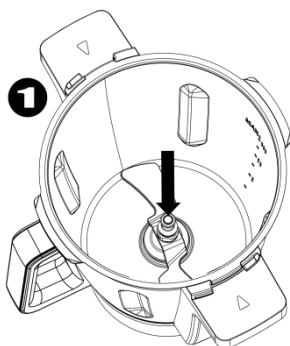




Per rimuovere la lama per rosolare, seguire i seguenti passaggi:

1. Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.
2. Afferrare la parte superiore del perno della lama, spingere verso il basso con forza e ruotare in senso orario, quindi tirare dritto verso l'alto per rimuoverla.

IMPORTANTE: La caraffa deve essere posizionata correttamente sul corpo principale, altrimenti non sarà possibile rimuovere la lama.



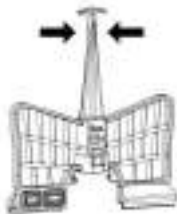
6.5 Frusta a farfalla

La frusta a farfalla viene utilizzata principalmente per mescolare e montare gli alimenti.

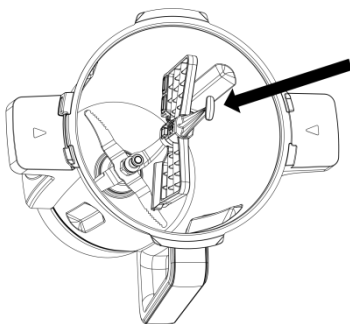
IMPORTANTE: Non utilizzare la frusta a farfalla oltre l'impostazione di velocità 4.

Non aggiungere ingredienti nel contenitore quando l'apparecchio sta lavorando con la frusta a farfalla, poiché potrebbe incastrarsi e danneggiarsi.

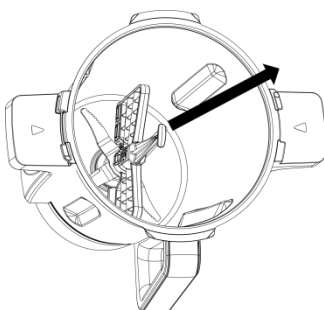
Per installare la frusta a farfalla, afferrare la parte superiore della frusta a farfalla.



Allineare la base della frusta a farfalla con la parte superiore della lama multifunzione (lama per tritare), spingere la frusta a farfalla verso il basso con forza fino a quando si incastra in posizione.



Per rimuovere la frusta a farfalla, tirarla dritta verso l'alto.



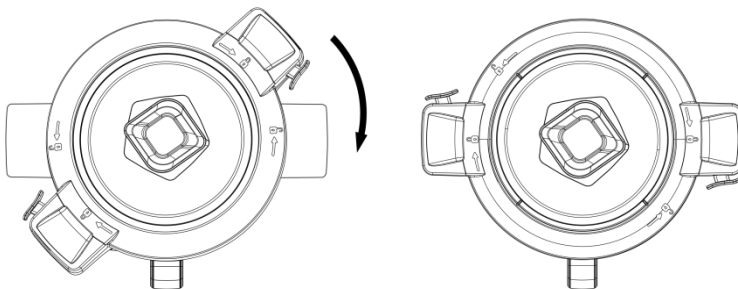
6.6 Assemblaggio della caraffa e del coperchio

Sul lato interno della caraffa sono presenti indicazioni di capacità.

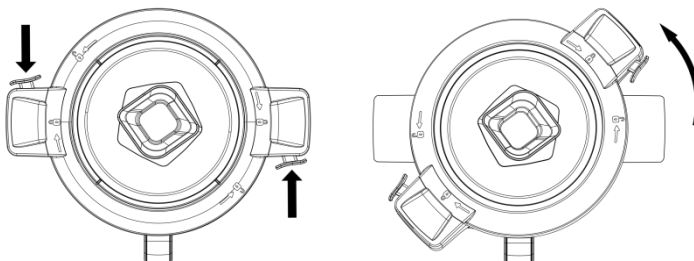
La capacità massima per la miscelazione e il riscaldamento è di 3L.

Per agganciare il coperchio, posizionare il coperchio sulla parte superiore della caraffa, premere il coperchio verso il basso in modo che si adatti perfettamente al bordo della caraffa, quindi ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo.

NOTA: Se il coperchio non è installato e bloccato correttamente, il Robot Multifunzione non può essere avviato.

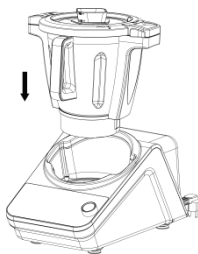


Per rimuovere il coperchio, premere il pulsante di rilascio del blocco e ruotare il coperchio in senso antiorario, quindi sollevarlo dritto verso l'alto.



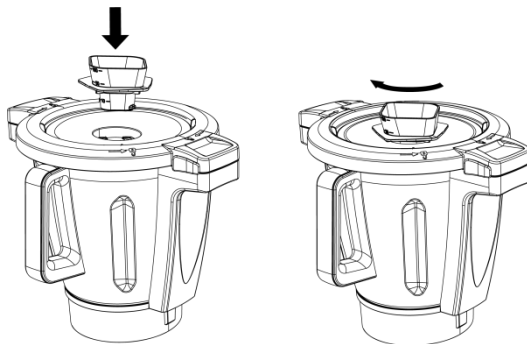
Posizionare la caraffa sul corpo principale nel corretto orientamento e assicurarsi che sia ben posizionata.

NOTA: Se il coperchio non è installato e bloccato correttamente, il Robot Multifunzione non può essere avviato.



6.7 Misurino

Il misurino non solo impedisce che cibo e liquidi vengano espulsi dal foro nel coperchio, ma è anche un comodo misurino.



Per assemblare il misurino al coperchio, inserire il misurino nel foro e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione. Per rimuovere, ruotare in senso antiorario e sollevarlo dritto verso l'alto.

IMPORTANTE: Il misurino è l'unico componente che deve essere utilizzato per bloccare il foro rotondo nel coperchio della caraffa.

Non coprire o bloccare il foro nel coperchio della caraffa con altri oggetti come asciugamani, carta, tazze, piatti, ecc., poiché potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

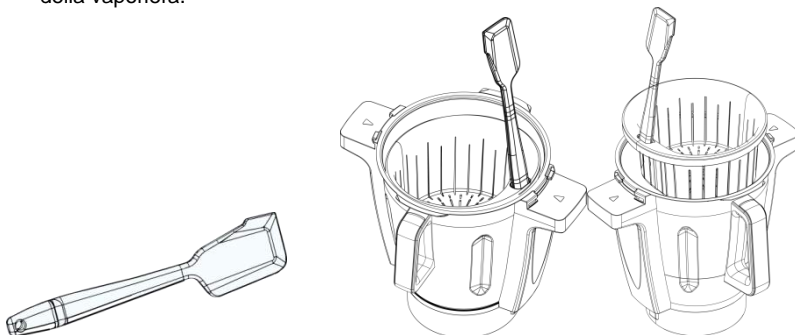
6.8 Spatola

La spatola viene utilizzata per raschiare il cibo e i liquidi dall'interno della caraffa.

Non utilizzare altri utensili poiché potrebbero danneggiare la superficie interna della caraffa.

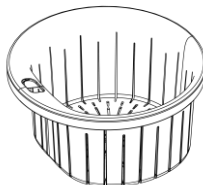
Utilizzare solo la spatola quando l'apparecchio è spento e il coperchio della caraffa è stato rimosso.

L'estremità del manico della spatola può essere utilizzata per agganciare e sollevare il cestello della vaporiera.



6.9 Cestello della vaporiera o setaccio

Il cestello della vaporiera o setaccio può essere utilizzato per filtrare succo di frutta o verdura dopo il trattamento.



Inserire il cestello della vaporiera nella caraffa e tenerlo in posizione mentre si versa il succo.

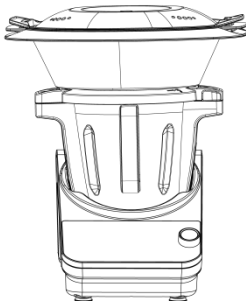
Può anche essere utilizzato per contenere alimenti morbidi come pasta o noodles durante la cottura e può essere utilizzato per cucinare contorni come riso e patate.

6.10 Montaggio della vaporiera

L'accessorio della vaporiera viene utilizzato per cuocere a vapore verdure, pesce e qualsiasi altro alimento che si preferisce cuocere a vapore.

Per configurare la vaporiera, è necessario installare il coperchio della caraffa sul contenitore e bloccarlo, quindi rimuovere il misurino.

La vaporiera viene quindi posizionata sulla parte superiore del coperchio della caraffa, assicurandosi che sia ben posizionata.



Assicurarsi che la vaporiera sia coperta correttamente con il coperchio della vaporiera prima di riscaldare e cuocere a vapore.

NOTA: I componenti della vaporiera non possono essere utilizzati in un forno a microonde o su qualsiasi altro apparecchio elettrico.

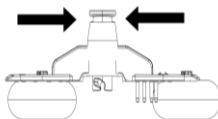
Non toccare alcuna parte della vaporiera, tranne le maniglie, durante l'uso per evitare scottature.

Stare lontano dai fori di ventilazione del vapore nel coperchio della vaporiera per evitare lesioni da vapore caldo.

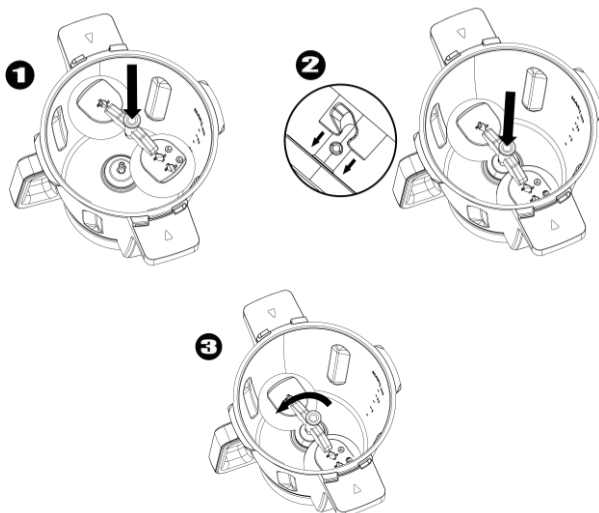
Non coprire o bloccare i fori nel coperchio della vaporiera poiché il vapore troverà un'altra via di uscita e potrebbe causare gravi lesioni o danni agli oggetti circostanti.

6.11 Spazzola per Pulizia Profonda

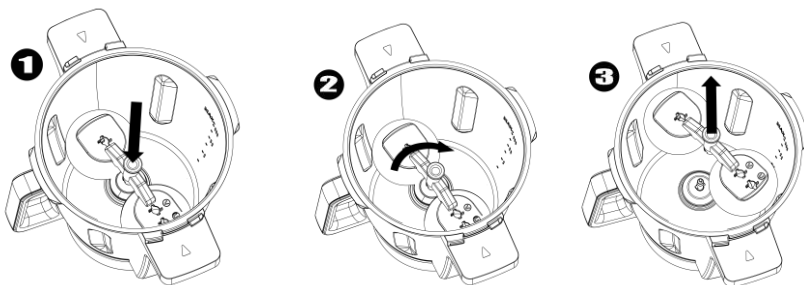
La spazzola di pulizia è progettata per pulire la base della caraffa ed è particolarmente utile per rimuovere gli ingredienti difficili da pulire altrimenti.



Per installarla, abbassare la spazzola di pulizia sopra la parte superiore del perno alla base della caraffa, assicurandosi di allineare le linguette sul perno con le fessure nella parte inferiore della spazzola. Quindi, premere saldamente e ruotare in senso antiorario fino a quando non si posiziona correttamente.



Per rimuovere la spazzola di pulizia, afferrare la parte superiore della spazzola, premere saldamente e ruotare in senso orario, quindi tirarla verso l'alto e rimuoverla.



7 Istruzioni per l'uso

NOTA: Quando si utilizza per la prima volta il Robot Multifunzione Chef Genio, potrebbe essere avvertito un odore elettrico proveniente dal motore, il che è del tutto normale.

Dopo un periodo di utilizzo, questo odore scomparirà gradualmente.

IMPORTANTE:

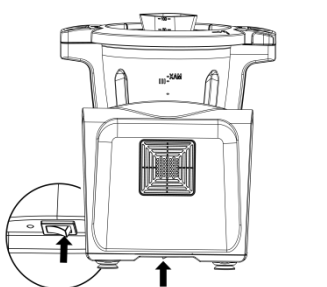
Prima dell'uso, **LEGGERE TUTTE** le note sotto le sezioni "Importanti precauzioni" e "Metodi di installazione sicura".

La mancata lettura e comprensione del corretto funzionamento e dell'installazione sicura di questo elettrodomestico può causare lesioni gravi.

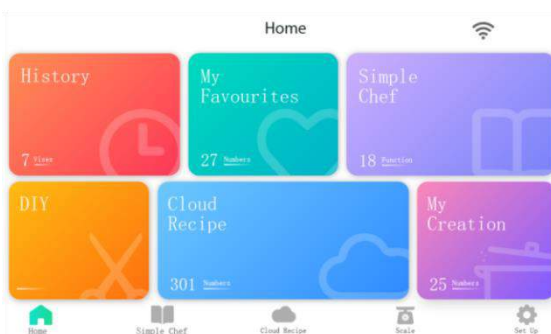
7.1 INTERRUTTORE ON/OFF

L'interruttore si trova sul retro dell'elettrodomestico.

Utilizzare questo interruttore per accendere o spegnere l'elettrodomestico.



Lo schermo touch LCD si accenderà e si illuminerà con la schermata di avvio.



Nota: Nessuna funzione si attiverà se il recipiente non è installato e il coperchio non è inserito e bloccato, ad eccezione della funzione di pesatura e della funzione di

riscaldamento.

Quando il coperchio del recipiente non è inserito, il riscaldamento può essere avviato, ma il motore non può avviarsi fino a quando il coperchio del recipiente non viene inserito e bloccato in posizione.

7.2 Display touch screen



1	Icona del programma Chef Genio	8	Icona di cottura personalizzata
2	Icona My Creation	9	Icona della cronologia di cottura
3	Icona di configurazione	10	Icona delle ricette preferite
4	Icona della funzione di pesatura	11	Icona delle ricette cloud
5	Icona delle ricette cloud	12	Segnale Wi-Fi
6	Icona dei programmi Chef Genio	13	Stato dell'app
7	Schermata principale	14	Manopola di controllo con pulsante

7.3 Connessione Wi-Fi

1. Una volta che l'elettrodomestico si è avviato, verrà visualizzata la schermata principale e comparirà una notifica che indicherà "Wi-Fi non connesso, vai alle impostazioni per connetterti al Wi-Fi".

Nota: Qualora non si disponesse di una connessione Wi-Fi selezionare la voce "Annulla" e sarà comunque possibile accedere a tutte le ricette presenti all'interno.

Nota: Per accedere alle ricette cloud, l'elettrodomestico deve essere connesso a una connessione Wi-Fi attiva.

2. Selezionare l'opzione "Connetti al Wi-Fi", che visualizzerà l'elenco delle connessioni Wi-Fi attive.

3. Selezionare la connessione Wi-Fi attiva e inserire la password.

Nota: Se la connessione Wi-Fi non viene visualizzata nell'elenco, assicurarsi che la connessione non sia a 5G o che sia una rete con WEP, in quanto non sono supportate.

4. Dopo aver collegato l'elettrodomestico al Wi-Fi, è possibile iniziare a esplorare le diverse pagine presenti sul display LCD.

7.4 Panoramica del display LCD



Ricette in cloud

La sezione delle "Ricette in Cloud" si trova sulla schermata principale o nella barra del menu inferiore, che mostra l'elenco delle ricette cloud.

1. Premere "Ricette in Cloud" per visualizzare le seguenti categorie: bevande, basi, dessert, piatti principali, zuppe, antipasti e salse.

2. Premere una delle opzioni di categoria per iniziare a scorrere le ricette cloud.

Una volta selezionata la categoria, compariranno una serie di titoli sopra le ricette.

È possibile sfogliare le diverse categorie o selezionare l'opzione "tutte" per visualizzare tutte le ricette contemporaneamente.

3. Dopo aver selezionato una ricetta, sarà visualizzato l'elenco degli ingredienti necessari e verranno mostrati i passaggi necessari per realizzare la ricetta.

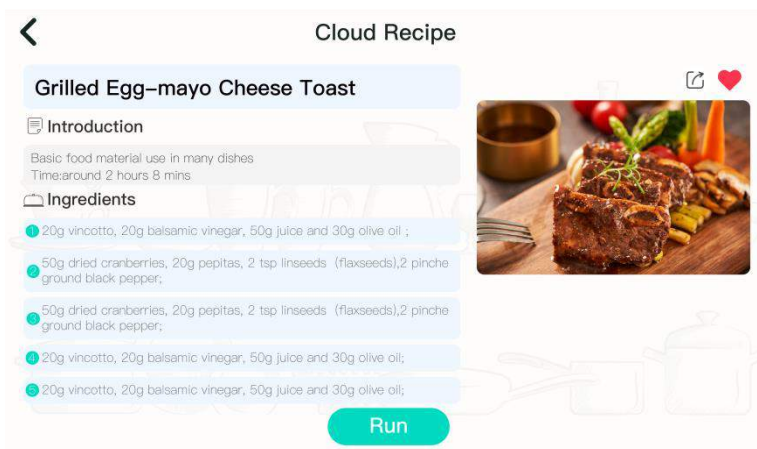


Nota: In alto a destra del menu delle ricette cloud è presente una barra di ricerca, premere su di essa per cercare manualmente una ricetta utilizzando la tastiera sullo

schermo touch.

Nota: Solo quando il telefono è collegato al tuo Chef Genio, sarà visualizzato il tempo delle ricette cloud sullo schermo (fare riferimento alla sezione "Collega la mia app").

Nota: Il tempo di caricamento delle ricette cloud dipenderà dalla velocità della connessione internet.



The screenshot shows a mobile application interface for a recipe. At the top, there is a back arrow and the title 'Cloud Recipe'. Below this, the recipe name 'Grilled Egg-mayo Cheese Toast' is displayed. Underneath, there is an 'Introduction' section with the text 'Basic food material use in many dishes' and 'Time: around 2 hours 8 mins'. The 'Ingredients' section lists five items, each with a green circular icon: '20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g juice and 30g olive oil;', '50g dried cranberries, 20g pepitas, 2 tsp linseeds (flaxseeds), 2 pinche ground black pepper;', '50g dried cranberries, 20g pepitas, 2 tsp linseeds (flaxseeds), 2 pinche ground black pepper;', '20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g juice and 30g olive oil;', and '20g vincotto, 20g balsamic vinegar, 50g juice and 30g olive oil;'. To the right of the ingredients is a photograph of the finished dish, a grilled egg-mayo cheese toast, garnished with herbs and vegetables. Below the ingredients list is a green 'Run' button. In the background, there are faint icons of kitchenware like a fork, a bowl, and a pot.



Le tue ricette preferite

La scheda "Le tue ricette preferite" si trova nella schermata principale e permette di visualizzare le tue ricette preferite salvate.

Per aggiungere una ricetta cloud ai "Le tue ricette preferite", segui i seguenti passaggi:

1. Premi sulla ricetta cloud nella schermata principale.
2. Scorri le ricette cloud e seleziona quella che desideri aggiungere alla pagina dei "Le tue ricette preferite". Accanto al nome della ricetta troverai un'icona a forma di cuore. Premi sull'icona a forma di cuore.
3. La ricetta verrà ora aggiunta alla pagina dei "Le tue ricette preferite". Ora puoi accedere a queste ricette che sono comodamente memorizzate.
4. Per rimuovere la ricetta dalla lista dei Miei Preferiti, premi sull'opzione Miei Preferiti nella schermata principale e premi sull'icona a forma di cuore accanto al nome della ricetta.



Cronologia

La sezione "Cronologia" si trova nella schermata principale e mostra le ricette cloud che hai preparato in precedenza. Verrà visualizzato l'orario e la data in cui la ricetta è stata preparata.

Per rimuovere la ricetta dalla cronologia, scorri verso sinistra sulla ricetta per accedere al simbolo e premilo.

Premi il simbolo  nell'angolo in alto a destra dello schermo per cancellare la cronologia.





Funzioni di base

“Funzioni di base” è dove puoi trovare i programmi di cottura preimpostati. Ci sono 18 programmi disponibili, 16 per la cottura e 2 per la pulizia. Premi sull’opzione “Funzioni di base” di colore viola o sull’icona nella parte inferiore della schermata principale per accedere ai programmi di “Funzioni di base”.



1. **Pulizia:** Questo è un programma di pulizia per l'interno della caraffa.

- Assembla la frusta a farfalla.
- Aggiungi 500 ml di acqua pulita e 1-2 gocce di detergente per piatti.
- Assicurati che il coperchio del contenitore e il misurino siano fissati saldamente in posizione.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	4	N/D	Frusta a farfalla	Aggiungi qualche goccia di detergente per piatti.
Temperatura (°C)	70	N/D		
Livello di potenza	7	N/D		
Tempo - Minuti	5	1 - 15		




2. **Stufare:** I tradizionali stufati che richiedono lunghi tempi di cottura possono essere realizzati con questo elettrodomestico. Cottura lenta + lunghe ore = i migliori sapori.

- Aggiungi gli ingredienti.
- Assicurati che il coperchio del contenitore e il misurino siano fissati saldamente in posizione.
- Premi Start per iniziare.


Nota: Ci sono tre fasi in questo programma. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo che la fase precedente è stata completata.

Fase 1


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Ore	Riferirsi alla nota successiva	1 – 12 ore		

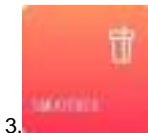
Nota: Il programma preimpostato 3 ore, che è il tempo totale combinato per tutte le fasi. Il tempo è regolabile nella fase 3.

Fase 2

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	5	N/D		

Fase 3


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	95	N/D		
Livello di potenza	2	N/D		
Tempo - Ore	3 ore	1 – 12 ore		



3.

Frullato: Trita facilmente verdure, carne, spezie e trita il ghiaccio in pochi secondi. Prepara frullati di latte, salse e creme con una consistenza liscia e setosa.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti.
- Attacca e assicurati che il coperchio del contenitore e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	10	N/D	Lama multifunzione	Al livello di velocità 10 triterà praticamente qualsiasi cosa. Prova a tritare per 5 secondi se necessario.
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Minuti	0.5	0.5 - 2		



4.

Mantenere in caldo: Mantiene il cibo caldo fino al momento di servirlo.

- Assembla la lama multifunzione.
- Assicurati che il coperchio del contenitore e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	80	N/D		
Livello di potenza	2	N/D		
Tempo - Ore	1 ore	1 – 12 ore		



5.

Recupero freschezza: Metodo scientifico di pulizia a 50°C per eliminare la schiuma di sangue di carne e residui di pesticidi di frutta o verdura, ecc.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi 1,5 litri di acqua fredda (non calda e non fredda dal frigorifero) alla caraffa.
- Inserisci il cestello per filtrare.
- Metti gli ingredienti nel cestello.
- Attacca e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	6	4 - 7	Lama multifunzione e cestello	
Temperatura (°C)	50	N/D		
Livello di potenza	5	1 - 10		
Tempo - Minuti	5	1 - 5		



6.

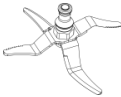
Riscaldare: Ti consente di riscaldare il cibo già cotto.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti precotti alla caraffa.

Nota: Aggiungo solo alimenti scongelati e non alimenti surgelati.

- Assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite	Regolabile	Accessori	Osservazioni
--------------------------	------------	-----------	--------------

Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	95	60-95		
Livello di potenza	5	N/D		
Tempo - Minuti	30	1 – 60		



7.


Zuppa veloce: Trita prima, poi cuoci.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

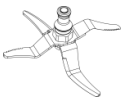
Nota: Questo programma ha tre fasi. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo che la fase precedente è stata completata.

Nota: Il programma richiede in totale 32 minuti e 30 secondi e il tempo può essere regolato nella fase 3.


Fase 1

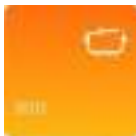
Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	10	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Secondi	30 secondi	N/D		

Fase 2

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	120	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	2	N/D		

Fase 3

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	2	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	30	15-60		

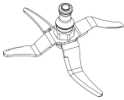


8.

Bollire: Versa abbastanza acqua nella caraffa in modo da coprire tutti gli ingredienti.

- Aggiungi gli ingredienti alla caraffa
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	Se è necessario continuare a bollire per cuocere il cibo, impostarlo manualmente
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		


Tempo - Minuti	Si spegne dopo circa un minuto o due, dopo che è stata raggiunta l'ebollizione.	N/D		
----------------	---	-----	--	--



9.

Tagliare: Trita tutti i tipi di ingredienti, dalla carne al pesce alla frutta o verdura.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	5	5 - 7	Lama multifunzione	Prova a tritare per 5 secondi se necessario.
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Minuti	1	1 - 5		



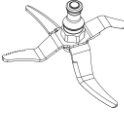
10.

Yogurt: Prepara facilmente lo yogurt fatto in casa. Il tuo Chef Genio manterrà la miscela a temperatura di fermentazione in modo che lo yogurt sia pronto da raffreddare e mangiare la mattina successiva.

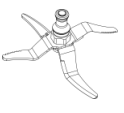
- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti al contenitore.
- Aggancia e assicurati che il coperchio del contenitore e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

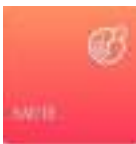
Nota: Questo programma ha due fasi, il tempo totale è di 8 ore, il tempo può essere regolato tra 3 e 12 ore durante la fase 2. L'unità passerà automaticamente alla fase 2 dopo che la fase 1 è stata completata.

Fase 1

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	N/D	Lama multifunzione	Mescola lo yogurt o il fermento nel latte e poi mescola per mezz'ora
Temperatura (°C)	37	N/D		
Livello di potenza	2	N/D		
Tempo - Minuti	30	N/D		

Fase 2

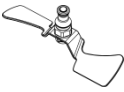
Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	Anche se la lama tritacarne non è necessaria per la fase 2, viene lasciata all'interno in modo che il programma non debba essere messo in pausa.
Temperatura (°C)	37	N/D		
Livello di potenza	1	N/D		
Tempo - Ore	7.5 ore	3 – 12 ore		



11.

Soffriggere: Cucina tutti i tipi di piatti, come stufati, pollo con mandorle o ratatouille.

- Assembla la lama per rosolare.
- Aggiungi gli ingredienti.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	1 - 2	Lama per rosolare	
Temperatura (°C)	120	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	5	1 - 30		




12.

Riso: Cucina il risotto. Regola l'acqua come desideri.

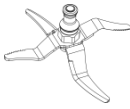
- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi le quantità suggerite di riso e acqua alla caraffa.
- Assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

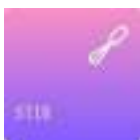
Nota: Questo programma ha due fasi. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo che la fase precedente è stata completata.

Fase 1

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	6	N/D		
Tempo - Minuti	Si passerà alla fase 2, dopo che la temperatura raggiunge i 90°C	N/D		

Fase 2

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	96	N/D		
Livello di potenza	4	N/D		
Tempo - Minuti	18	N/D		



13.

Mescolare: Mescola gli ingredienti mentre li cuoce per garantire un riscaldamento uniforme e ottenere texture professionali. Cucina deliziosi risotti, insalate di pasta, crema pasticcera o prepara cioccolata calda.

- Assembla la frusta a farfalla.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi il pulsante Start per iniziare.

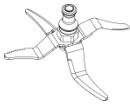
Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	2	0 - 3	Frusta a farfalla	
Temperatura (°C)	100	90 - 120		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	30	5 - 60		



14.

Porridge: Utilizza questa impostazione per preparare alimenti più morbidi come fagioli o porridge. È ideale per alimenti che richiedono latte o acqua per essere cotti.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti al contenitore
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	2	1 - 2	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	90	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	12	10 - 30		

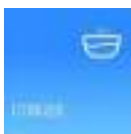


15.

Impastare: Per preparare impasti per il pane.

- Assembla la lama per impastare.
- Aggiungi gli ingredienti.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Suggerimento degli ingredienti	Osservazioni
Livello di velocità	3	N/D	Lama per impastare	Massimo 500 g di farina + 300 g di acqua	
Temperatura (°C)	0	0 or 37			
Livello di potenza	0	N/D			
Tempo - Minuti	6	3-20			

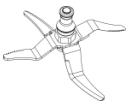


16.

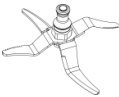
Porridge di riso: Questo programma può preparare il porridge di riso perfetto.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggiungi gli ingredienti al contenitore
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi Start per iniziare.

Fase 1

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	120	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	6.5	N/D		

Fase 2

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	1	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	98	N/D		
Livello di potenza	5	N/D		
Tempo - Minuti	40	30-60		






17.

Cottura a vapore: Questa funzione è ideale per cuocere a vapore le ricette più salutari. Consente di risparmiare tempo grazie alla sua vaporiera a 2 livelli, in quanto è possibile cucinare più di un piatto contemporaneamente.

- Assembla la vaporiera.
- Aggiungi gli ingredienti.
- Aggiungi non più di 1,5 litri di acqua fredda (non calda e non fredda dal frigorifero) al contenitore
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa sia ben fissato.

- Rimuovi il misurino dal coperchio della caraffa se presente.
- Posiziona la vaporiera sopra il coperchio della caraffa e assicurati che il coperchio della vaporiera sia anche fissato.
- Premi Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Vaporiera	
Temperatura (°C)	120	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	20	15 - 60		



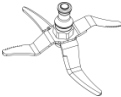
18.

Zuppa: Cottura lenta per un controllo assoluto sulla temperatura e il tempo per risultati perfettamente cotti e teneri.

- Assembla la lama multifunzione.
- Aggancia e assicurati che il coperchio della caraffa e il misurino siano ben fissati.
- Premi il pulsante Start per iniziare.

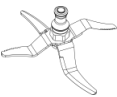
Nota: Questo programma ha otto fasi. L'unità passerà automaticamente alla fase successiva dopo che la fase precedente è stata completata.

Fase 1

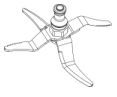
Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	100	N/D		
Livello di potenza	10	N/D		
Tempo - Minuti	Si passerà alla fase 2,	N/D		

	1-2 minuti dopo l'ebollizione			
--	-------------------------------	--	--	--

Fase 2

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	0	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	110	N/D		
Livello di potenza	4	N/D		
Tempo - Minuti	20	N/D		

Fase 3


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	3	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Minuti	Fare riferimento alla nota seguente	N/D		

Nota: La fase 3 continuerà a funzionare fino a quando gli ingredienti non avranno ridotto la temperatura a 90°C o meno, per poi passare automaticamente alla fase 4.


Non c'è un tempo prestabilito per la fase 3 poiché dipende dalla temperatura ambiente.

Fase 4


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	6	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		

Tempo - Secondi	5	N/D		
--------------------	---	-----	--	--


Fase 5

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	7	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Secondi	5	N/D		

Fase 6

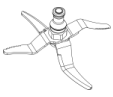
Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	8	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Secondi	5	N/D		

Fase 7

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	9	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Secondi	5	N/D		

Fase 8


Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni

Livello di velocità	10	N/D	Lama multifunzione	
Temperatura (°C)	0	N/D		
Livello di potenza	0	N/D		
Tempo - Minuti	1	N/D		

19. Pulizia Profonda:

Questo è un programma di pulizia profonda per l'interno della caraffa.

- Aggiungere 500ml di acqua e 1-2 gocce di detersivo.
- Assemblare la spazzola per pulizia profonda.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben fissato.
- Premere Start per iniziare.

Impostazioni predefinite		Regolabile	Accessori	Osservazioni
Livello di velocità	2	2 - 3	Spazzola per pulizia profonda	
Temperatura (°C)	90	70-90		
Livello di potenza	9	7-9		
Tempo - Minuti	5	3 - 7		



Modalità manuale


La sezione di "Modalità manuale" si trova nella schermata iniziale che consente di regolare manualmente il timer, la velocità, la temperatura e la potenza di riscaldamento durante il funzionamento dell'apparecchio. Questo è il modo ideale per ottenere la massima libertà in cucina.



Timer

Il display mostrerà ore, minuti e secondi.

1. Premere l'ora, i minuti o i secondi visualizzati sul timer dello schermo per selezionare il tempo desiderato.
2. Quando si preme l'ora, sullo schermo apparirà un menu a discesa da 00 a 12, consentendo di impostare le ore necessarie per la cottura. Per selezionare il tempo desiderato è possibile utilizzare lo schermo touch o la manopola di controllo.
3. Per utilizzare la manopola di controllo, ruotare la manopola in senso orario per scorrere l'elenco. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per tornare all'inizio dell'elenco.
4. Una volta scelto il tempo desiderato, premere l'opzione "OK".
5. Ripetere per minuti e secondi.

Nota: Durante il funzionamento, premere il pulsante  posizionata nell'angolo in basso a destra del dispositivo, che inizierà il conto alla rovescia automaticamente.


Nota: Il tempo visualizzato sul display del timer riflette solo il tempo di cottura. Il tempo di preparazione del cibo è aggiuntivo.

Velocità

Il display consente di regolare la velocità delle lame nel contenitore di cottura.

1. Premere l'opzione VELOCITÀ per selezionare la velocità desiderata.
2. Quando si preme la funzione velocità, sullo schermo apparirà un menu a discesa da 0 a 10. "0" indica bassa e "10" indica alta. Ciò consente di impostare la velocità delle lame necessaria per la cottura. Per selezionare la velocità desiderata è possibile utilizzare lo schermo touch o la manopola di controllo.
3. Per utilizzare la manopola di controllo, ruotare la manopola in senso orario per scorrere l'elenco. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per tornare all'inizio dell'elenco.

3. Una volta scelta la velocità desiderata, premere l'opzione "OK".

Nota: Durante il funzionamento, premere il pulsante  posizionato nell'angolo in basso a destra del dispositivo e il dispositivo inizierà il conto alla rovescia automaticamente.


Se il timer non è stato impostato in modalità DIY per la velocità, il tempo preimpostato funzionerà come segue:

Velocità 1-4	Tempo massimo impostato fino a 1 ora
Velocità 5-10	Tempo massimo impostato fino a 5 minuti

Temperatura

Il display consente di regolare le impostazioni di temperatura.

1. Premere l'opzione TEMPERATURA per selezionare la temperatura di cottura desiderata.
2. Quando si preme la funzione temperatura, sullo schermo apparirà un menu a discesa da 37 a 180°C. Ciò consente di impostare la temperatura necessaria per la cottura. Per selezionare la temperatura desiderata è possibile utilizzare lo schermo touch o la manopola di controllo.
3. Per utilizzare la manopola di controllo, ruotare la manopola in senso orario per scorrere l'elenco. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per tornare all'inizio dell'elenco.
3. Una volta scelta la temperatura desiderata, premere l'opzione "OK".

Nota: Durante il funzionamento, premere il pulsante  posizionato nell'angolo in basso a destra del dispositivo e il dispositivo inizierà il conto alla rovescia automaticamente.


Nota: L'icona della temperatura diventerà di colore blu quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata.

Potenza di riscaldamento

Il display consentirà di regolare la potenza di riscaldamento dell'apparecchio

1. Premere l'opzione POTENZA per selezionare la potenza di riscaldamento desiderata.
2. Quando si preme la funzione di potenza, sullo schermo apparirà un menu a discesa da 0 a 10. "0" indica bassa e "10" indica alta. Ciò consente di impostare la potenza di riscaldamento necessaria per la cottura. Per selezionare la potenza di riscaldamento desiderata è possibile utilizzare lo schermo touch o la manopola di controllo.
3. Per utilizzare la manopola di controllo, ruotare la manopola in senso orario per scorrere l'elenco. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per tornare all'inizio dell'elenco.

4. Una volta scelta la potenza di riscaldamento desiderata, premere l'opzione "OK".

Nota: Durante il funzionamento, premere il pulsante  posizionato nell'angolo in basso a destra del dispositivo, che inizierà il conto alla rovescia automaticamente.

Nota: Si consiglia di scegliere una potenza di riscaldamento bassa quando si cucinano alimenti grassi per evitare di bruciarli.

Nota: La funzione di potenza di riscaldamento non si attiverà a meno che non sia impostata la temperatura.



Le Tue Creazioni

La sezione "Le tue Creazioni" si trova nella schermata iniziale e mostra le ricette create nel tuo Chef Genio.



Nuova

Per creare le proprie nuove ricette nel tuo Chef Genio, seguire i passaggi di seguito:

1. Premere l'opzione "Nuova" per accedere al menu "Dettagli ricetta".
2. Quindi è possibile compilare il Titolo, Data di creazione, Creato da, Accessori, Persone da servire e dettagli della ricetta come si desidera.
3. Premere l'opzione "+" sotto "Ingredienti", si aprirà una finestra dove sarà necessario inserire l'ingrediente. Quindi premere l'opzione "Si" per salvare l'ingrediente. Ripetere per tutti gli ingredienti.
4. Premere l'opzione "Avanti" nell'angolo in basso a destra dello schermo per accedere al menu "Aggiungi passaggio".





Nota: Si consiglia di aggiungere l'ingrediente per il passaggio 1.

Nota: L'aggiunta di ingredienti e l'aggiunta di azioni sono passaggi indipendenti, è necessario inserire gli ingredienti in un passaggio e impostare velocità, temperatura, tempo e potenza di riscaldamento in un altro passaggio.

1. Premere l'opzione "Salva" per salvare la ricetta, quindi è possibile trovare la ricetta nell'opzione "Le mie ricette".

Nota: Prima di salvare la ricetta, è necessario il titolo della ricetta, altrimenti non sarà possibile salvare la ricetta.

Nota: Premere l'opzione "Indietro" in basso a sinistra dello schermo per poter alla pagina precedente.

Nota: Premere l'opzione "Cancella" in basso a destra dello schermo per cancellare tutte le informazioni e i dati inseriti.

Nota: Si consiglia di salvare la ricetta in tempo, in caso di dati mancanti.

Le tue ricette

Nella sezione "Le tue ricette" saranno registrate tutte le ricette salvate in "Nuovai".

Premere "Le tue ricette", si vedranno tutte le ricette salvate, premere una di esse per accedervi.

Premere l'opzione "Esegui", il tuo Chef Genio eseguirà la ricetta.

Premere "Modifica", è possibile continuare a modificare la ricetta, per la modifica, fare riferimento alla sezione "Nuova".

Premere l'icona  in alto a destra dello schermo per eliminare la ricetta.



Beetroot And Carrot Salad

🕒 **Creation Time** 2022-01-01

👤 **Created by** Shweta

👤 **Approved by** Rishika

👤 **Owner Email** 1

📖 Introduction

Recipe card material not in your library
Timarimad 2 hours 7 mins

📜 Ingredients

- 2kg carrots, 2kg beetroots, vinegar, 5kg salt and 5kg olive oil
- 5kg dried coriander, 5kg paprika, 2 kg fennel, 100mmol, 2 sticks ground black pepper
- 5kg dried coriander, 5kg paprika, 2 kg fennel, 100mmol, 2 sticks ground black pepper



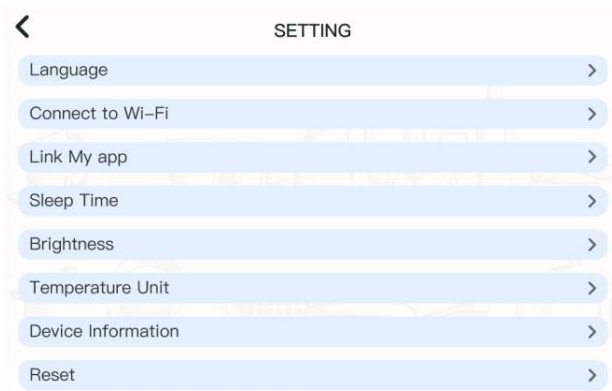
Edit

Print

7.5 Set Up - Impostazioni

Premere l'opzione "Impostazioni" posizionata nell'angolo in basso a destra dello schermo touch per accedere al menu delle impostazioni.

Le opzioni di configurazione verranno visualizzate come segue:



Lingua

La lingua predefinita è impostata su Italiano. Premere l'opzione Lingua se è necessario cambiare la lingua predefinita in Inglese, Spagnolo, Francese, Tedesco.

Conessione Wi-Fi

Visualizza la connessione di rete Wi-Fi. Vedere la sezione "Connessione Wi-Fi" per le istruzioni su come configurare e connettersi al Wi-Fi.

Collega APP smart

L'applicazione di controllo deve essere scaricata su un dispositivo intelligente per controllare da remoto il tuo Chef Genio.

L'applicazione richiede una connessione Wi-Fi attiva per far funzionare il tuo Chef Genio.

Nota: Il dispositivo non supporta la connessione 5G o le reti con crittografia WEP.

Installa app

1. Apri l'App Store di Apple® o il Google Play Store.
2. Nel campo di ricerca, digita "Smart Life".
3. Scarica l'applicazione che mostra l'icona Smart Life



Collegamento del dispositivo intelligente

Per collegare il tuo Chef Genio all'applicazione di controllo tramite Wi-Fi, seguire i passaggi seguenti:

1. Apri l'applicazione di controllo "Smart Life" sul tuo dispositivo e seleziona l'opzione "Registra" per creare un account.

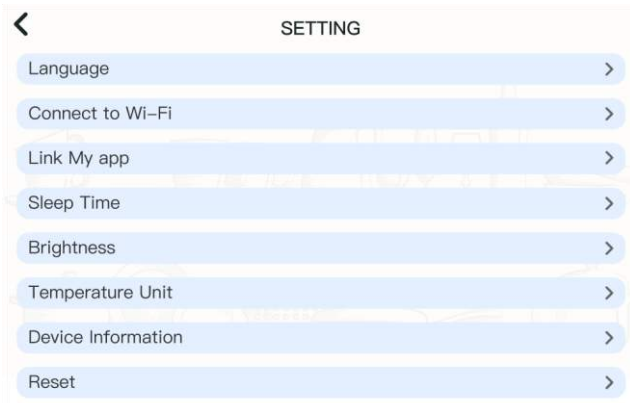


2. Premere l'opzione "Sono d'accordo" una volta letto e compreso l'accordo con l'utente e l'informativa sulla privacy.



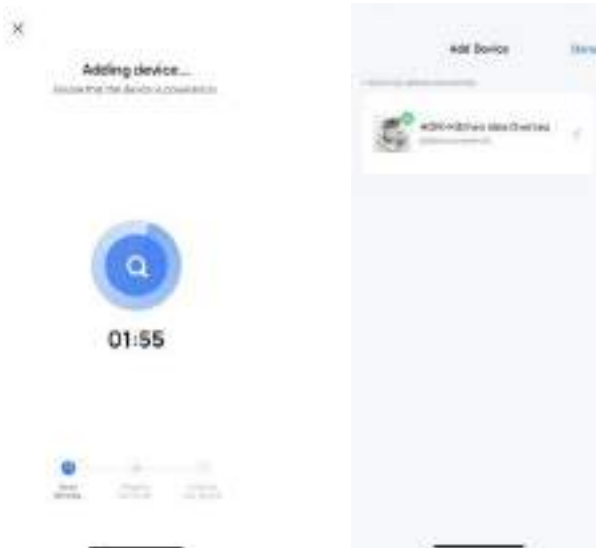
3. Inserisci un indirizzo e-mail valido o un numero di cellulare per creare un nome utente

8. Premere l'opzione "Impostazioni" nell'angolo in basso a destra dello schermo sul tuo Chef Genio. Quindi premi "Collega APP smart" che visualizzerà un codice QR da scansionare.



8. Una volta selezionato "Scansione codice QR" sul dispositivo intelligente, tieni la fotocamera direttamente sopra il codice QR sul tuo Chef Genio per scansionarlo.

9. L'app inizierà ad aggiungere il dispositivo e potrebbe richiedere fino a 2 minuti. Riceverai una notifica che dice "Aggiunto con successo" una volta completato.



10. Una volta che l'applicazione di controllo ha finito di caricare, sarà ora possibile controllare Chef Genio tramite il dispositivo intelligente.

Nota: Solo un dispositivo alla volta può essere collegato al tuo Chef Genio.

Nota: Il tuo Chef Genio funzionerà solo tramite l'applicazione di controllo quando il dispositivo intelligente è connesso al Wi-Fi.

Istruzioni per l'app

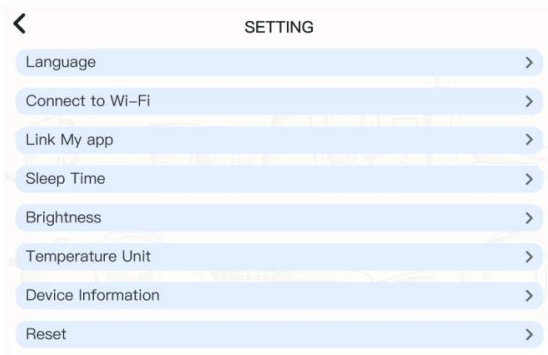


1	Icona Modifica nome	6	Icona Programmi Semplici
2	Icona Cronologia	7	Schermata iniziale
3	Icona Modalità Manuale	8	Icona Ricette in Cloud
4	Icona Funzioni di base	9	Icona Le tue Ricette Preferite
5	Icona Ricette in Cloud		

Rimuovere il dispositivo intelligente

Per rimuovere l'attuale dispositivo intelligente collegato al tuo Chef Genio, seguire i passaggi seguenti:

1. Premere l'opzione "Impostazioni" nell'angolo in basso a destra dello schermo del tuo Chef Genio.
2. Premere l'opzione "Collega APP smart" che visualizzerà l'attuale dispositivo intelligente collegato.



3. Premere l'opzione "Rimuovere il dispositivo" nella parte inferiore dello schermo sul tuo Chef Genio.



Tempo di spegnimento

Chef Genio ha un'impostazione del tempo di spegnimento che è la stessa della modalità standby. L'impostazione del tempo di spegnimento è regolabile in base alle proprie preferenze personali. Consultare le istruzioni di seguito:

Premere l'opzione "Tempo di spegnimento" per modificare il tempo di standby di Chef Genio.

Nota: Il tempo di standby predefinito è impostato su 10 minuti.

Luminosità

Chef Genio ha un'impostazione della luminosità regolabile in base alle proprie preferenze personali, ha opzioni da 1 a 10, 1 è il più scuro e 10 è il più luminoso.



Unità di temperatura

Chef Genio ha un'impostazione dell'unità di temperatura, ci sono due opzioni: °C e °F, è regolabile in base alle proprie preferenze personali. Consultare le istruzioni di seguito:

Premere l'opzione "Unità di temperatura" per modificare l'unità di temperatura del tuo Chef Genio

Nota: L'unità di temperatura predefinita è °C,

Informazioni sulla versione

Visualizza la versione attuale della scheda madre, la versione del software, l'indirizzo Mac e la versione Android del Robot Multifunzione.

Reset

Questa funzione ripristinerà le impostazioni predefinite di fabbrica, consultare le istruzioni di seguito:


Premere l'opzione "Reset", verrà visualizzata una notifica che indica "Vuoi resettare questo dispositivo?". Premere l'opzione "Sì" per ripristinare il tuo Chef Genio, premere "No" per uscire.

Nota: Tutti i dati e le informazioni nel tuo Chef Genio verranno cancellati dopo il ripristino.

7.6 Bilancia

Chef Genio ha una bilancia integrata e può pesare da 1 a 4.999 grammi con incrementi di 1 grammo.

Nota: Chef Genio deve essere in pausa o in modalità standby per utilizzare la funzione di pesatura.

Premere l'icona Bilancia  per accedere alla funzione Bilancia.

Gli ingredienti verranno pesati man mano che vengono aggiunti nella caraffa e il display mostra il valore in grammi.

Nota: Se ci sono già ingredienti all'interno della caraffa e ne vengono aggiunti di nuovi, la bilancia sommerà entrambi i valori e il display mostrerà il peso totale nella caraffa.






Nota: L'aggiunta di ingredienti dopo l'uscita dalla funzione bilancia e il nuovo ingresso non visualizzerà il peso combinato. Mostrerà solo il peso dei nuovi ingredienti aggiunti e solo durante la modalità bilancia.

Pertanto, il display potrebbe mostrare valori negativi quando il cibo viene rimosso dall'interno della caraffa.



8 Suggerimenti per velocità e capacità per ogni accessorio

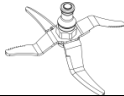
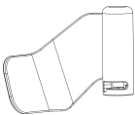



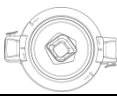




****Attenzione: non assemblare o utilizzare la lama per impastare e il cestello per la vaporiera contemporaneamente.**

Accessorio	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Tempo di funzionamento
Lama multifunzione		Tritare (+)	5	3 L max, alimenti 1 - 2 cm di dimensione prima di tritare	1 Minuto
		Tritare (++)	10	3 L max, alimenti 1 - 2 cm di dimensione prima di tritare	1 Minuto
** Lama per impastare <i>Non assemblare o utilizzare la lama per impastare e il cestello per la vaporiera contemporaneamente</i>		Impastare l'impasto per pane, pizza, ecc.	2 - 3	Max 800 g di impasto	5 - 20 minuti
		Impastare l'impasto per gli spaghetti	3	Max 600 g di impasto	3 minuti
Frusta a farfalla		Mescolare	1 - 3	3 litri max	30 minuti
		Sbattere gli albumi o la panna	4	3 litri max	10 minuti
Vaporiera		Cuocere le verdure al vapore	N/D	3 litri max	15 minuti
		Cuocere la carne al vapore	N/D	3 litri max	20 - 30 minuti
Lama per rosolare		Rosolare	1-2	3 litri max	5-20 minuti
		Mescolare	1-2	3 litri max	5-20 minuti

9 Pulizia

Pulire la base del motore con un panno leggermente umido e un detergente delicato e poi asciugare, assicurandosi che l'area di contatto elettrica sia perfettamente asciutta. Asciugare con un panno morbido asciutto.

- La pulizia delle parti subito dopo l'uso assicura un tempo di pulizia più rapido e prolungherà la durata del tuo apparecchio e degli accessori e ridurrà le macchie sulle parti in plastica.

Elemento	Immagine	Adatto per lavastoviglie	
		Impostazione di calore basso (45° – 60°) Solo	No
Lama multifunzione		✓	-
Lama per impastare		✓	-
Frusta a farfalla		✓	-
Vaporiera		✓	-
Caraffa		✓	-
Coperchio Caraffa		✓	-
Misurino		✓	-
Spatola		✓	-
Piccolo cestello per la cottura a vapore		✓	-
Spazzola per pulizia profonda		✓	-

10 Smaltimento

- Per smaltire l'apparecchio, utilizzare un sito di smaltimento autorizzato.
- Contattare il proprio comune per ulteriori indicazioni.

11 Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibili motivi	Soluzione
E01	Interruttore di sicurezza non attivato	<p>Il coperchio della caraffa non è montato correttamente sulla caraffa o bloccato in posizione.</p> <p>La caraffa non è posizionata correttamente nella base.</p>	<p>Assicurarsi che il coperchio della caraffa sia montato correttamente e bloccato.</p> <p>Assicurarsi che La caraffa sia posizionata correttamente nella base.</p>
E02	Sensore di temperatura non rilevato	<p>La caraffa non è in posizione, non è posizionata correttamente o il collegamento del sensore di temperatura alla base della caraffa è danneggiato.</p>	<p>Assicurarsi che La caraffa sia posizionata correttamente nella base.</p> <p>Assicurarsi che i pin di collegamento sotto la caraffa non siano piegati o rotti</p>
E03	Il motore e / o le lame sono bloccati	<p>Sono stati aggiunti troppi ingredienti nella caraffa.</p> <p>Gli ingredienti sono troppo grandi.</p>	<p>Ridurre il volume del cibo nella caraffa.</p> <p>Tagliare il cibo in pezzi più piccoli e riavviare la macchina.</p>
E04	Temperatura troppo alta	<p>Nessun cibo nella caraffa, o non abbastanza cibo quando è selezionata un'alta temperatura per un lungo periodo.</p>	<p>Aggiungere cibo nella caraffa, o aggiungere più cibo.</p>
E05	Temperatura del motore troppo alta	<p>L'apparecchio ha funzionato ad alto carico (come impastare l'impasto) o ad alta velocità per troppo tempo senza periodi di raffreddamento.</p>	<p>Interrompere e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviarlo.</p> <p>Fare riferimento alla voce "Velocità" in questo manuale per i tempi di utilizzo e i periodi di raffreddamento.</p>

E07	Guasto della scatola del cambio di velocità	La scatola del cambio passa a una marcia diversa quando si passa dal gruppo di velocità 1 a 5 al gruppo di velocità 6-10. Se per qualche motivo la marcia non dovesse cambiare, verrà visualizzato l'errore	Fermare la macchina, quindi riavviarla.
E08	Guasto del sensore di temperatura del motore	Se il sensore di temperatura del motore non viene rilevato all'avvio, verrà visualizzato l'errore.	Fermare la macchina, quindi riavviarla
E11	Utilizzo di alta velocità e alta temperatura contemporaneamente	La temperatura nella caraffa è superiore a 90°C, mentre si utilizza il livello di velocità 4 o superiore contemporaneamente.	Raffreddare il cibo a 90°C o meno, o utilizzare una velocità inferiore al livello di velocità 4
E12	Sovraccarico di peso	Il peso aggiunto è più pesante dei 4.999 grammi massimi	Rimuovere gli ingredienti per ridurre il peso totale a 4.999 grammi o meno.

12 Garanzia contro i difetti

Garanzia di 24 mesi

Grazie per il tuo acquisto da Necchi.

Necchi ti fornirà a tua scelta un rimborso, una riparazione o uno scambio (ove possibile) per questo prodotto se diventa difettoso entro il periodo di garanzia. Questa garanzia non sarà più applicabile nel caso in cui il difetto sia il risultato di alterazione, incidente, uso improprio, abuso o incuria.

Conserva la ricevuta come prova d'acquisto e contatta il nostro Centro assistenza clienti.

IMPORTANTE!

Per tutte le richieste tecniche o le difficoltà nell'utilizzo del prodotto nonché per i pezzi di ricambio, contattare il servizio assistenti Necchi.