



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



MasterPRO

Technology



BGMP-9128

**Robot de cocina • Thermo cooker • Pentola elettrica
Robot cuiseur • Thermo-küchenmaschine • Robô de cozinha**

**Manual de instrucciones • Instruction manual
Manuale di istruzioni • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung • Manual de instruções**

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

LEA CON ATENCIÓN ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO

1. Lea estas instrucciones con atención y consérvelas para futuras consultas.
2. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar cualquier accesorio y de aproximarse a cualquier pieza que se mueva durante el funcionamiento.
3. Mantenga las partes del cuerpo y la ropa holgada alejadas de las piezas móviles y de los elementos/accesorios instalados.
4. Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del vaso.
5. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras conecta el aparato a la toma de corriente.
6. No use nunca un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen.
7. No exceda la marca de nivel máximo indicada en el interior del vaso.
8. No deje nunca que el aparato, el cable o el enchufe se mojen.
9. Lleve cuidado al manipular o tocar cualquier parte del aparato cuando lo está utilizando en el modo de cocción o después de hacerlo. En particular, el vaso, la tapa y los accesorios, ya que permanecerán CALIENTES por largo tiempo después de apagar el aparato.
10. Use las asas para retirar y desplazar el vaso. Use manoplas de horno para manipular el vaso y los accesorios calientes.
11. La parte inferior del vaso permanecerá caliente por largo tiempo después de que haya finalizado la cocción. Tome precauciones al manipularlo y use una alfombrilla de protección para la superficie de trabajo cuando coloque el vaso sobre superficies sensibles al calor.
12. Preste atención al vapor que sale del vaso, sobre todo al abrir la tapa o el tapón de llenado.
13. No retire la tapa o el tapón de llenado mientras el líquido está hirviendo.
14. Use siempre el tapón de llenado cuando esté utilizando la función de picado.
15. Use solo el vaso y los accesorios suministrados con este aparato. Nunca use el vaso con otras fuentes de calor.
16. No use nunca el aparato en el modo de cocción con el vaso vacío.
17. No use la tapa de la batidora con el procesador. Este aparato se dañará y podría causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
18. Use este aparato sobre una superficie nivelada
19. y alejado del borde. No lo ubique debajo de armarios.
20. Para que el funcionamiento sea correcto y seguro, compruebe que la base del vaso y los sensores de temperatura están limpios y secos antes de la cocción.
21. **ATENCIÓN: Para evitar peligros resultantes de un reinicio accidental del dispositivo de corte térmico, este aparato no debe alimentarse con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por la red eléctrica.**
22. Compruebe siempre que los alimentos están completamente cocinados y muy calientes antes de consumirlos.
23. La comida debe consumirse al poco de ser cocinada o dejar que se enfríe rápidamente y luego, refrigerarla tan pronto como sea posible.
24. Un uso incorrecto de su aparato puede causar lesiones.
25. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.

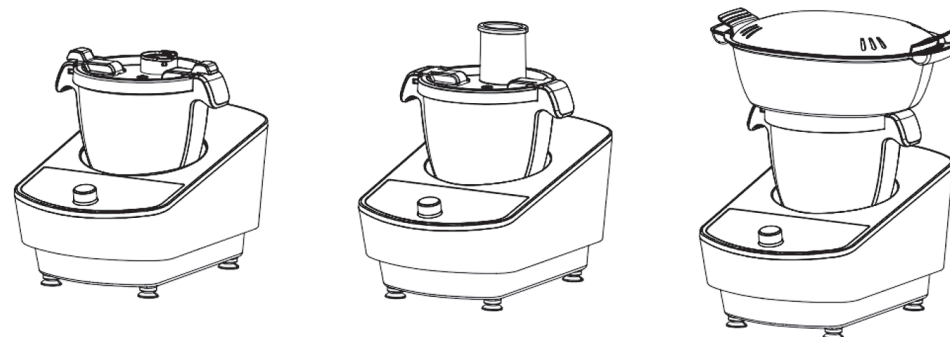
26. Los niños no deben jugar con el aparato.
27. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de los niños. No deje nunca el cable colgando donde los niños puedan agarrarlo.
28. **Advertencia: Debe tomarse cuidado al manipular las cuchillas afiladas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.**
29. Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente si va a dejarlo sin vigilancia, antes de montar o desmontar accesorios y antes de limpiarlo.
30. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado con un cable especial del fabricante o su agente de servicio para evitar peligros.
31. Utilice el aparato solo para su uso doméstico previsto. No aceptaremos ninguna responsabilidad por el aparato si se ha usado incorrectamente, o si no se ha usado siguiendo estas instrucciones.
32. La carga máxima para la función de mezcla es de 1200 g de zanahorias/1800 g de agua.
33. Tome cuidado si echa líquido caliente en el procesador o batidora porque podría salir despedido del aparato debido a una salida de vapor repentina.
34. Use el aparato solo con la base suministrada.
35. El aparato solo es apto para uso doméstico en interiores.
36. Evite derrames sobre el conector.
37. No desmonte la base del vaso (incluido el receptáculo del asa). No tiene piezas reparables por el usuario.
38. Una vez que el motor se ha detenido (si estaba en marcha), el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando por 2 minutos más.
39.  **Las superficies pueden alcanzar altas temperaturas durante el uso.**
40. Consulte el apartado de Limpieza y mantenimiento para saber cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos.
41. **ATENCIÓN: Compruebe que el aparato está apagado antes de retirarlo de la encimera.**

ANTES DE ENCHUFAR EL APARATO

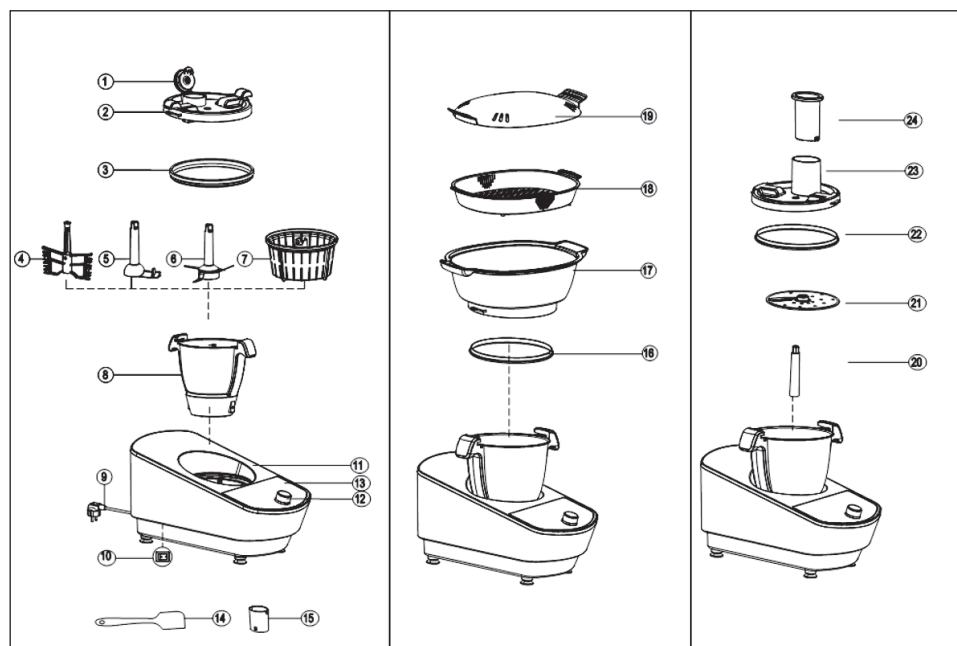
Verifique que su red de suministro se corresponde con las especificaciones indicadas en la parte inferior del aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

1. Descripción general del aparato.

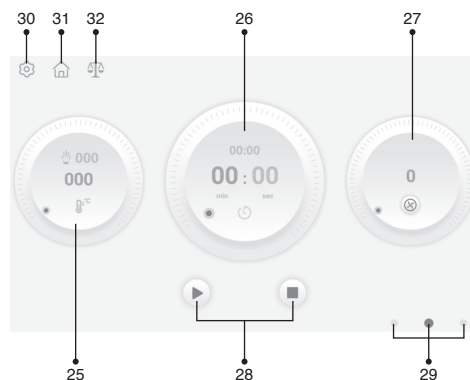


2, Piezas

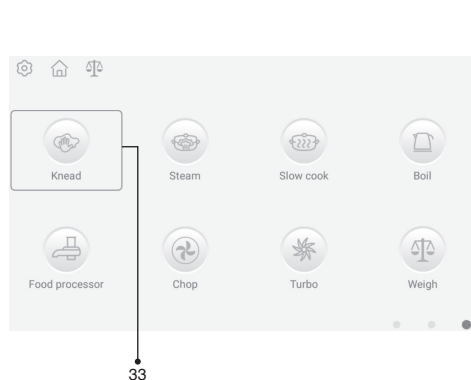


3, Pantalla

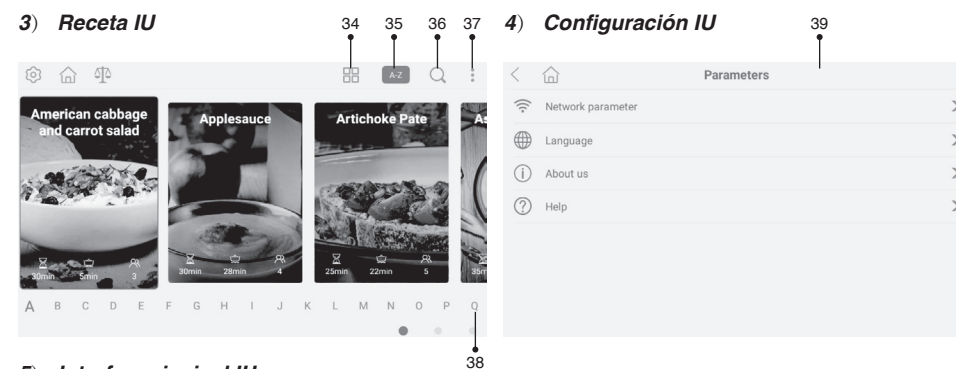
1) Modo manual IU



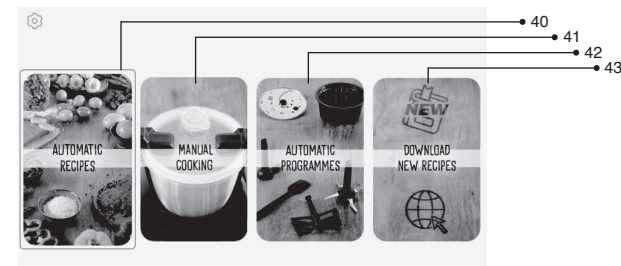
2) Programas automáticos (IU)



3) Receta IU



5) Interfaz principal IU

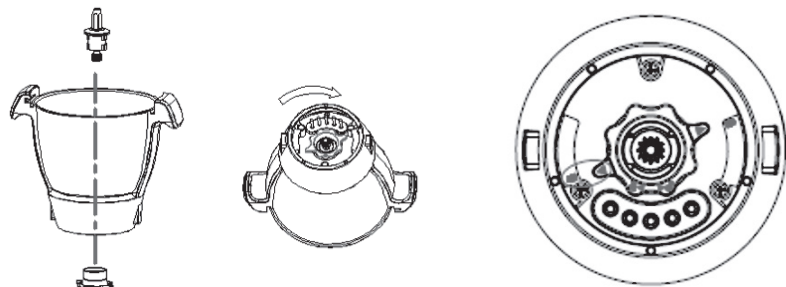


4, Piezas

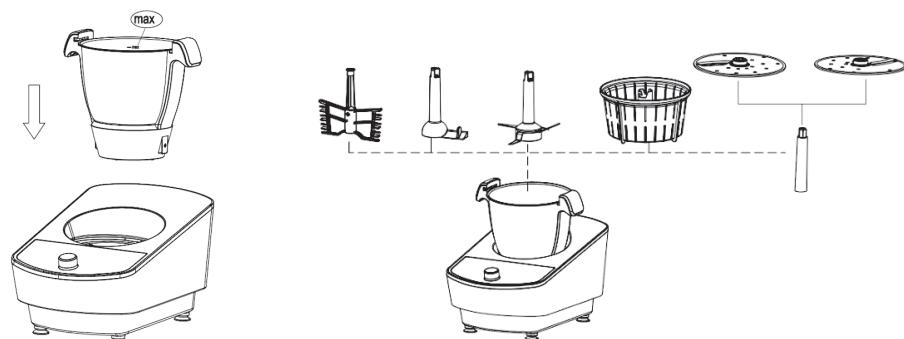
Nº.	Nombre	Nº.	Nombre	Nº.	Nombre	Nº.	Nombre
1.	Tapón de llenado	2.	Tapa de la batidora	3.	Junta de la tapa de la batidora	4.	Mariposa
5.	Paleta removedora	6.	Cuchilla	7.	Cesto de vapor	8.	Vaso de la batidora
9.	Cable de alimentación	10.	Interruptor principal	11.	Base	12.	Selector
13.	Pantalla	14.	Espátula	15.	Vaso medidor	16.	Junta del cesto de vapor profundo
17.	Cesto de vapor, profundo	18.	Cesto de vapor, no profundo	19.	Tapa para el cesto de vapor	20.	Eje de accionamiento
21/21A.	Rebanador/Triturador	22.	Junta de la tapa de procesador	23.	Tapa del procesador	24.	Émbolo
25.	Botón de Temperatura	26.	Botón del temporizador	27.	Botón de velocidad	28.	Botón de inicio/pausa/stop
29.	Puntos de cambio de interfaz	30.	Botón de configuración	31.	Botón de inicio	32.	Botón de pesado
33.	Botón de función	34.	Visualización de recetas	35.	A-Z	36.	Botón de búsqueda
37.	Botón de otros	38.	Botón A-Z	39.	Configuración IU	40.	Recetas IU
41.	Modo manual IU	42.	Programa automático IU	43.	Descarga IU		

5, Configuración antes de usar

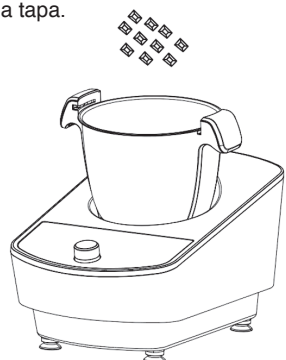
1. Coloque el eje de accionamiento correctamente y bloquéelo en el vaso.



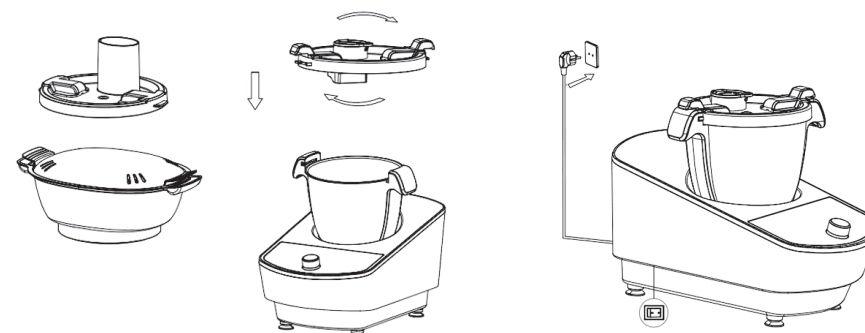
2. Inserte el vaso en la unidad principal. Presiónela con firmeza para bloquearla en su lugar. (LOGO delante), Max detrás)
3. Seleccione los diferentes accesorios según el tipo de cocción.



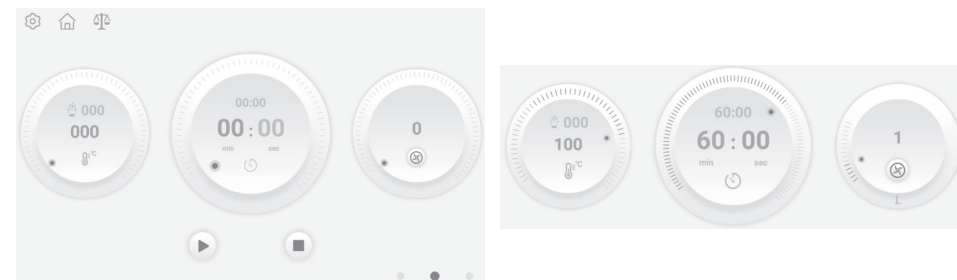
4. Eche los ingredientes o agua en el vaso. Si necesita la función de procesador de alimentos. Deberá colocar la tapa del procesador y echar los ingredientes directamente a través del orificio de la tapa.



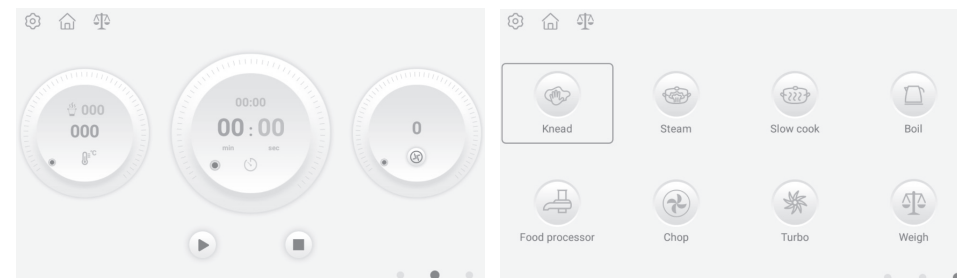
5. Coloque la tapa de la batidora, o del procesador o de la vaporera.
6. Enchufe el cable de alimentación a la base principal. Luego, encienda el aparato.



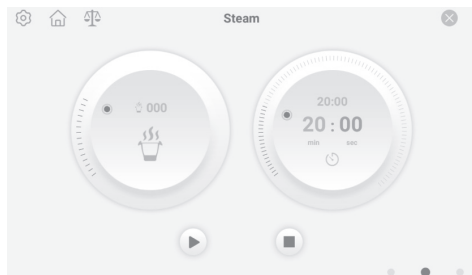
7. Deslice el icono correspondiente o gire el selector para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. Pulse los minutos o segundos en el icono del tiempo para ajustar rápidamente el tiempo exacto. Función inversa: Pulse el icono para cambiar la dirección de rotación.
8. Pulse después de ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad para poner en marcha el aparato, después el icono cambiará a y el aparato estará en funcionamiento. Pulse o presione el botón del selector para pausar el funcionamiento, pulse o presione reiteradamente el botón del selector para detener el funcionamiento y salir del programa.



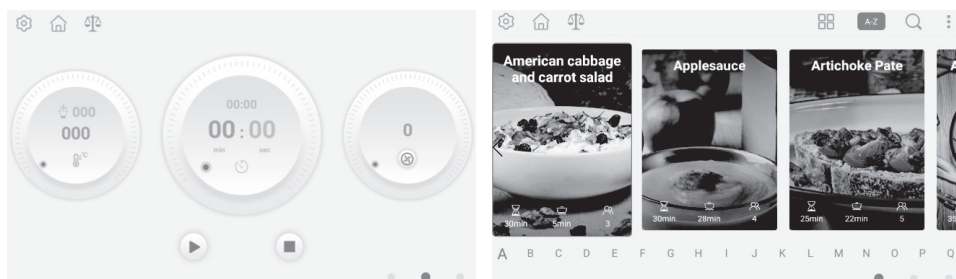
9. Para entrar en la función de menú común, deslice en pantalla hacia la derecha, pulse el punto a la derecha del círculo rojo, o gire el selector en sentido horario. Pulse o pulse el punto central del círculo rojo para volver al paso inicial y restablecer las funciones.



10. Pulse el icono de función en el menú de función común para entrar en la interfaz correspondiente en pantalla. Inicie el funcionamiento después de los pasos 7  Pulse para salir de esta interfaz. Este icono es para cocer al vapor.

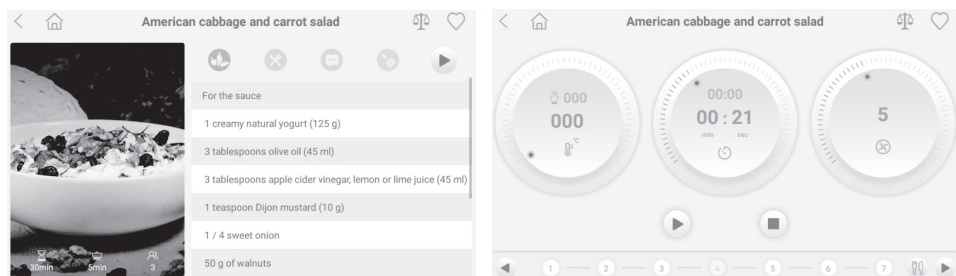


11. Para entrar en el menú de recetas, deslice en pantalla hacia la izquierda, pulse el punto a la izquierda del círculo rojo o gire el selector en sentido antihorario. Pulse  o pulse el punto central del círculo rojo para volver al paso inicial y restablecer las funciones.



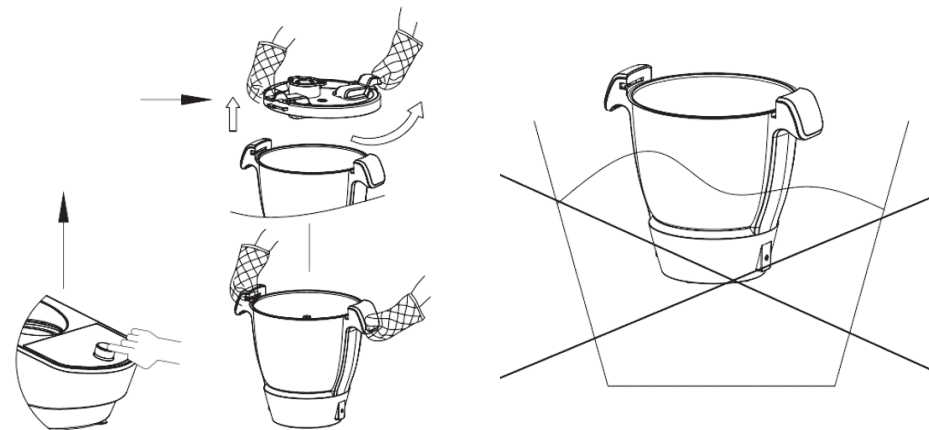
12. Pulse la foto de la receta, entre en la interfaz de la receta, pulse     para consultar todos los detalles de la receta. Pulse  para iniciar y  para ver la colección de favoritos.

13. La receta posee un parámetro predeterminado. Pulse  para iniciar. El número del círculo rojo indica cada paso de trabajo, pulse  para consultar todos los detalles de la receta.



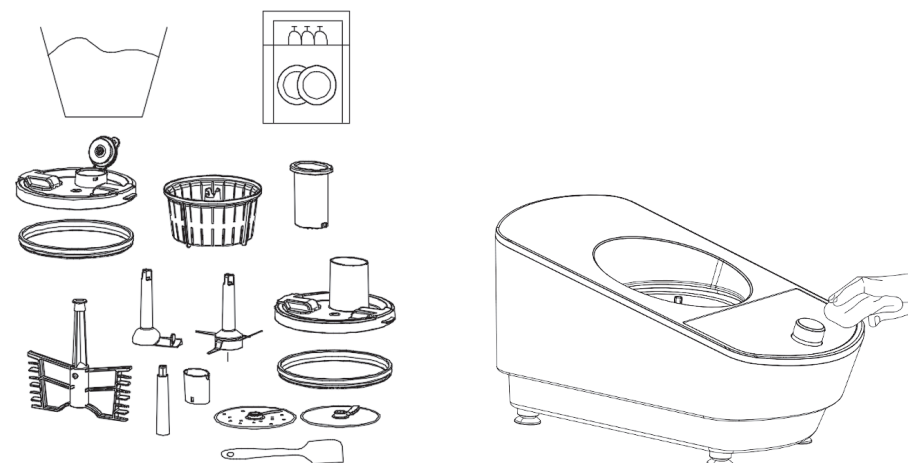
14. Después de la cocción, la pantalla mostrará «end» (fin). Gire el selector y la cocción finalizará. Si desea detener la cocción. Presione el botón del selector. Luego, presiónelo de nuevo y la cocción continuará. El aparato detendrá la cocción si hace una presión larga en el botón del selector.

15. El vaso de la batidora se puede limpiar con un paño seco o puede lavarse con agua, pero no lo sumerja en agua. No lo lave en el lavavajillas.

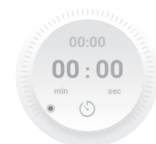


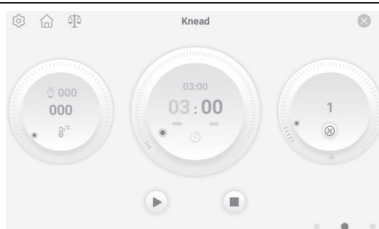
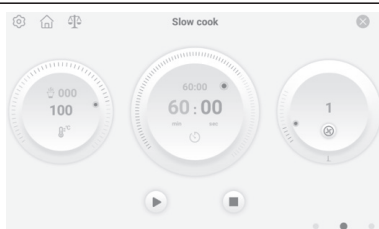
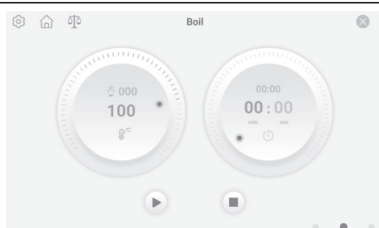
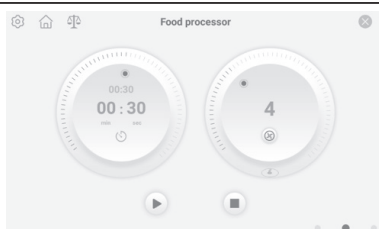
16. Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

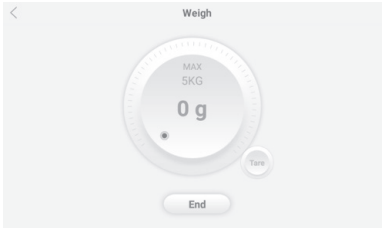
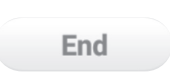
17. Limpie la unidad principal.



6. Descripción general del panel de control

Número de serie	Icono	Descripción de funciones
12	Selector giratorio 	(1) Se usa para ajustar la temperatura, tiempo, velocidad, o IU, programa automático, receta. (2) Presione el selector y el aparato detendrá la cocción cuando está en funcionamiento. Si lo presiona de nuevo, continuará con la cocción. O confirme su selección. (3) Haga una presión larga en el selector y el aparato detendrá la cocción. (4) Presione el selector de nuevo después de finalizar todos los ajustes y el aparato iniciará la cocción. (5) Si durante los ajustes hace una presión larga en el selector, se cancelarán los ajustes. (6) Cuando termine la cocción, presione el selector y el aparato entrará en modo de standby.
27.1		Inversa Gama de velocidad: 1-3.
27.2		Velocidad: Pulse  para cambiar entre sentido horario e inverso. Gama velocidad: 0-12.
26		Visualización del parámetro de ajuste de tiempo: 0-90 minutos. Visualización del tiempo de funcionamiento: 0-90 minutos.
25.1		Visualización del parámetro de ajuste de temperatura. Gama de temperatura: 37-120°C. Después de 37, 40°C, en intervalos de 5°.
25.2		Icono de cierre/abertura
25.3		Temperatura de los alimentos/ingredientes. Después de 37, 40°C, en intervalos de 5°.
28		 : Inicio,  : Pausa,  : Stop
30		Botón de configuración: Ajuste o consulte la información del aparato, incluyendo: Wifi, versión del sistema, idioma, etc.

31		Botón de inicio: Página de inicio
32		Botón de pesado
33.1		Amasar: Tiempo: 3 (Gama: 2-4) minutos. Temperatura: 000(Gama: 000-37) °C. Velocidad: 1(Gama: 1-2) 
33.2		Vapor: Tiempo: 20 (Gama: 1-60) minutos. Flujo de vapor: Rápido/Medio/Lento. La cuenta atrás del tiempo empieza a partir de 95°C. 
33.3		Cocción Lenta Tiempo: 60 (Gama: 10-90) minutos. Temperatura: 100(Gama: 60-100) °C. Velocidad: 1(Gama: 1-3) 
33.4		Hervido Temperatura: 100(Gama: 60-100) °C. 
33.5		Procesador de alimentos Tiempo: 30(Gama: 10-60) segundos. Velocidad: 5(Gama: 4-6). 

33.6		Chuletas Tiempo: 10s(Gama: 10s-4m). Velocidad: 6(Gama: 1-12).	
33.7		Turbo Tiempo: 60s. Velocidad: 12 Presione  o presione el selector y suéltelo para parar.	
33.8		Peso Max: 5 kg Intervalo de 5g.	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Fin del pesado.	
34		Visualización de recetas	
35		A-Z	
36		Búsqueda	
37		Otros Incluidas la colección de favoritos y la historia	
44		Salir	

45		Favoritos/Historia
46		Imagen de los ingredientes
47		Paso de cocción
48		Consejos del chef
49		Imagen de los accesorios
50		Consulte todos los pasos de la receta

7, Ajuste del tiempo

7.1: Gama de tiempo: 0-90 minutos.

7.2: Pulse , pulse minutos o segundos, deslice o gire el selector para ajustar el tiempo.**8, Ajuste de la temperatura**

8.1: Rango de temperatura: 37-130°C, con intervalos de 5°C.

8.2: Pulse , deslice la imagen o gire el selector para ajustar la temperatura.**9, Ajuste de la velocidad**

9.1: Rango de velocidad: 0-12

9.2: Pulse , deslice la imagen o gire el selector para ajustar la velocidad.9.3: Pulse , cambie a , con ajuste de velocidad 1-3.9.4: Velocidad 1-3:  Velocidad 1-4:  Velocidad 1-12: 

10, Inicio, pausa y stop

10.1: Inicio 

10.2: Pausa 

10.3: Stop 

Durante el modo de standby, la luz parpadeará en blanco y rojo. La luz roja debajo del selector permanece iluminada cuando la temperatura es superior a 60°C, y la luz blanca permanece iluminada cuando la temperatura es inferior a 60°C, en cualquier modo de funcionamiento.

11, Uso aconsejado

Método				
Función	Accesorio	Velocidad	Tiempo	Capacidad máxima de ingredientes
				CF-2006/CF-2006FP
Picado de carne	Cuchilla de picado	Velocidad 8-12	30s-60s	600g de ternera/cerdo sin hueso ni tendones.
Picado de hielo	Cuchilla de picado	Velocidad 8-12	10s-20s	600g de cubitos de hielo.
Batidora	Cuchilla de picado	Velocidad 12	1 min	Capacidad máxima: 2300ml 920g de zanahorias 1380g de agua.
Picado (Cebolla, chalotas, apio, etc.)	Cuchilla de picado	Velocidad 5	15s-30s	500g
Amasado	Cuchilla de picado	Velocidad 1	2 mins	500g de harina + 250g de agua + 20g de aceite.
Rebanado, triturado (Zanahorias, pepinos, patatas)	Discos de rebanado	Velocidad 5-6	30s	500g
Sopa	Paleta de agitación	Velocidad 1	Seleccione la función de sopa. O puede ajustar el tiempo, la velocidad y temperatura por su cuenta.	Capacidad máxima de 3000ml.

12, Cuidado y limpieza:

12.1. Apague y desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

12.2. Retire la tapa y el accesorio del vaso antes de limpiarlo.

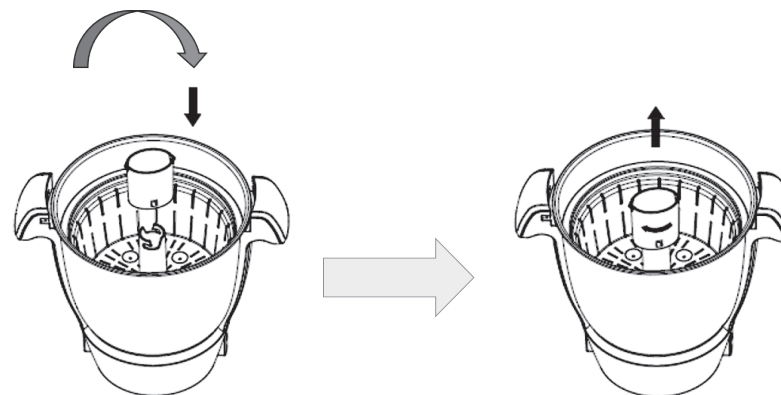
12.3. Unidad de alimentación. Límpiela con un paño húmedo y luego séquela. Nunca use productos abrasivos ni la sumerja en agua.

12.4. Cuando haya una marca de quemado en el fondo del vaso, eche un poco de ácido cítrico o limón con agua, caliente el vaso por 5-7 minutos y elimine la marca con un paño.

12.5. Vaso/paleta de agitación/cuchilla. Lave estas piezas y séquelas bien. Si los alimentos se han pegado o quemado dentro del vaso, retire la mayor parte posible con una espátula. Llene el vaso con agua caliente jabonosa y déjelo a remojo. Elimine la suciedad resistente con un cepillo de limpieza. La decoloración del vaso no afecta su rendimiento.

12.6. Cómo sacar el cesto de vapor

Coloque el vaso medidor en la ranura del cesto de vapor y gírelo para fijarlo. Luego, sáquelo.



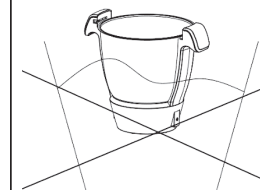
13. Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el aparato.

Use un paño seco y suave para limpiar el cable de alimentación.

Use un paño de cocina seco para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.

El vaso de la batidora se puede limpiar con un paño seco o puede lavarse con agua, pero no lo sumerja en agua. No lo lave en el lavavajillas.



Tapa, vaso medidor, cuchilla, paleta de agitación, cesto de vapor, vaporera, etc. Todos los accesorios anteriores se pueden lavar en el lavavajillas.



Los cepillos metálicos, cepillos de nailon, limpiadores domésticos, disolventes y productos de limpieza dañarán la superficie del aparato.

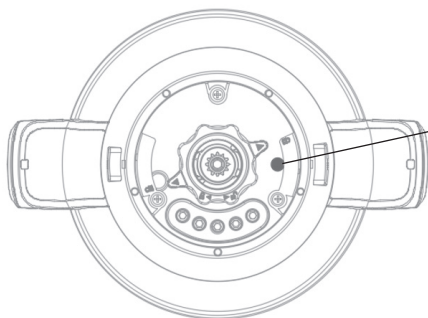


14. Especificaciones del producto

Modelo:	BGMP-9128
Tensión nominal:	220-240V, 50/60Hz
Potencia de calentamiento:	1000W
Potencia de mezcla:	600W
Capacidad del vaso:	2,0L/3,5L(Máx.)
Frecuencia de WIFI:	2400~2483.5 MHz
Potencia máxima de transmisión del WIFI (con ganancia de antena):	20dBm
Modo de modulación:	OFDM, CCK
Ganancia de antena:	2.0dbi

15. Restablecimiento de temperatura

Cuando se sobrepasa la temperatura, el vaso no funciona. Puede presionar el botón del termostato en la parte inferior del vaso para restablecer la temperatura después de enfriar el vaso. Después, el vaso volverá a funcionar.



Botón del termostato
Presiónelo y hará clic

16. Descripción general de los accesorios

Piezas		Función	Velocidad	Tiempo	Temperatura°C
	Batidor	Montar claras de huevo.	4	2-4 minutos.	---
		Montar nata.	3	3-5 minutos.	---
	Paleta de agitación	Sopa.	1-2	1-90 minutos.	100°C
		Otros ingredientes que necesitan calor.	1-2	Según sea necesario.	Según sea necesario.
	Cuchilla	Picado de carne	8-12	30-60s	---
		Molido de azúcar	8-12	10-20s	---
		Batidora	8-12	1-2 minutos.	---
		Picado (Cebollas, chalotas, apio, etc.)	5-7	15-60s	---
		Alubias, alubias de soja, frutos secos, cacahuetes, granos de café, almendras.	12	2-3 minutos	---
		Amasado	1	1-2 minutos	---
	Cesto de vapor	Arroz, etc.	---	20-30 minutos	Programa de cocción al vapor: Pequeño/Mediano.
	Disco rebanador/Triturador	Rebanadas	5-6	30-60s	Solo programa del procesador de alimentos.
	Vaporera	Pescado...	---	10-60 minutos	Programa de cocción al vapor: Mediano/Grande.

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT

1. Read these instructions carefully and keep for future reference.
2. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
3. Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
4. Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
5. Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
6. Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired.
7. Do not exceed the maximum fill level marked on the inside of the bowl.
8. Never let the power unit, cord or plug get wet.
9. Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
10. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
11. The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
12. Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
13. Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
14. Always close the filler cap when using the chopping function.
15. Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
16. Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
17. Do not use the blender lid to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
18. When using this appliance ensure it is positioned on a level
19. Surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
20. For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
21. **CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**
22. Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
23. Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
24. Misuse of your appliance can result in injury.
25. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
26. Children shall not play with the appliance .
27. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.
28. **Warning: Be careful when handing the sharp cutting blades ,emptying the bowl and during cleaning .**
29. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembly,

disassembly or cleaning.

30. If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard
31. Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
32. The maximum load for blending function was 1200 g carrots / 1800 g water
33. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
34. The appliance is only to be used with the stand provided.
35. The appliance is for household and indoor use only.
36. Avoid spillage on the connector.
37. Do not disassemble the base of cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
38. After the motor stop working (if it was) , the cooling fan will still keep working for another 2mins
39.  **Surfaces are liable to get hot during use .**

40. For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning .

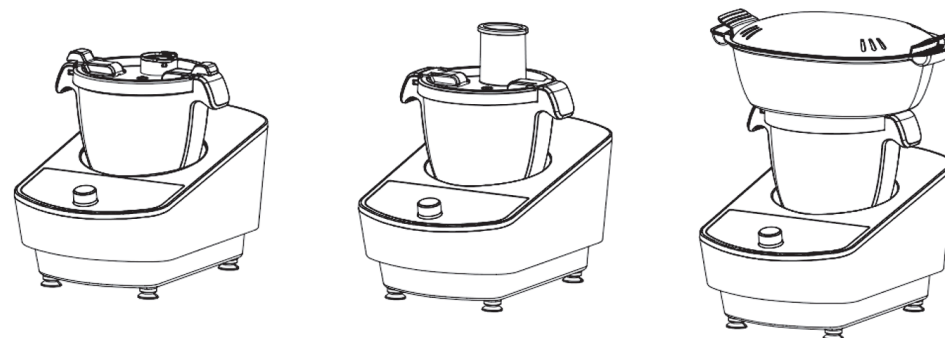
41. **CAUTION :Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand .**

BEFORE PLUGGING IN

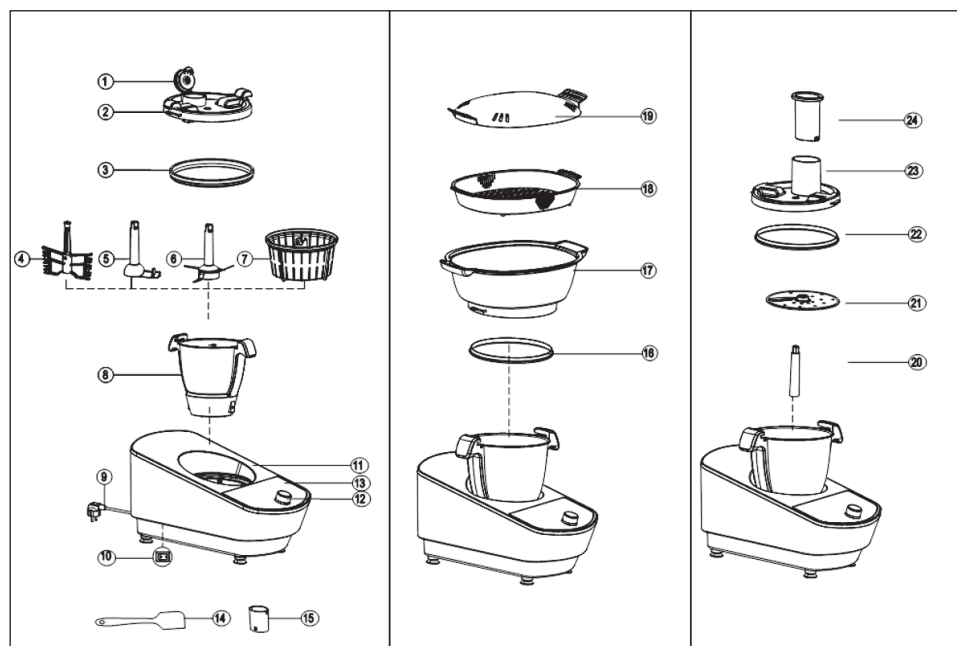
Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

1, PRODUCT OVERVIEW

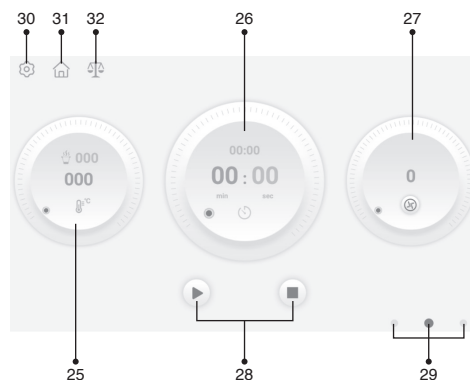


2, PARTS

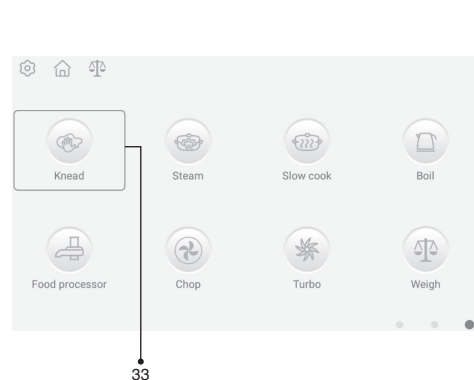


3, DISPLAY SCREEN

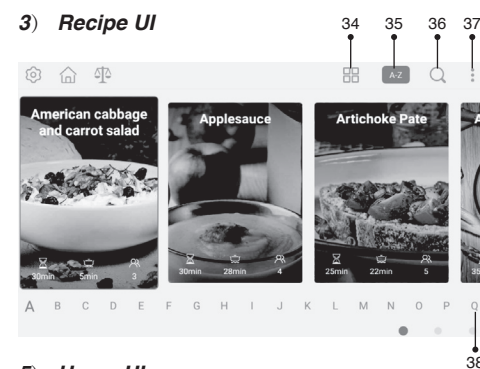
1) DIY UI



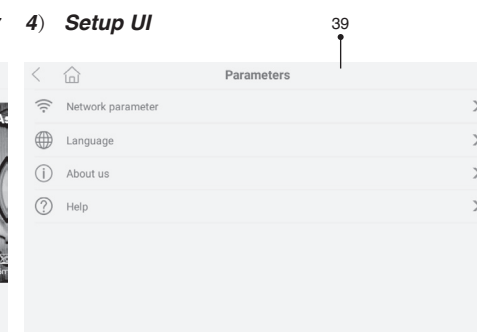
2) Auto programs UI



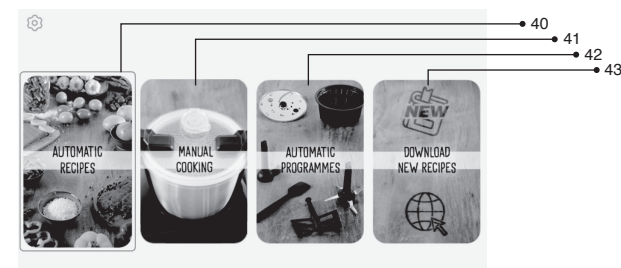
3) Recipe UI



4) Setup UI



5) Home UI

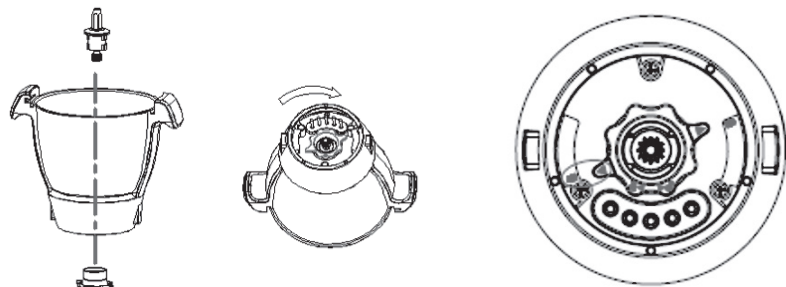


4, KEY PARTS

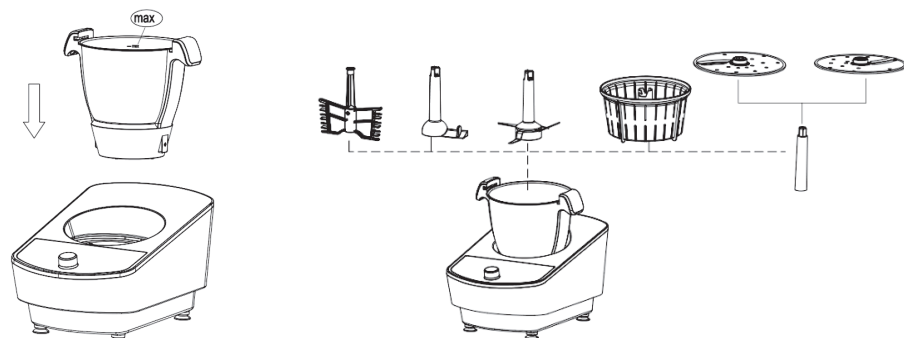
NO.	Name	NO.	Name	NO.	Name	NO.	Name
1.	Filler cap	2.	Blender Lid	3.	Blender lid seal	4.	Whisk
5.	Stir paddle	6.	Blade	7.	Steam basket	8.	Blender jug
9.	Power cord	10.	Main switch	11.	Base unit	12.	Knob
13.	Display screen	14.	Spatula	15.	Measuring cup	16.	Seal of deep steamer basket
17.	Steamer basket, deep	18.	Steamer basket, shallow	19.	Lid for steamer basket	20.	Driving shaft
21/21A.	Slicer / shred	22.	Seal for FP lid	23.	FP lid	24.	Pusher
25.	Temperature Button	26.	Timer Button	27.	Speed Button	28.	Star/Pause/Stop Button
29.	Interface shift dot	30.	Setup Button	31.	Home Button	32.	Weight Button
33.	Function Button	34.	Sort management	35.	A-Z	36.	Search Button
37.	More Button	38.	A-Z button	39.	Setup UI	40.	Recipes UI
41.	DIY UI	42.	Auto program UI	43.	Download UI		

5, TO SET-UP BEFORE USE

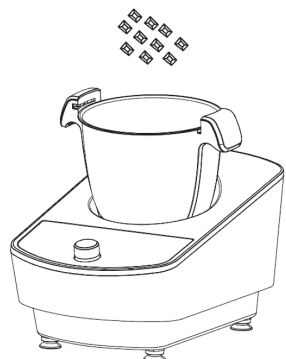
1. Place the drive shaft correctly locked into the jug .



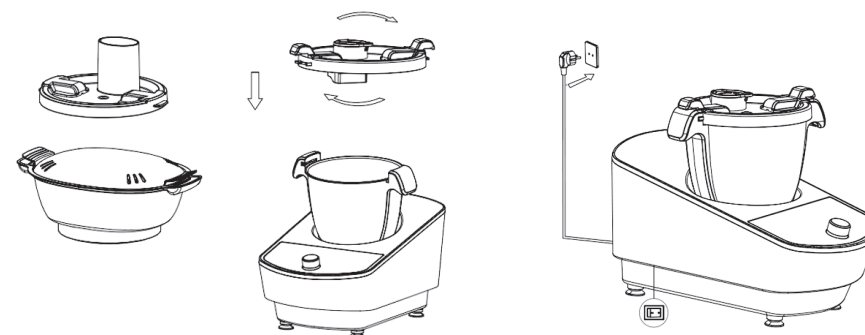
2. Insert the Jug into the Main Unit .Press down firmly to lock into place . (LOGO in front),Max in back
3. Choose difference accessories for difference cooking purpose .



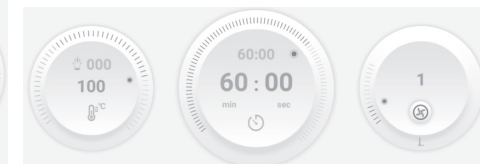
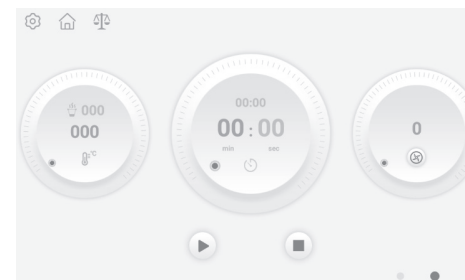
4. Add the ingredients or water to the jug .If need food processor function . Then you need to attach food processor lid and put ingredients directly through the lid hole.



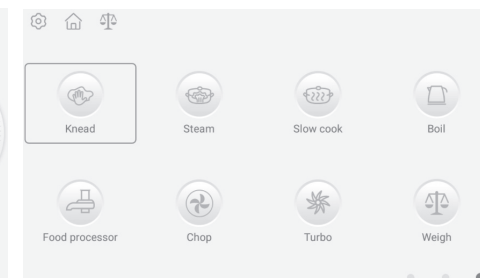
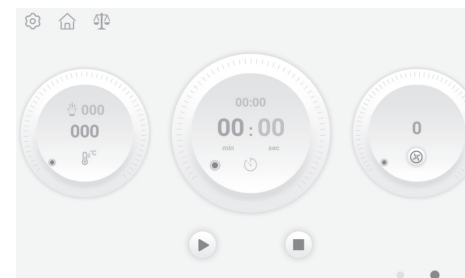
5. Attach the Blend lid, or food processor lid or Steamer.
6. Plug your Power cord into the main base then, Switch on.



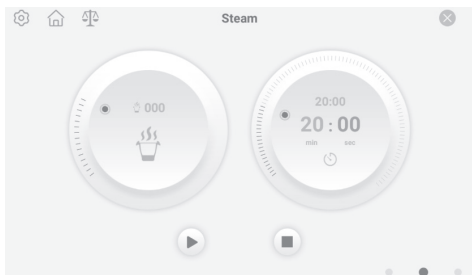
7. Slide the corresponding icon or rotate the knob to set the temperature, time and speeds. Click the minute or second in the time icon to quickly set the exact time. Reverse function: Click the icon for shift rotating direction.
8. Click after set the temperature, time and speed to start, then the icon will change to , the machine is working now. Click or push button in knob to pause working, click or continuously press the push button in knob to stop working and exit the program.



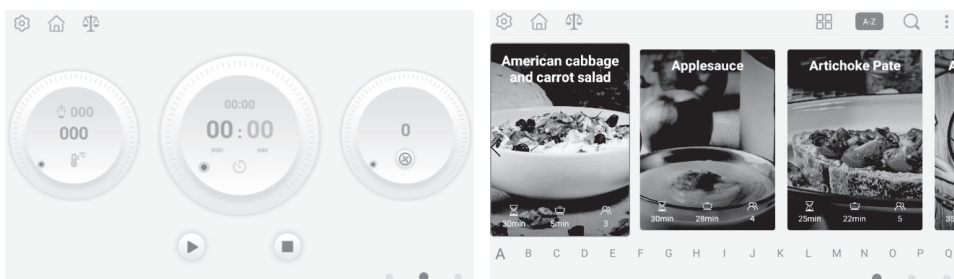
9. By sliding right direction in screen or click the right dot in red circle or turn the knob in clockwise to go to common function menu. Click the or click the middle dot in red circle to go back to the initial step for reset.



10. Click the function icon in common function menu to go to the corresponding screen interface. Start working after completing the step 7 and 8. Click  to exit this interface. This icon is for steaming.

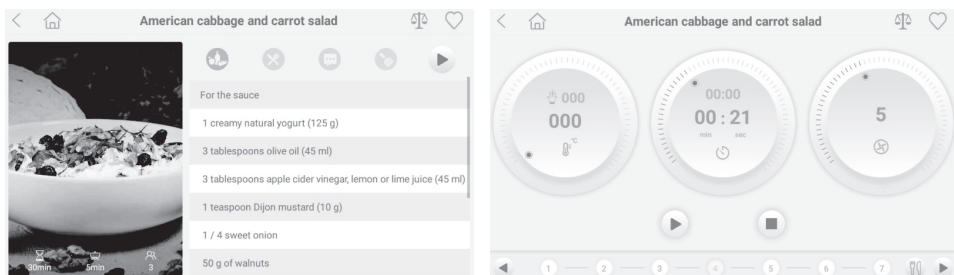


11. By sliding left in screen or click the left dot in red circle or turn the knob in anticlockwise to go to recipe menu. Click the  or click the middle dot in red circle to go back to the initial step reset.



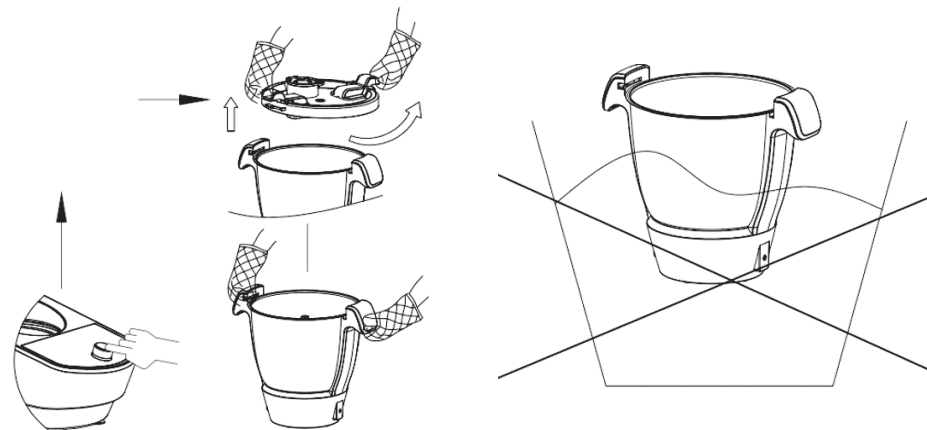
12. Click the recipe photo, enter into recipe interface, click     to check all the recipe details. Click  to start and  for favorite collection.

13. The recipe has preset parameter. Click  to start. The number in red circle stand for each working step, click  to check all the recipe details.



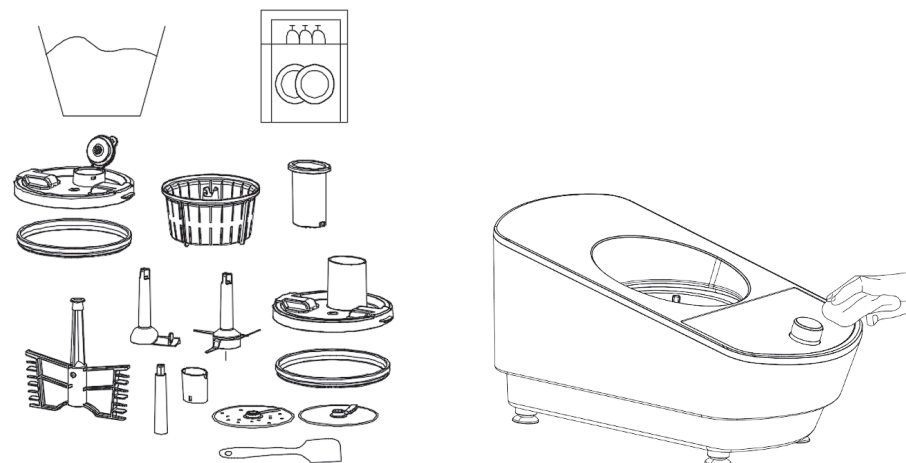
14. After cooking ,Screen will shows end .Press the rotary knob and it will stop cooking .If you want to suspend during cooking .Press the rotary knob . Then press again and the cooker will continue cooking . The cooker will stop cooking if you long press the rotary knob.

15. Blender jug can be washed by dry dishcloth or wash it with water, But do not immersed in water ; Do not put it into the dish-washing machine.



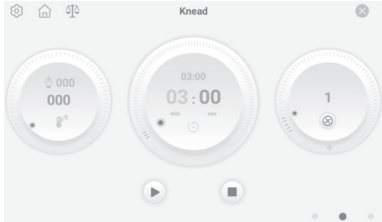
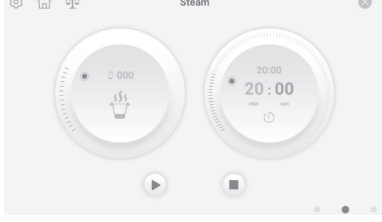
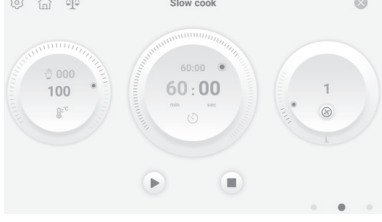
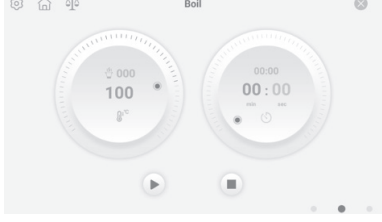
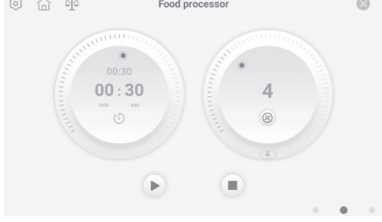
16. Accessories which can put into dishwasher.

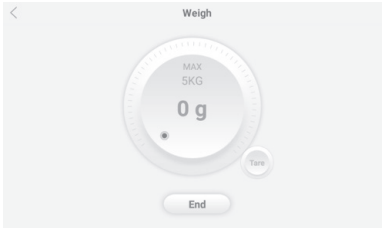
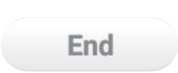
17. Clean the main unit



6, CONTROL PANEL OVERVIEW

Serial number	Icon	Function description
12	Rotary knob 	(1) Can be used to setting temperature ,time, speed ;or UI , Auto program, recipe. (2) Press the knob and the cooker will suspend when cooking .It will continue cooking if your press again. Or confirm your choice. (3) Long push the knob and the cooker will stop cooking . (4) Press the knob after finish all setting and the cooking will start cooking . (5) It will automatically cancel if you long push the knob during setting . (6) When finish cooking ,Press the knob and the cooker will into standby mode .
27.1		Reverse The speed rang:1-3
27.2		Speed : Click  to shift between clockwise and reverse Speed range: 0-12
26		Display set time parameter:0-90 minute Operation time display: 0-90 minute
25.1		Display set temp parameter Temp rang: 37-120°C After 37, 40°C, in intervals of 5°
25.2		Close / Open Icon
25.3		Food / ingredients temp, After 37, 40°C, in intervals of 5°
28		 : Start,  : Pause,  : Stop Button
30		Setup Button: set or check robot cook info including: Wifi, System version, Language ,etc.

31		Home Button: Home page
32		Weight button
33.1		Knead Time: 3 (Range:2-4) minutes Temp: 000(Range:000-37) °C Speed: 1(Range:1-2) 
33.2		Steam Time: 20 (Range:1-60) minutes Steam flow: Fast/Medium/Slow Time count down starts from 95°C 
33.3		Slow Cook Time: 60(Range:10-90) minutes Temp: 100(Range:60-100) °C Speed: 1(Range:1-3) 
33.4		Boil Temp: 100(Range:60-100) °C 
33.5		Food Processor Time: 30(Range:10-60) seconds Speed: 5(Range:4-6) 

33.6		Chop Time: 10s(Range:10s-4m) Speed: 6(Range:1-12)	
33.7		Turbo Time: 60s Speed: 12 Press  or Press Knob and release to stop	
33.8		Weigh Max: 5Kgs 5g interval	
33.8.1		Tare	
33.8.2		End weighing	
34		Sort management	
35		A-Z	
36		Search	
37		More Including favorite collection and history	
44		Exit	

45		Favorite / History
46		Ingredients Picot
47		Cooking step
48		Chef's tips
49		Accessories Picto
50		Check recipe info including

7, SETTING THE TIME

7.1: Time range: 0-90minutes

7.2: Click , click min or sec, slide or rotate the knob to set time**8, SETTING THE TEMPERATURE**

8.1: Temperature range: 37-130°C, with 5°C interval

8.2: Click , slide the picto or rotate the knob to set the temp**9, SETTING THE SPEED**

9.1: Speed range: 0-12

9.2: Click , slide the picto or rotate the knob to set the speed9.3: Click , shift to , with speed setting 1-39.4: Speed 1-3:  Speed 1-4:  Speed 1-12: 

10, START,PAUSE AND STOP

10.1: Start 

10.2: Pause 

10.3: Stop 

During standby mode, white and red lights flash. Red light underneath Knob is on when temperature is beyond 60°C, and white light is on when temperature is below 60°C, at any working mode.

11, SUGGESTED USAGE

Method				
Function	Accessory	Speed	Time	Maximum cooking ingredients in one time CF-2006/CF-2006FP
Meat Chopping	Chopping Blade	Speed 8-12	30s-60s	600g Beef / pork without bone / tendon
Ice Crush	Chopping Blade	Speed 8-12	10s-20s	600g Ice cube
Blender	Chopping Blade	Speed 12	1 min	Maximum Capacity: 2300ml 920g carrot 1380g water
Chopping (Onion, Shallot, Celery, etc)	Chopping Blade	Speed 5	15s-30s	500g
Kneading	Chopping Blade	Speed 1	2 mins	500g flour + 250g water + 20g oil
Slices ,Shreds (Carrot, Cucumber, Potato)	Slices discs	Speed 5-6	30s	500g
Soup	Stir paddle	Speed 1	Choose Soup function. Or you can setting the proper time , speed, temperature by your own.	Maximum Capacity 3000ml

12, CARE AND CLEANING

12.1, Always switch off and unplug before cleaning.

12.2, Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.

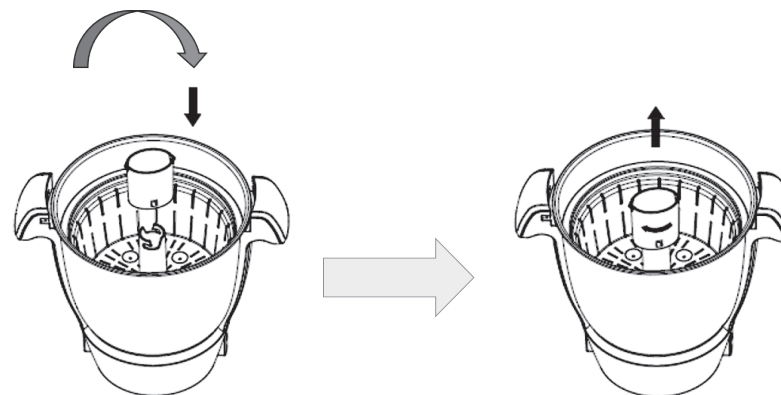
12.3, Power unit. Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water.

12.4, When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5~7 minutes, then remove the burn mark with a mop

12.5, Bowl/stirring paddle/blade. Wash the parts, then dry thoroughly. If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discoloration of the bowl will not affect its performance.

12.6, How to take out steam basket

Put measuring cup into steam basket slot and rotate to fix. Then, take out.



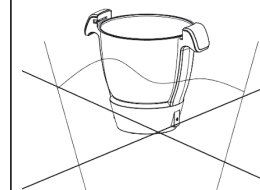
13, CLEANING AND MAINTENANCE

Please unplug the power cord before cleaning ;

Please use dry and soft cloth to clean power cord .

Please use dry dishcloth to clean the main unit .Do not wash them with water or put it into the dish-washing machine .

Blender jug can be washed by dry dishcloth or wash it with water, But do not immersed in water ;Do not put it into the dish-washing machine.



Lid , Measuring cup , Blade , Mixing paddle , Steam basket, Steamer . etc .all above photo accessories can be washed by dish-washing machine .



Metal brush , nylon brush , household cleaner, diluent, cleaning products will damage the surface of product structure.

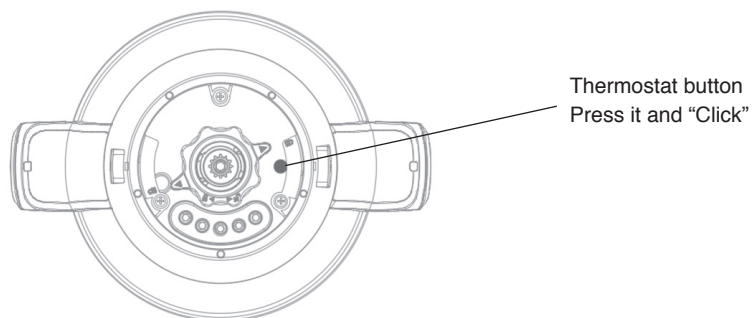


14, PRODUCT SPECIFICATION

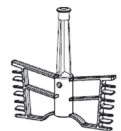
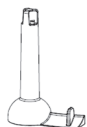
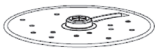
Model:	BGMP-9128
Rated Voltage:	220-240V, 50/60Hz
Heating Power:	1000W
Mixing Power:	600W
Bowl Capacity:	2.0L/3.5L(Max)
WIFI Frequency:	2400~2483.5 MHz
WIFI Max transmitted power (with antenna gain):	20dBm
Modulation mode:	OFDM, CCK
Antenna gain:	2.0dbi

15, RESET TEMPERATURE

When over temperature the Jug does not work , you can Press the thermostat button on the bottom of jug to reset temperature, after cooling the Jug ,the Jug can work.



16, ACCESSORIES OVERVIEW

Key Part		Function	Speed	Time	Temperature°C
	Whisk	Whip Egg white	4	2-4 minutes	---
		Whip Cream	3	3-5 minutes	---
	Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100°C
		Other ingredients that need to heat	1-2	As per need	As per need
	Blade	Meat Chopping	8-12	30-60s	---
		Ice Crush Sugar	8-12	10-20s	---
		Blender	8-12	1-2 minutes	---
		Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5-7	15-60s	---
		Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, almond	12	2-3 minutes	---
	Steam basket	Kneading	1	1-2 minutes	---
		Rice etc.	---	20-30 minutes	Steam program: Small / Middle
	Slicer / shred disc	Slices	5-6	30-60s	Only Food processor program
	Steamer	Fish...	---	10-60 minutes	Steam program: Middle / Big

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.

1. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per il futuro.
2. Spegnerne l'apparecchio e scollegare dall'alimentazione prima di cambiare accessori.
3. Tenere parti del corpo, gioielli e abbigliamento lontano dalle parti in movimento.
4. Rimuovere sempre la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
5. Tenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola mentre sono collegati all'alimentatore.
6. Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. In questo caso, farlo controllare o riparare.
7. Non superare il livello massimo di riempimento indicato all'interno della ciotola.
8. Non lasciare mai che l'unità di alimentazione, il cavo o la spina si bagnino.
9. Prestare attenzione quando si maneggia o si tocca qualsiasi parte dell'apparecchio quando viene utilizzato in modalità di cottura o dopo la cottura. In particolare, la ciotola, il coperchio e gli utensili, in quanto rimarranno caldi per molto tempo dopo che l'apparecchio è stato spento.
10. Utilizzare le maniglie per rimuovere e portare la ciotola. Utilizzare guanti da forno quando si maneggia la ciotola calda e gli utensili caldi.
11. La parte inferiore della ciotola rimarrà calda molto tempo dopo che il riscaldamento si è fermato. Prestare attenzione quando si maneggia e utilizzare un tappetino di protezione della superficie di lavoro quando si posiziona la ciotola su superfici sensibili al calore.
12. Fare attenzione al vapore che fuoriesce dalla ciotola in particolare quando si rimuove il coperchio o il tappo di riempimento.
13. Non rimuovere il coperchio o il tappo di riempimento mentre il liquido è bollente.
14. Chiudere sempre il tappo di riempimento quando si utilizza la funzione di taglio.
15. Utilizzare solo la ciotola e gli utensili forniti con questo apparecchio. Non utilizzare mai la ciotola con qualsiasi altra fonte di calore.
16. Non azionare mai l'apparecchio in modalità cottura con la ciotola vuota.
17. Non utilizzare il coperchio del frullatore per far funzionare il processore. Questo apparecchio sarà danneggiato e può causare lesioni se il meccanismo di interblocco è sottoposto a forza eccessiva.
18. Quando si utilizza questo apparecchio assicurarsi che sia posizionato su di una base asciutta e perfettamente piana.
19. Non mettere vicino ai bordi della superficie da lavoro. Non posizionarsi sotto credenze sporgenti.
20. Per un funzionamento corretto e sicuro, assicurarsi che i sensori della temperatura e la base della ciotola siano puliti e asciutti prima della cottura.
21. **ATTENZIONE:** Al fine di evitare un pericolo dovuto al ripristino involontario del sistema tramite rimozione involontaria della spina, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento dalle utenze.
22. Assicurarsi sempre che il cibo sia cotto accuratamente e che non sia bollente prima di mangiarlo.
23. Il cibo deve essere mangiato poco dopo la cottura o lasciato raffreddare rapidamente prima di refrigerarlo. Non refrigerare il cibo finché non si è freddato del tutto.
24. L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
25. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se supervisionati da persone responsabili di loro.
26. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
27. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai che il cavo si penda dove un bambino potrebbe afferrarlo.

28. **Attenzione:** Fare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti, svuotando la ciotola e durante la pulizia.
29. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia.
30. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere immediatamente sostituito da un tecnico qualificato.
31. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico previsto. Non si accettano responsabilità se l'apparecchio è soggetto ad un uso improprio o al mancato rispetto di queste istruzioni.
32. Il carico massimo per la funzione di miscelazione è di 1200 g di carote / 1800 g di acqua.
33. Fare attenzione se il liquido caldo viene versato sul robot da cucina o nel frullatore in quanto può essere espulso dall'apparecchio con un improvviso getto di vapore.
34. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con il supporto fornito.
35. L'apparecchio è solo per uso domestico e interno.
36. Evitare la fuoriuscita sul connettore.
37. Non smontare la base contenitore (incluso l'involucro della maniglia), non è per la manutenzione dell'utente.
38. Dopo aver spento il motore, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per altri 2 minuti.

39.  Le superfici sono soggette a surriscaldamento durante l'uso.

40. Per informazioni sul come pulire le superfici a contatto con il cibo, si prega di fare riferimento al paragrafo di Cura e Pulizia.

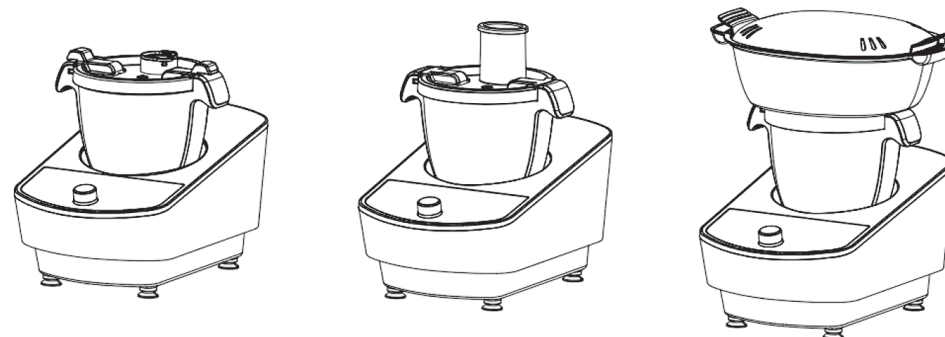
41. ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

PRIMA DI COLLEGARE

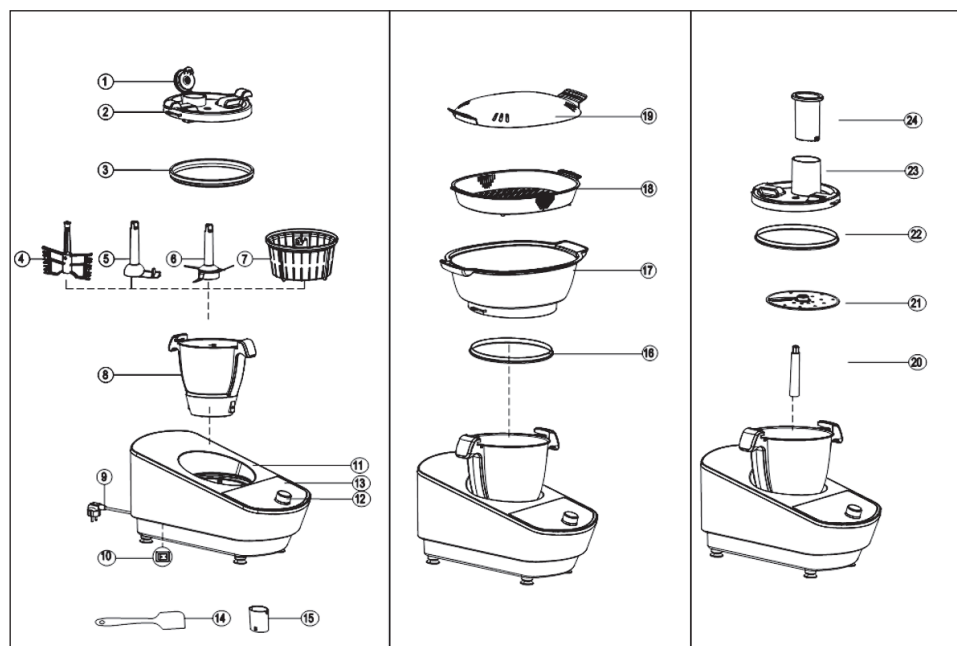
Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia la stessa mostrata nella parte inferiore dell'apparecchio.

AVVISO: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO SU DI UNA SUPERFICIE PIANA.

1. Panoramica del prodotto

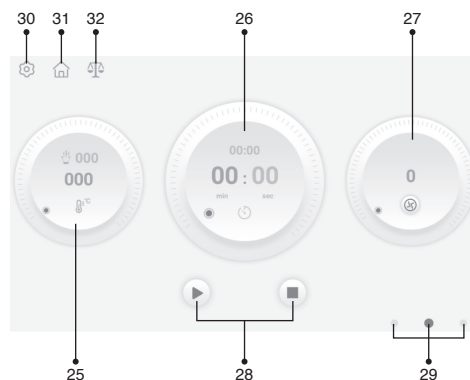


2. Parti

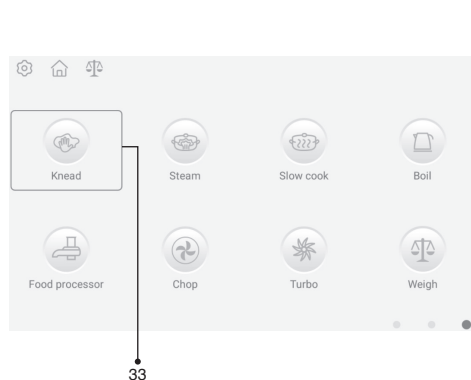


3. Schermo

1) Interfaccia programmi manuali



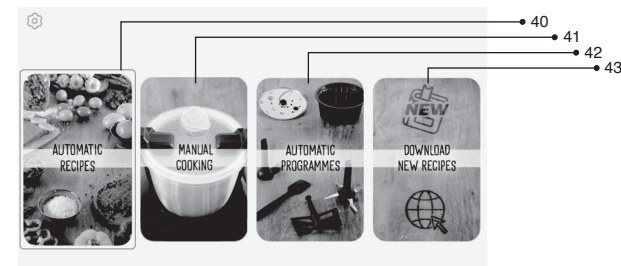
2) Interfaccia programmi automatici



3) Interfaccia delle ricette



5) Interfaccia Menu principale

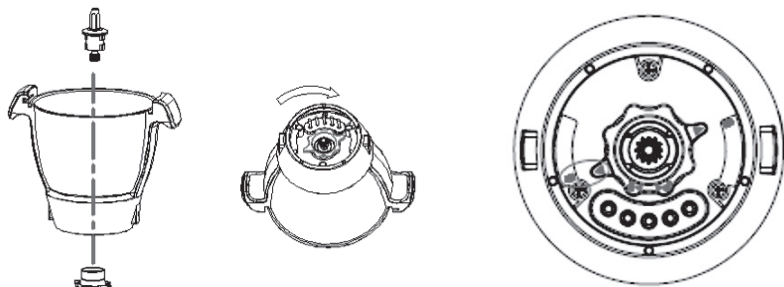


4. Accessori e parti chiave

Pop	Nome	No.	Nome	No.	Nome	No.	Nome
1.	Tappo di riempimento	2.	Coperchio del frullatore	3.	Guarnizione del coperchio del frullatore	4.	Frusta
5.	Pala miscelatrice	6.	Lama	7.	Cestello a vapore	8.	Contenitore
9.	Cavo di alimentazione	10.	Interruttore principale	11.	Unità di base	12.	Manopola
13.	Schermo di visualizzazione	14.	Spatola	15.	Misurino	16.	Guarnizione del cestello a vapore alto
17.	Cestello a vapore	18.	Vaporiera	19.	Coperchio per cestello a vapore	20.	Albero di guida
21/21A.	Disco Lama/Grattugia	22.	Guarnizione per coperchio recipiente frullatore	23.	Coperchio recipiente frullatore	24.	Pressino spintore
25.	Pulsante Temperatura	26.	Pulsante Timer	27.	Pulsante Velocità	28.	Pulsante Avvio / Pausa / Arresto
29.	Interfaccia scelta programma	30.	Pulsante di configurazione	31.	Pulsante Home	32.	Pulsante Peso
33.	Pulsante Funzione	34.	Gestione ordine ricette	35.	Dalla A alla Z	36.	Pulsante Cerca
37.	Pulsante Altro	38.	Pulsante dalla A alla z	39.	Interfaccia Setup	40.	Interfaccia Ricette
41.	Interfaccia programmi manuali	42.	Interfaccia programmi automatici	43.	Interfaccia download		

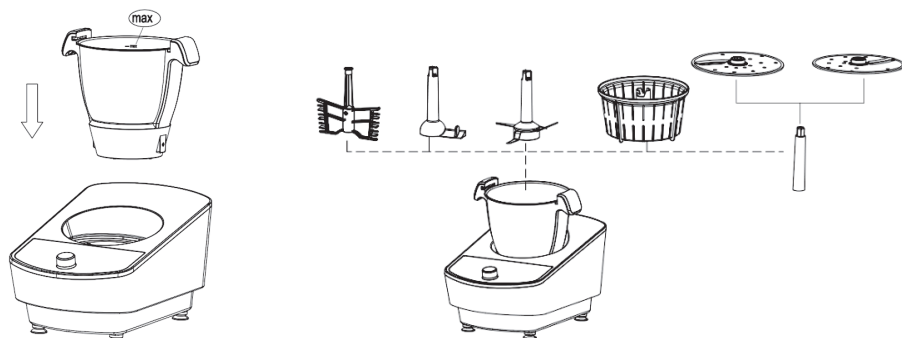
5. Prima di utilizzarlo

1. Posizionare l'albero dell'unità correttamente bloccato nel contenitore .

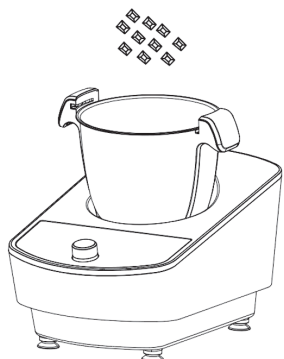


2. Inserire il contenitore nell'unità principale. Premere verso il basso saldamente per bloccare in posizione. (LOGO davanti), Max nella parte posteriore.

3. Scegli gli accessori adatti alla preparazione che si intende effettuare .

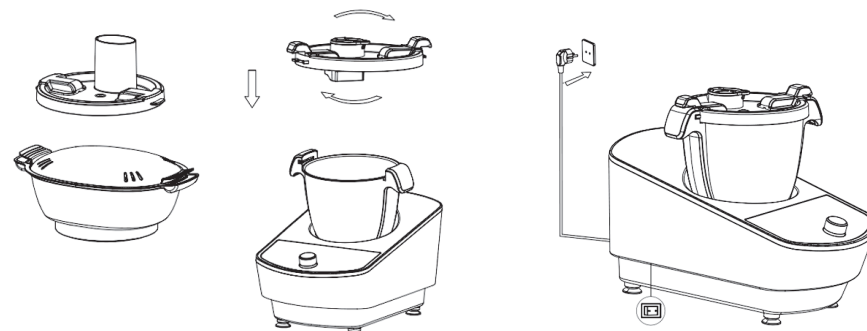


4. Aggiungere gli ingredienti o acqua al contenitore. Quindi è necessario collegare il coperchio del robot da cucina e mettere gli ingredienti direttamente attraverso il foro del coperchio



5. Collegare il coperchio del frullatore, o il coperchio del robot o il cestello per la cottura a vapore.

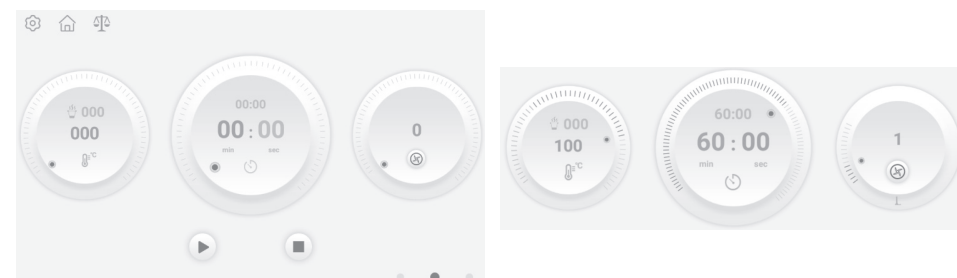
6. Collegare il cavo di alimentazione alla base principale quindi, Attiva.



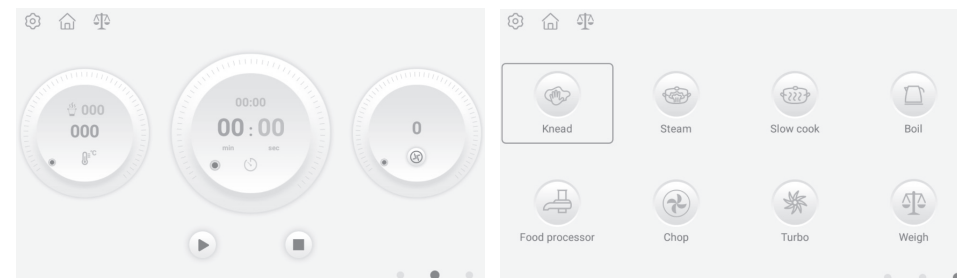
7. Far scorrere l'icona corrispondente o ruotare la manopola per impostare la temperatura, il tempo e la velocità. Fare clic sul minuto o sul secondo nell'icona centrale per impostare rapidamente il tempo esatto. Funzione inversa: fare clic sull'icona  per impostare il senso di rotazione.

8. Fare clic  dopo aver impostato la temperatura, il tempo e la velocità per l'avvio, quindi l'icona cambierà in , la macchina inizierà a lavorare.

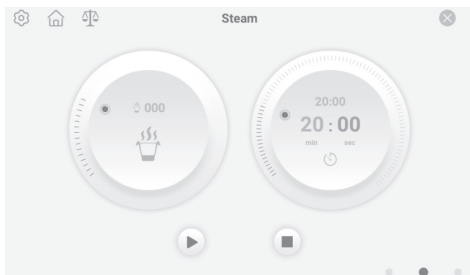
Fare clic  o premere il pulsante della manopola per mettere in pausa il lavoro, fare clic su  o premere continuamente il pulsante della manopola per interrompere il lavoro ed uscire dal programma.



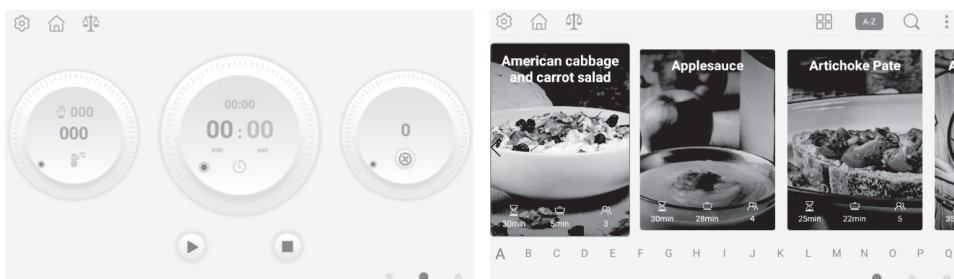
9. Scorrendo il dito sullo schermo verso destra o facendo clic sul puntino rosso in basso a destra o girando la manopola in senso orario si può andare al menu funzione comune. Fare clic sull'icona  o sul puntino rosso centrale in cerchio rosso per tornare al menu iniziale



10. Fare clic sull'icona **FUNZIONE** nel menu funzione comune per passare all'interfaccia dello schermo corrispondente. Iniziare a lavorare dopo aver completato i passaggi 7 e 8. Fare clic su  per uscire da questa interfaccia. Questa icona è per il vapore.

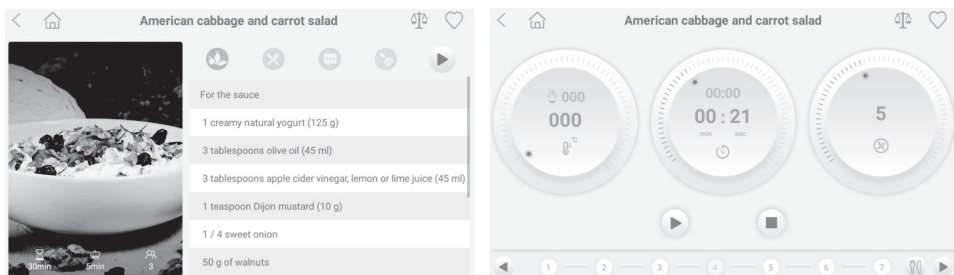


11. Scorrendo verso sinistra nello schermo o fare clic sul puntino rosso a sinistra o girare la manopola in senso antiorario per andare al menu delle ricette. Fare clic su  o sul puntino rosso per tornare al passaggio iniziale.



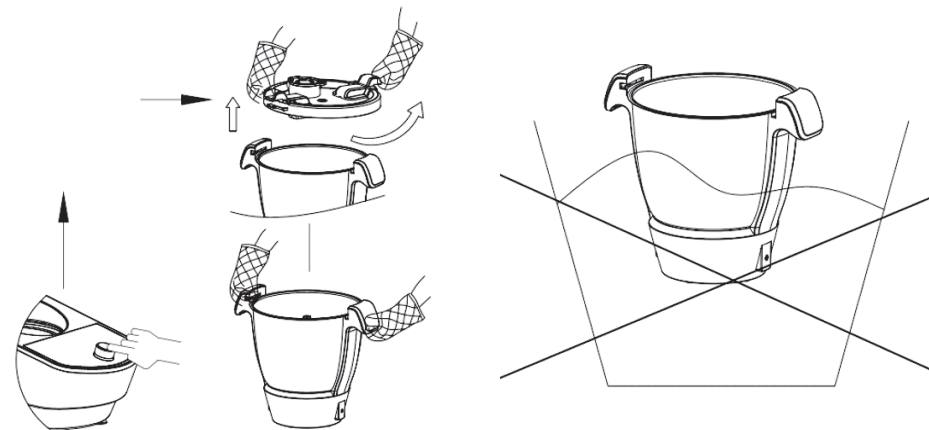
12. Fare clic sulla foto della ricetta, entrare nell'interfaccia delle ricette, fare clic su     per controllare tutti i dettagli della ricetta. Fare clic su  per iniziare e fare clic su  per salvare la ricetta nella raccolta delle ricette preferite.

13. La ricetta ha un parametro preimpostato. Fare clic su  per iniziare. Il numero in cerchio rosso sta ad indicare ogni fase di lavoro, fare clic su  per controllare tutti i dettagli della ricetta.



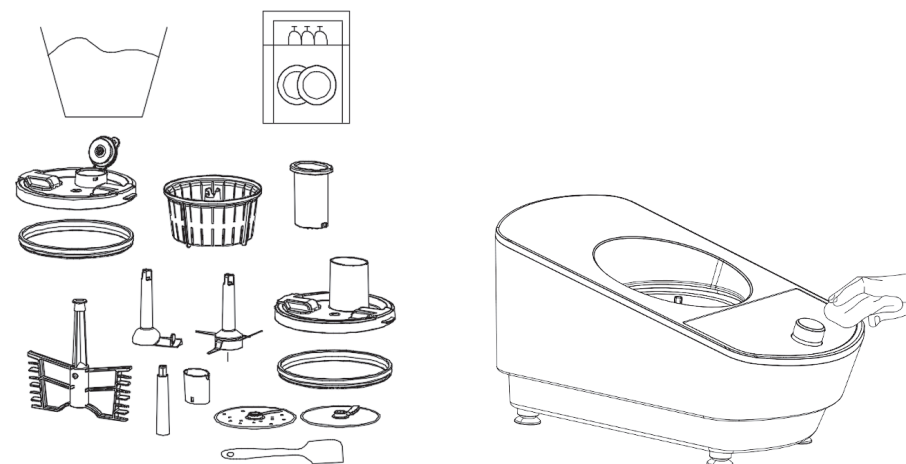
14. Dopo la cottura, lo schermo mostrerà la fine. Premere la manopola rotante e si interromperà la cottura. Se si desidera sospendere durante la cottura, premere la manopola rotante, quindi premere di nuovo e il fornello continuerà a cucinare. Il robot smetterà di cucinare se si preme a lungo la manopola rotante.

15. Il contenitore può essere lavato con un panno inumidito o con un po' di acqua, ma non immergerlo in acqua: Non lavare in lavastoviglie



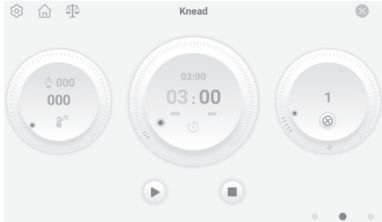
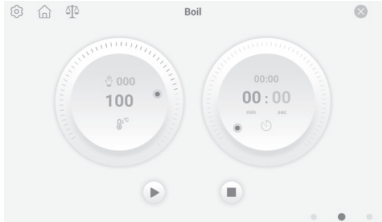
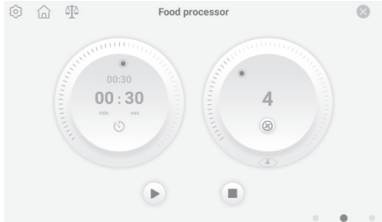
16. Accessori che possono essere messi in lavastoviglie.

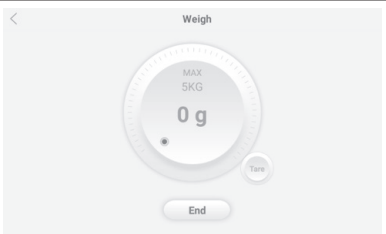
17. Pulire l'unità principale



6. Panoramica del Pannello di controllo

Numero di serie	Icona	Descrizione della funzione
12	Manopola 	(1) Può essere utilizzato per impostare temperatura, tempo, velocità; selezione Interfaccia, Programma automatico e ricetta. (2) Premere la manopola e il robot di fermerà durante la cottura. Continuerà a cucinare se premi di nuovo. Oppure, conferma la tua scelta. (3) Tenere premuta la manopola e il robot smetterà di cucinare. (4) Premere la manopola dopo aver terminato tutte le impostazioni ed il robot inizierà a cuocere. (5) Si annulla automaticamente se si spinge a lungo la manopola durante l'impostazione. (6) Al termine della cottura, Premere la manopola ed il robot entrerà modalità standby.
27.1		Giro lame inverso Intervalli velocità: 1-3
27.2		Velocità: Fare clic su  per passare dall'intervallo di velocità in senso orario a quello inverso. Intervallo: 0-12
26		Parametro dell'ora impostato dal display: 0-90 minuti Visualizzazione del tempo di funzionamento: 0-90 minuti
25.1		Display parametro settaggio temperatura Intervallo temperatura: 37-120° C Dopo 37,40 ° C, intervalli di 5° C
25.2		Icone Chiudi/Apri
25.3		Temperatura cibo /ingredienti, Dopo 37,40° C, intervalli di 5° C
28		Pulsanti  : Avvio,  : Pausa,  : Arresto
30		Pulsante di configurazione: impostare o controllare le informazioni di cottura robot tra cui: Wi-fi, versione del sistema, lingua, ecc...

31		Home Button: Home page
32		Pulsante Peso
33.1		Impastare: Tempo: 3 (Intervallo: 2-4) minuti Temperatura: 000 (Intervallo: 000-37) Velocità: 1 (Intervallo: 1-2) 
33.2		Vapore: Tempo: 20 (Intervallo: 1-60) minuti Flusso di vapore: Veloce/Medio/Lento Il conto alla rovescia inizia da 95°C 
33.3		Cottura lenta Tempo: 60 (Intervallo: 10-90) minuti Temperatura: 100 (Intervallo: 60-100)° C Velocità: 1 (Intervallo: 1-3) 
33.4		Bollitura Temperatura: 100 (Intervallo: 60-100) ° C 
33.5		Processore alimentare Tempo: 30 (Intervallo: 10-60) secondi Velocità: 5 (Intervallo: 4-6) 

33.6		Tritatura Tempo: 10s (Intervallo: 10s-4m) Velocità: 6 (Intervallo: 1-12)	
33.7		Turbo Tempo: 60s Velocità: 12 Premere  o  Premere la manopola e rilasciare per interrompere	
33.8		Pesatura Massimo: 5Kgs Intervallo: 5g	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Pesatura finale	
34		Gestione dell'organizzazione	
35		Dalla A alla Z	
36		Ricerca	
37		Altro Comprende la collezione dei preferiti e lo storico	
44		Uscita	

45		Preferito/Cronologia
46		Ingredienti
47		Fase di cottura
48		Consigli dello chef
49		Accessori
50		Controllare le informazioni sulle ricette

7. Impostazioni tempo

7.1: Intervallo di tempo: 0-90 minuti.

7.2: fare clic su  , fare clic su minuti o secondi, scorrere o ruotare la manopola per impostare il tempo.**8. Impostazione della temperatura**

8.1: Intervallo di temperatura: 37-130° C, con intervalli di 5° C.

8.2: Fare clic su  o ruotare la manopola per impostare la temperatura**9. Impostazione della velocità**

9.1: Intervalli di velocità: 0-12.

9.2: Fare clic su  , far scorrere il pannello o ruotare la manopola per impostare la velocità9.3:  fare clic su  , passare a  , con l'impostazione della velocità 1-39.4: Velocità 1-3:  Velocità 1-4:  Velocità 1-12: 

10. Avvio, pausa e arresto

10.1: Avvio 

10.2: Pausa 

10.3: Arresto 

Durante la modalità standby, le spie bianche e rosse lampeggiano. La luce rossa sotto la manopola è accesa quando la temperatura è superiore a 60° C e la luce bianca è accesa quando la temperatura è inferiore a 60° C, in qualsiasi modalità di lavoro.

11. Utilizzo consigliato

Metodo				
Funzione	Accessorio	Velocità	Tempo	Cottura massima ingredienti in una sola volta
Tritare carne	Lame	Velocità 8-12	30s-60s	600 g di manzo/maiale senza ossa/tendini
Tritare ghiaccio	Lame	Velocità 8-12	10-20s	600 g di cubetti di ghiaccio
Frullatore	Lame	Velocità 12	1min	Capacità massima: 2300 ml 920 g di carote + 1380 g d'acqua
Tagliare (Cipolla, Scalogno, Sedano, ecc...)	Lame	Velocità 5	15s-30s	500g
Impastare	Lame	Velocità 1	2 minuti	500 g di farina + 250 g d'acqua + 20 g d'olio
Tagliare (Carota, Cetriolo, Patata)	Disco Lama / Grattugia	Velocità 5-6	30secondi	500g
Zuppa	Pala miscelatrice	Velocità 1	Scegliere la funzione Zuppa. Oppure è possibile impostare il tempo appropriato, velocità, temperatura da soli.	Capacità massima 3000ml

12. Cura e pulizia:

12.1 Spegner e scollegare sempre prima della pulizia.

12.2 Rimuovere il coperchio e l'utensile dalla ciotola prima della pulizia.

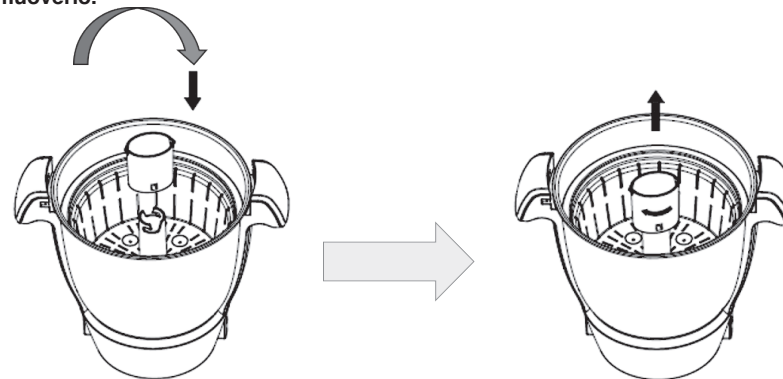
12.3, Unità centrale. Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Non usare mai spugne abrasive e non immergerla MAI nell'acqua.

12.4 Quando c'è un segno di bruciatura sul fondo della contenitore, mettere un po' di acido citrico o limoni in acqua, riscaldare 5/7 minuti, quindi rimuovere la bruciatura con un panno.

12.5, Ciotola / Pala miscelatrice / Lame. Lavare gli accessori, quindi asciugare accuratamente. Se il cibo si attacca o brucia all'interno del contenitore, rimuoverne il più possibile utilizzando una spatola. Riempire il contenitore con acqua calda e sapone e lasciare in ammollo. Rimuovere eventuali depositi ostinati utilizzando un panno inumidito. Qualsiasi eventuale scolorimento del contenitore non ne influenzerà le prestazioni.

12.6 Come rimuovere il cestello a vapore

Mettere il misurino nella fessura del cestello a vapore e ruotare per risolvere. Infine rimuoverlo.



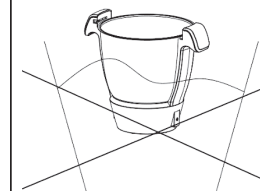
13. Pulizia e manutenzione

Si prega di scollegare il cavo di alimentazione prima della pulizia;

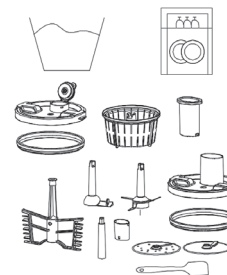
Si prega di utilizzare un panno asciutto e morbido per pulire il cavo di alimentazione.

Si prega di utilizzare un panno asciutto per pulire l'unità principale. Non lavarli con acqua e/o non metterla nella lavastoviglie.

Il contenitore può essere lavato con un panno umido, **Ma NON immerso nell'acqua**; Non metterlo mai in lavastoviglie



Coperchio, Misurino, Lame, Pala miscelatrice, Cestello a vapore grande e piccolo, e tutti gli accessori indicati nella figura possono essere lavati in lavastoviglie.



Spugne abrasive, spazzola di nylon, prodotti chimici domestici e diluenti danneggeranno i prodotti e gli accessori

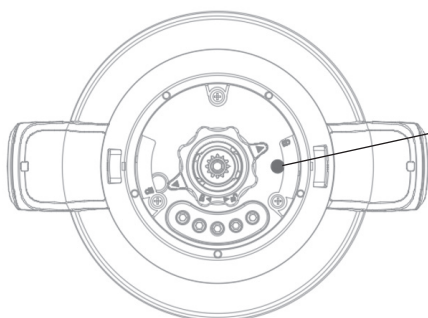


14. Specifiche del prodotto

Modello:	BGMP-9128
Voltaggio:	220-240V, 50/60Hz
Potenza di riscaldamento:	1000W
Potenza di miscelazione:	600W
Capacità del contenitore:	2,0L/3,5L(Máx.)
Frequenza WI-FI:	2400~2483.5 MHz
WI-FI Potenza massima trasmessa (con guadagno dell'antenna):	20dBm
Modalità di modulazione:	DIM, CCK
Guadagno dell'antenna:	2.0dbi

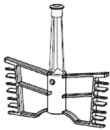
15. Reimposta temperatura

Quando sopra la temperatura il contenitore non funziona, è possibile premere il pulsante termostato sul fondo del contenitore per azzerare la temperatura. Dopo aver raffreddato il contenitore, allora può funzionare.



Pulsante Termostato
Premere e "Fare clic"

16. Panoramica degli accessori

Accessorio		Funzione	Velocità	Ore	Temperatura° C
	Frusta	Albumi uovo	4	2-4 minuti	---
		Panna montata	3	3-5 minuti	---
	Pala miscelatrice	Zuppa	1-2	1-90 minuti	100°C
		Altri ingredienti che hanno bisogno di riscaldamento	1-2	In base alle esigenze	In base alle esigenze
	Lama	Tritatura Carne	8-12	30-60s	---
		Tritare ghiaccio	8-12	10-20s	---
		Frullare	8-12	1-2 minuti	---
		Tritare (Cipolla, Scalogno, Sedano, ecc.)	5-7	15-60s	---
		Fagiolo, soia, nocciole, arachidi, Chicco di caffè, Mandorla	12	2-3 minuti	---
		Impastare	1	1-2 minuti	---
	Cestello a vapore	Riso ecc.	---	20-30 minuti	Programma Vapore: Piccolo / Medio*
	Disco Lama / Grattugia	Fette	5-6	30-60s	Solo Programma Frullatore (o Food Processor)
	Vaporiera	Pesce...	---	10-60 minuti	Programma Vapore: Medio / Grande*

* Per la cottura a vapore ci sono 3 livelli di temperature:

- Piccolo
- Medio
- Grande

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.

1. Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour toute référence ultérieure.
2. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer un accessoire ou d'approcher les pièces qui sont mobiles lors du fonctionnement.
3. Gardez les parties du corps, les bijoux et les vêtements amples éloignés des pièces mobiles et des outils / accessoires installés.
4. Retirez toujours la lame avant de verser le contenu hors du bol.
5. Gardez les mains et les ustensiles hors du bol lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
6. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
7. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum indiqué à l'intérieur du bol.
8. Ne laissez jamais le bloc d'alimentation, le câble ou la fiche se mouiller.
9. Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil lorsqu'il est utilisé en mode de cuisson ou après la cuisson. En particulier, le bol, le couvercle et les ustensiles, car ils resteront CHAUDS longtemps après la mise hors tension de l'appareil.
10. Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le bol et les ustensiles chauds.
11. Le dessous du bol restera chaud longtemps après l'arrêt du chauffage. Soyez prudent(e) lors de la manipulation et utilisez un tapis de protection de surface lorsque vous placez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
12. Faites attention à la vapeur qui s'échappe du bol, en particulier lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon de remplissage.
13. Ne retirez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque le liquide bout.
14. Fermez toujours le bouchon de remplissage lorsque vous utilisez la fonction de hachage.
15. Utilisez uniquement le bol et les accessoires fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le bol avec une autre source de chaleur.
16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil en mode de cuisson avec le bol vide.
17. N'utilisez pas le couvercle du mixeur pour faire fonctionner le robot. Cet appareil sera endommagé et peut causer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
18. Lors de l'utilisation de cet appareil, assurez-vous qu'il est placé
19. sur une surface plane loin du bord. Ne placez pas l'appareil sous des placards en surplomb.
20. Pour un fonctionnement correct et sûr, assurez-vous que la base du bol et les capteurs de température sont propres et secs avant de démarrer la cuisson.
21. **ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service.**
22. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les manger.
23. Les aliments doivent être consommés peu de temps après la cuisson ou laissez-les refroidir rapidement, puis réfrigérez-les dès que possible.
24. Une mauvaise utilisation de votre appareil peut entraîner des blessures.
25. L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.

26. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
27. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais le câble pendre d'un endroit où un enfant pourrait le saisir.
28. Avertissement : Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et avant de procéder au nettoyage.
29. Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
30. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un assemblage spécial de câbles disponible auprès du fabricant ou de son agent de service afin d'éviter tout risque de danger.
31. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage domestique prévu. Nous n'accepterons aucune responsabilité si l'appareil est soumis à une mauvaise utilisation ou au non-respect de ces instructions.
32. La charge maximale pour la fonction de mélange est de 1 200 g de carottes / 1 800 g d'eau.
33. Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mixeur car il peut être éjecté hors de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
34. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec la base fournie.
35. L'appareil est destiné à un usage domestique et en intérieur uniquement.
36. Évitez tout déversement sur le connecteur.
37. Ne démontez pas la base du bol (y compris le boîtier de la poignée) ; cet entretien ne doit pas être effectué par l'utilisateur.
38. Une fois que le moteur a cessé de fonctionner (le cas échéant), le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant encore 2 minutes.

39. Les  surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

40. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous reporter au paragraphe « Entretien et nettoyage ».

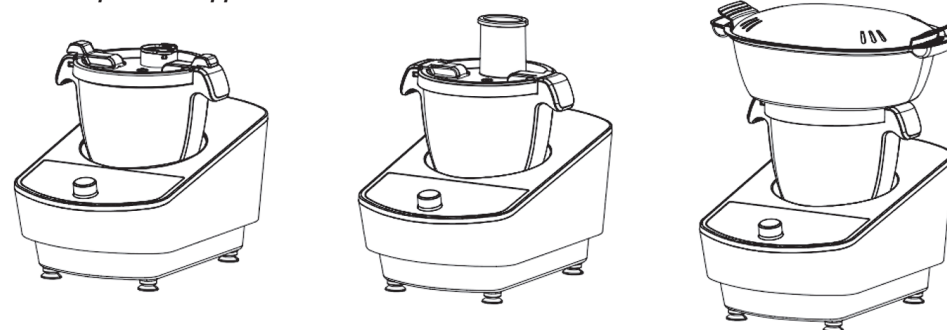
41. **ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer le bol de la base.**

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

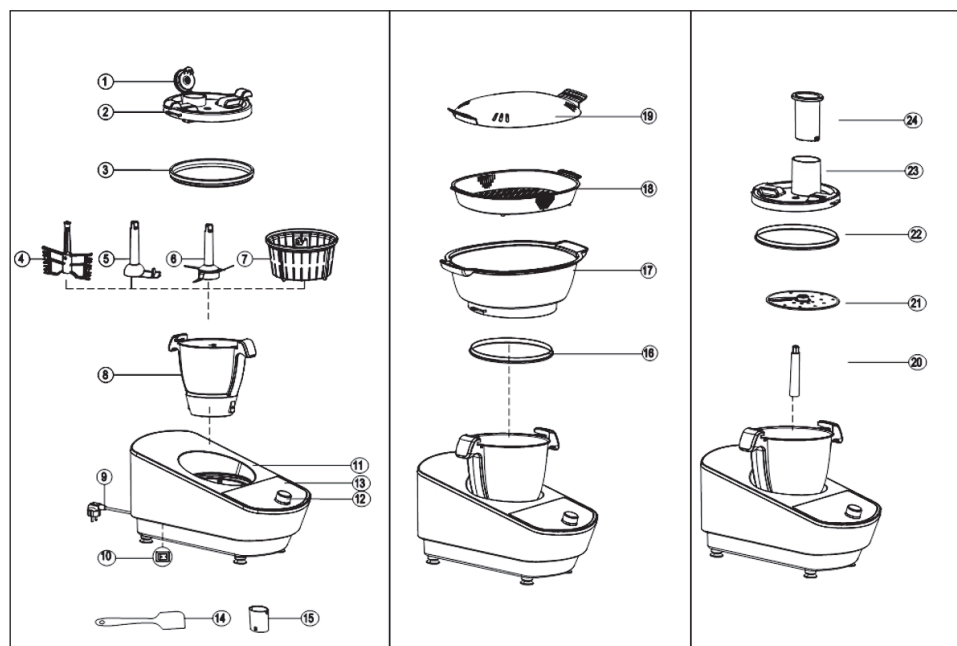
Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sous la base de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

1. Description de l'appareil

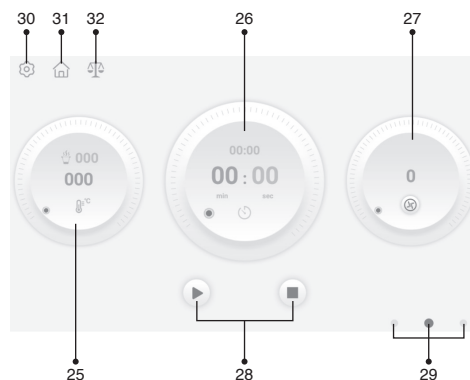


2. Pièces

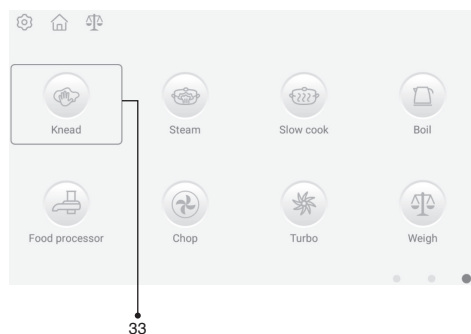


3. Écran d'affichage

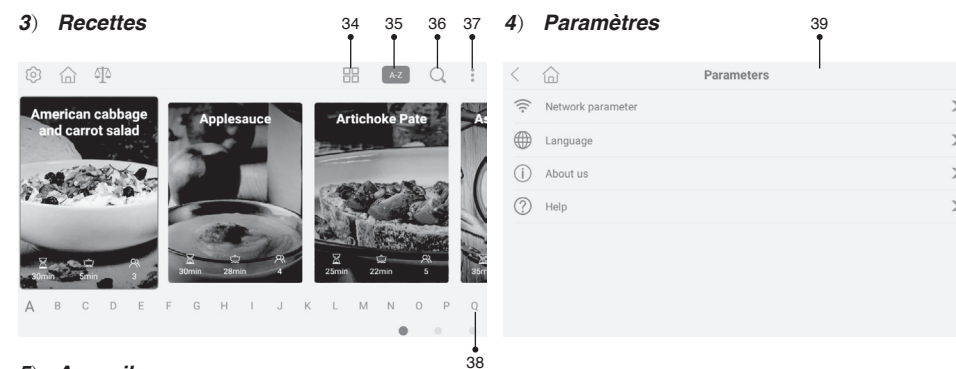
1) Personnalisé



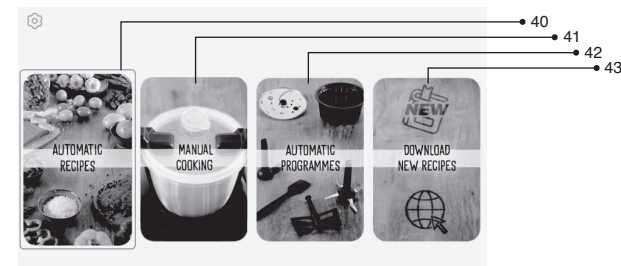
2) Programmes automatiques



3) Recettes



5) Accueil

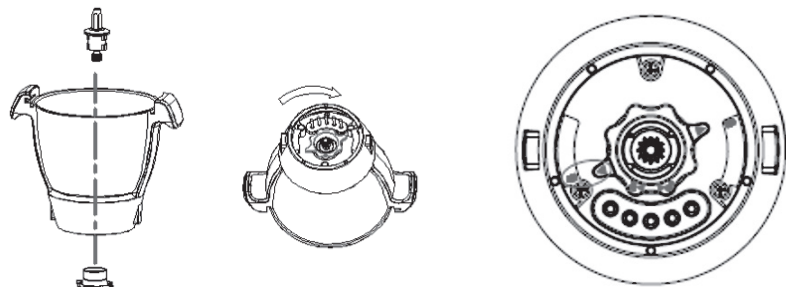


4. Description des touches

N°	Nom	N°	Nom	N°	Nom	N°	Nom
1.	Bouchon de remplissage	2.	Couvercle du mixeur	3.	Joint du couvercle du mixeur	4.	Fouet
5.	Palette de mélange	6.	Lame	7.	Panier vapeur	8.	Bol du mixeur
9.	Câble d'alimentation	10.	Interrupteur principal	11.	Base	12.	Bouton rotatif
13.	Écran d'affichage	14.	Spatule	15.	Gobelet doseur	16.	Joint du panier vapeur profond
17.	Panier vapeur, profond	18.	Panier vapeur, peu profond	19.	Couvercle du panier vapeur	20.	Arbre d'entraînement
21/21A.	Trancheuse / déchiqueteuse	22.	Joint du couvercle du robot	23.	Couvercle FP	24.	Poussoir
25.	Bouton Température	26.	Bouton Minuteur	27.	Bouton Vitesse	28.	Bouton Démarrage / Pause / Arrêt
29.	Interface des points à sélectionner	30.	Bouton Configuration	31.	Bouton Accueil	32.	Bouton Poids
33.	Bouton Fonction	34.	Livre de recettes	35.	A-Z	36.	Bouton Recherche
37.	Bouton Plus	38.	Boutons A-Z	39.	Paramètres	40.	Recettes
41.	Personnalisé	42.	Programme automatique	43.	Téléchargement		

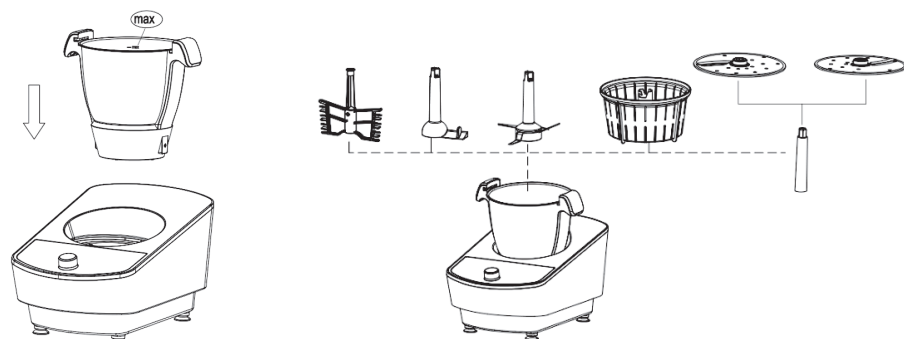
5. Réglages avant l'utilisation

1. Verrouillez correctement l'arbre d'entraînement dans le bol.

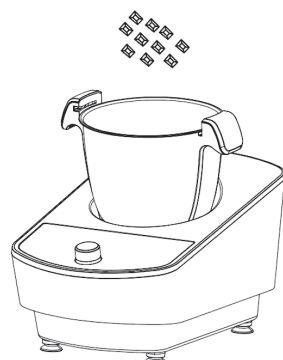


2. Insérez le bol dans l'unité principale. Appuyez fermement sur le bol pour le verrouiller en place. (LOGO à l'avant, Max à l'arrière)

3. Choisissez parmi les différents accessoires selon la cuisson désirée.

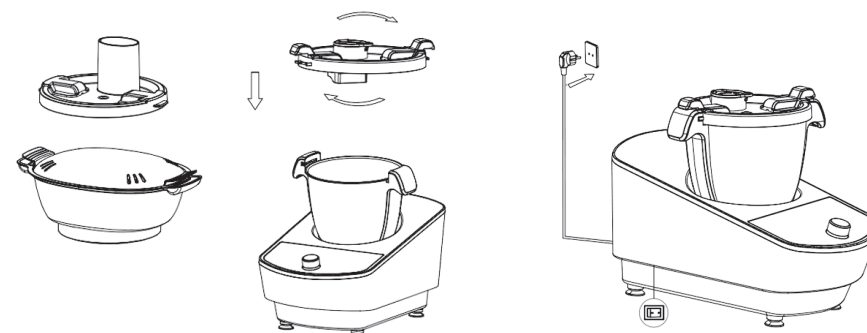


4. Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans le bol. Si vous avez besoin de la fonction de robot culinaire. Vous devez alors fixer le couvercle du robot culinaire et verser les ingrédients directement dans le trou du couvercle.



5. Attachez le couvercle du mixeur ou le couvercle du robot culinaire ou du panier vapeur.

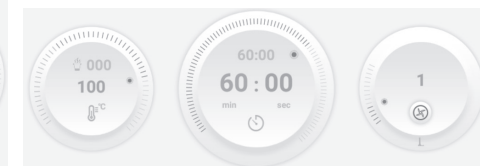
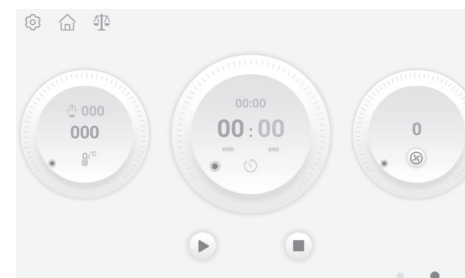
6. Branchez le câble d'alimentation de la base puis mettez l'appareil en marche.



7. Sélectionnez l'icône correspondante ou tournez le bouton pour régler la température, l'heure et les vitesses. Appuyez sur l'icône de l'heure pour régler les minutes et les secondes. Fonction inverse : Appuyez sur l'icône  pour choisir le sens de rotation.

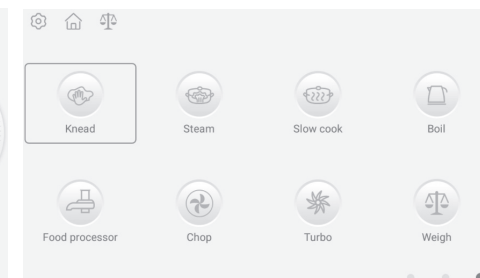
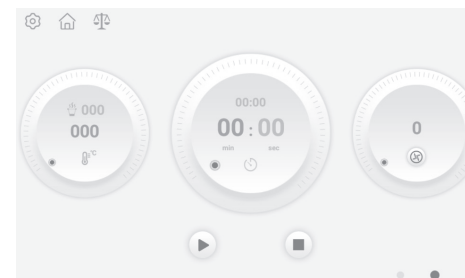
8. Appuyez sur  après avoir réglé la température, la durée et la vitesse, pour démarrer et l'icône deviendra , indiquant que l'appareil a démarré.

Appuyez sur  ou pressez le bouton rotatif pour mettre le fonctionnement en pause. Appuyez sur  ou maintenez la pression sur le bouton rotatif pour arrêter le fonctionnement et quitter le programme.

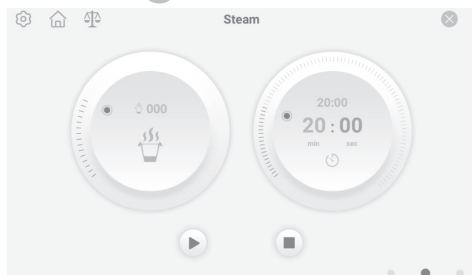


9. Faites glisser les points vers la droite ou appuyez sur le point droit dans le cercle rouge ou tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu des fonctions.

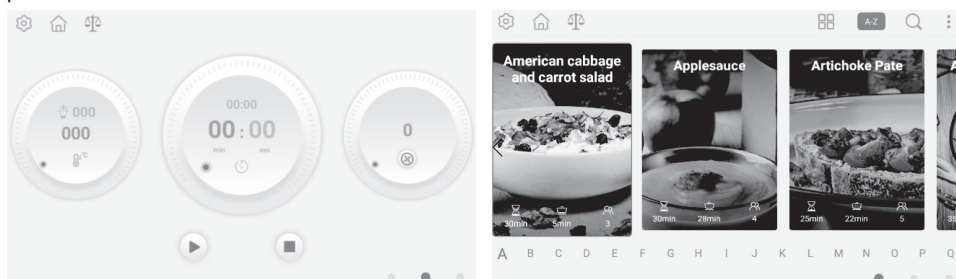
Appuyez sur  ou pressez le point central dans le cercle rouge pour retourner à l'étape initiale pour réinitialiser.



10. Appuyez sur l'icône des fonctions dans le menu des fonctions communes pour accéder à l'interface d'écran correspondante. Démarrez l'appareil après avoir terminé les étapes 7 et 8. Appuyez sur  pour quitter l'interface. Cette icône correspond à la cuisson vapeur.

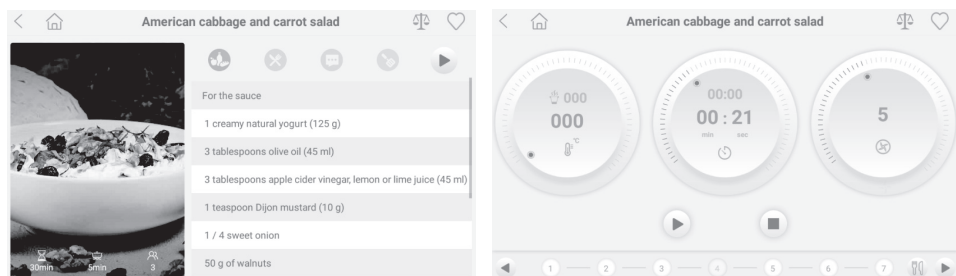


11. Faites glisser vers la gauche ou appuyez sur le point gauche dans le cercle rouge ou tournez le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour accéder au menu des recettes. Appuyez sur  ou pressez le point central dans le cercle rouge pour retourner à l'étape initiale pour réinitialiser.



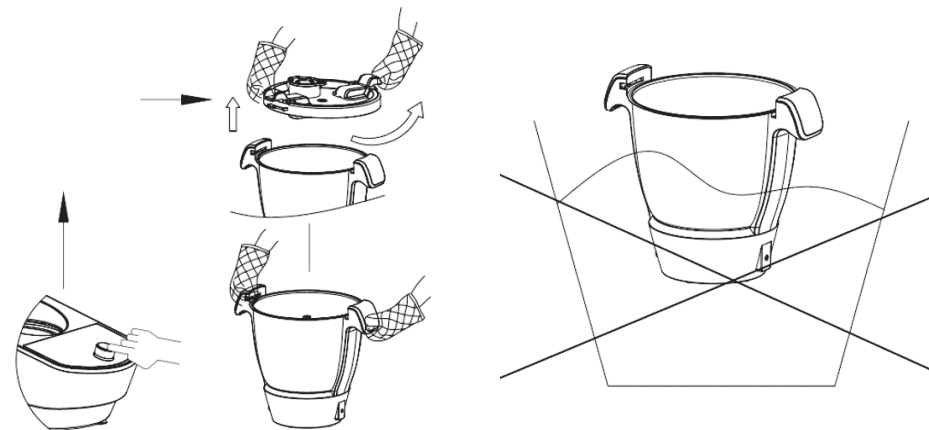
12. Appuyez sur la photo de la recette pour accéder à l'interface de la recette et appuyez sur     pour connaître tous les détails de la recette. Appuyez sur  pour démarrer et sur  pour accéder à la collection des recettes favorites.

13. La recette a des paramètres préréglés. Appuyez sur  pour démarrer. Le numéro dans le cercle rouge représente chaque étape de travail, appuyez sur  pour connaître tous les détails de la recette.



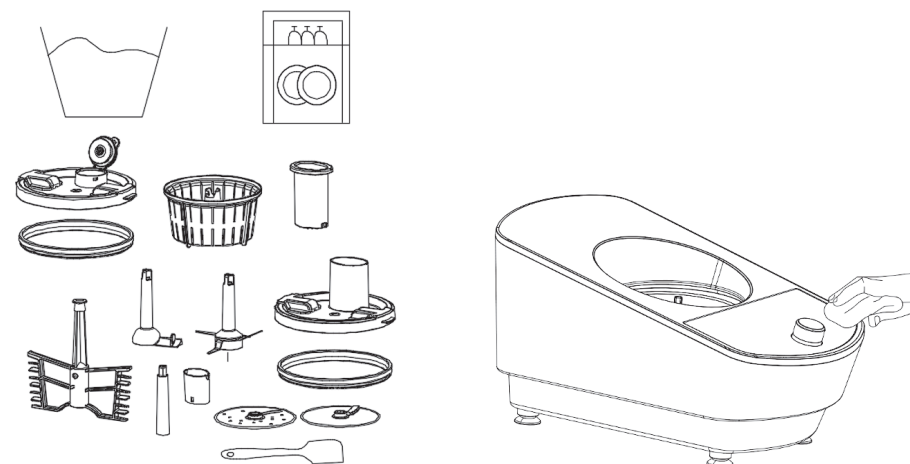
14. Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera sur l'écran. Appuyez sur le bouton rotatif et la cuisson s'arrêtera. Si vous désirez suspendre la cuisson, appuyez sur le bouton rotatif. Appuyez de nouveau pour reprendre la cuisson. L'appareil arrêtera la cuisson si vous appuyez longtemps sur le bouton rotatif.

15. Le bol mixeur peut être nettoyé avec un chiffon sec ou lavé avec de l'eau, mais sans l'immerger dans l'eau : ne le lavez pas au lave-vaisselle.



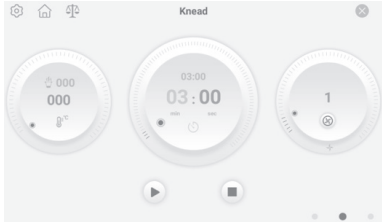
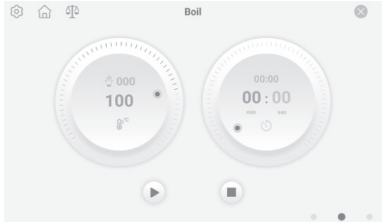
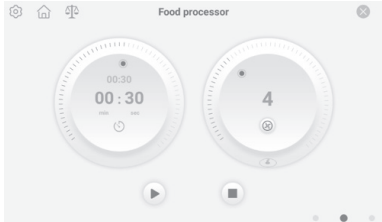
16. Accessoires pouvant être lavés au lave-vaisselle.

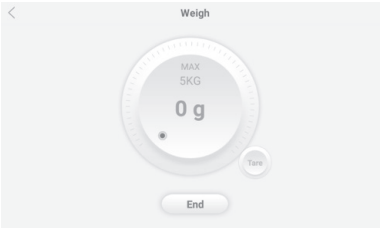
17. Nettoyez l'unité principale



6. Description du panneau de contrôle

Número de série	Icône	Description des fonctions
12		(1) Peut être utilisé pour régler la température, la durée, la vitesse ; ou le programme automatique, la recette. (2) Appuyez sur le bouton rotatif et le robot cuiseur s'arrêtera pendant la cuisson. Il continuera à cuire si vous appuyez à nouveau sur le bouton. Ou pour confirmer votre choix. (3) Appuyez longuement sur le bouton rotatif et le robot cuiseur arrêtera la cuisson. (4) Appuyez sur le bouton rotatif après avoir terminé tous les réglages et la cuisson commencera. (5) Elle s'annulera automatiquement si vous appuyez longuement sur le bouton pendant le réglage. (6) Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton rotatif et le robot cuiseur se mettra en mode de veille.
27.1		Fonction inverse Plage de vitesses : 1 à 3
27.2		Vitesse : Appuyez sur  pour changer le sens de la rotation. Plage de vitesses : 0 à 12.
26		Affichage de la durée du minuteur : 0 à 90 minutes Affichage de la durée de fonctionnement : 0 à 90 minutes
25.1		Affichage de la température Plage de température : 37 à 120°C Après 37, 40°C, par intervalles de 5°
25.2		Icône de fermeture / d'ouverture
25.3		Température des aliments / ingrédients, après 37, 40°C, par intervalles de 5°
28		 : Bouton démarrage,  : pause,  : Arrêt
30		Bouton de configuration : définir ou vérifier les informations de cuisson du robot, notamment : Wifi, version du système, langue etc.

31		Bouton Accueil : Page d'accueil.
32		Bouton Poids.
33.1		Pétrissage : Durée : 3 (page : 2 à 4) minutes Température : 000 (page : 000-37) °C Vitesse : 1 (page :1-2). 
33.2		Vapeur : Durée : 20 (page : 1 à 60) minutes Flux de vapeur : Rapide / Moyen / Lent Le minuteur commence à partir de 95°C. 
33.3		Cuisson lente Durée : 60 (page : 10 à 90) minutes Température : 100 (page : 60-100) °C Vitesse : 1 (page : 1-3). 
33.4		Ébullition Température : 100 (page : 60-100) °C. 
33.5		Robot culinaire Durée : 30 (page : 10-60) secondes Vitesse : 5 (page : 4-6). 

33.6		Côtelette Durée : 10 sec (plage : 10 sec - 4 min) Vitesse : 6 (plage : 1-12) .	
33.7		Turbo Durée : 60 sec Vitesse : 12 Appuyez sur  ou appuyez sur le bouton rotatif pour arrêter.	
33.8		Poids Max: 5 kg intervalle de 5 g	
33.8.1		Tare	
33.8.2		Fin de la pesée	
34		Livre de recettes	
35		A-Z	
36		Recherche	
37		Plus Incluant la collection favorite et l'historique	
44		Quitter	

45		Favori / Historique
46		Icône des ingrédients
47		Étape de cuisson
48		Conseils du chef
49		Accessoires
50		Vérifiez les informations de la recette

7. Réglage de l'heure

7.1: Plage de durée : 0-90 minutes.

7.2: Appuyez sur  , appuyez sur min ou sec, faites glisser ou tournez le bouton rotatif pour régler l'heure

8. Réglage de la température

8.1: Plage de température : 37-130°C, avec 5°C d'intervalle.

8.2: Appuyez sur  et faites glisser l'icône ou tournez le bouton pour régler la température.

9. Réglage de la vitesse

9.1: Plage de vitesse : 0-12

9.2 : Appuyez sur  , faites glisser le picto ou tournez le bouton pour régler la vitesse.

9.3 : Appuyez sur  , pour sélectionner  , le réglage de la vitesse 1-3

9.4: Vitesse 1-3:  Vitesse 1-4:  Vitesse 1-12: 

10. Démarrage, pause et arrêt

10.1: Démarrage 

10.2: Pause 

10.3: Arrêt 

En mode de veille, le voyant clignote en blanc et rouge. Le voyant s'allume en rouge lorsque la température est au-delà de 60°C, et le voyant s'allume en blanc lorsque la température est en-dessous de 60°C, dans n'importe quel mode de fonctionnement.

11. Usage conseillé

Méthode				
Fonction	Accessoire	Vitesse	Durée	Quantité maximale d'ingrédients à la fois CF-2006/CF-2006FP
Hacher la viande	Lame du hachoir	Vitesse 8-12	30 sec - 60 sec	600 g bœuf / porc sans os / tendon
Piler la glace	Lame du hachoir	Vitesse 8-12	10 - 20 sec	600 g de glaçons
Mixeur	Lame du hachoir	Vitesse 12	1 min	Capacité maximale : 2300 ml 920 g de carotte 1380 g d'eau
Hacher (Oignon, Échalote, Céleri, etc.)	Lame du hachoir	Vitesse 5	15 sec - 30 sec	500g
Pétrissage	Lame du hachoir	Vitesse 1	2 min	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile
Tranches, lamelles (carotte, concombre, pomme de terre)	Disques à trancher	Vitesse 5-6	30 sec	500g
Soupe	Palette de mélange	Vitesse 1	Choisissez la fonction de cuisson lente (Soupe). Ou vous pouvez régler vous-même la durée, la vitesse et la température appropriées.	Capacité maximale 3000 ml

12. Entretien et nettoyage

12.1 Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.

12.2 Retirez le couvercle et l'outil du bol avant le nettoyage.

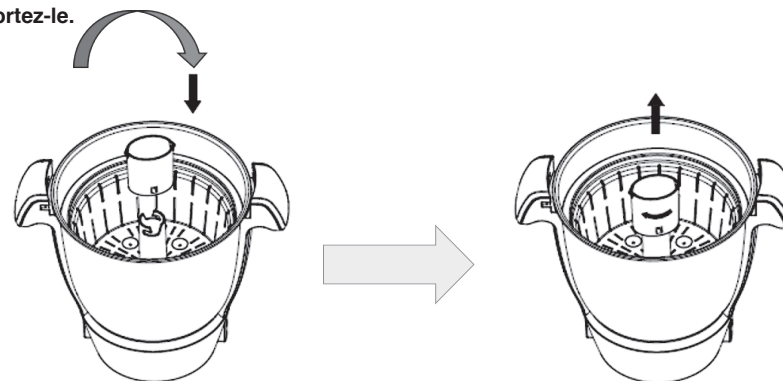
12.3 Bloc moteur Essuyez-le avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez jamais d'abrasifs pour le nettoyer et ne l'immergez jamais dans l'eau.

12.4 Lorsqu'il y a une marque de brûlure sur le fond du bol mixeur, diluez de l'acide citrique ou du jus de citrons dans l'eau, versez le mélange dans le bol et chauffez pendant 5 à 7 minutes, puis essuyez la marque de brûlure avec une éponge.

12.5 Bol / palette / lame Lavez ces pièces, puis séchez-les soigneusement. Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-les avec précaution à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Toute décoloration du bol n'affectera pas ses performances.

12.6 Comment retirer le panier vapeur

Placez le gobelet doseur dans la fente du panier vapeur et faites-le tourner pour le fixer. Puis, sortez-le.



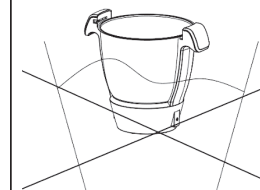
13. Entretien et nettoyage

Veillez débrancher le câble d'alimentation avant le nettoyage ;

Veillez utiliser un chiffon sec et doux pour nettoyer le câble d'alimentation.

Utilisez un torchon sec pour nettoyer l'unité principale. Ne lavez pas ces pièces à l'eau et ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Le bol mixeur peut être nettoyé avec un chiffon sec ou lavé avec de l'eau, mais sans l'immerger dans l'eau ; ne le lavez pas au lave-vaisselle.



Le couvercle, le gobelet doseur, la lame, la palette de mélange, le panier vapeur, l'accessoire vapeur etc. Tous les accessoires illustrés peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Les brosses en métal, brosses en nylon, nettoyants ménagers, diluants, produits de nettoyage endommageront le revêtement du produit :

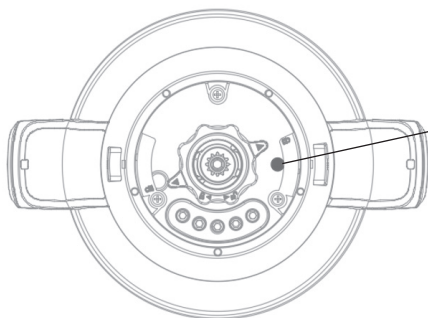


14. Spécifications du produit

Modèle :	BGMP-9128
Tension nominale :	220-240V, 50/60Hz
Puissance de chauffage :	1000W
Puissance de mélange :	600W
Capacité du bol :	2,0L/3,5L(Máx.)
Fréquence Wi-Fi :	2400~2483.5 MHz
Puissance transmise max Wi-Fi (avec gain d'antenne) :	20dBm
Mode de modulation :	OFDM, CCK
Gain d'antenne :	2.0dbi

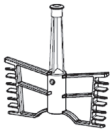
15. Réinitialisation de la température

En cas de surchauffe, le bol ne fonctionnera pas ; vous pouvez appuyer sur le bouton du thermostat au bas du bol pour réinitialiser la température ; une fois le bol refroidi, l'appareil fonctionnera de nouveau.



Bouton du thermostat
Appuyez dessus et vous
entendrez un déclic

16. Description des accessoires

Pièce		Fonction	Vitesse	Durée	Température°C
	Fouet	Pour fouetter les blancs d'œufs	4	2-4 minutes	---
		Pour fouetter la crème	3	3-5 minutes	---
	Palette de mélange	Soupe	1-2	1-90 minutes	100°C
		Autres ingrédients qui ont besoin de chauffer	1-2	Selon le besoin	Selon le besoin
	Lame	Pour hacher la viande	8-12	30-60 sec	---
		Pour broyer du sucre	8-12	10-20 sec	---
		Mixeur	8-12	1-2 minutes	---
		Hacher (Oignon, Échalote, Céleri, etc.)	5-7	15-60 sec	---
		Haricot, soja, noix, arachide, grains de café, amande	12	2-3 minutes	---
		Pétrissage	1	1-2 minutes	---
	Panier vapeur	Riz etc.	---	20-30 minutes	Programme vapeur : Petit / Moyen
	Trancheuse / Déchiqueteuse	Tranches	5-6	30-60 sec	seulement Programme du robot culinaire
	Vapeur	Poisson	---	10-60 minutes	Programme vapeur : Moyen / gros

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTES DIESE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.

1. Lesen Sie alle diese Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf.
2. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder in die Nähe beweglicher Teile kommen.
3. Halten Sie Körperteile, Schmuck und weite Kleidungsstücke von den beweglichen Teilen und befestigten Utensilien/Aufsätzen fern.
4. Entfernen Sie immer das Messer, bevor Sie den Inhalt aus dem Behälter gießen.
5. Stecken Sie Hände und Utensilien nicht in den Behälter, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist.
6. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
7. Überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand, der an der Innenseite des Behälters markiert ist.
8. Lassen Sie niemals die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nass werden.
9. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Geräteteile handhaben oder berühren, während der Garvorgang läuft oder nach dem Garen. Das gilt insbesondere für den Behälter, den Deckel und das Zubehör, da diese Teile noch lange, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, HEISS sein werden.
10. Entfernen und tragen Sie den Behälter an den Griffen. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie den heißen Behälter und das heiße Zubehör anfassen.
11. Die Unterseite des Behälters bleibt noch lange, nachdem der Heizvorgang beendet wurde, heiß. Lassen Sie bei der Handhabung Vorsicht walten und verwenden Sie einen Untersetzer zum Schutz der Arbeitsfläche, wenn Sie den Behälter auf hitzeempfindliche Oberflächen setzen.
12. Seien Sie vorsichtig, da Dampf dem Behälter entweicht, insbesondere, wenn Sie den Deckel abnehmen oder den Einfüllverschluss.
13. Entfernen Sie weder den Deckel noch den Einfüllverschluss, während Flüssigkeiten kochen.
14. Schließen Sie den Einfüllverschluss immer, wenn Sie die Hack-Funktion verwenden.
15. Verwenden Sie nur den Behälter und die Utensilien, die mit diesem Gerät geliefert werden. Verwenden Sie den Behälter niemals mit einer anderen Hitzequelle.
16. Aktivieren Sie niemals den Garmodus, wenn der Behälter leer ist.
17. Verwenden Sie nicht den Mixerdeckel, um den Multi-Zerkleinerer zu benutzen. Wenn der Verriegelungsmechanismus mit übermäßigem Druck oder Kraftaufwand betätigt wird, wird dieses Gerät beschädigt und kann Verletzungen verursachen.
18. Achten Sie bei der Benutzung dieses Geräts darauf, dass es auf einer ebenen Fläche und nicht am Rand steht. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken auf.
19. Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass der Behälterboden und die Temperatursensoren sauber und trocken sind, um einen einwandfreien und sicheren Betrieb zu gewährleisten.
20. **VORSICHT: Um Gefahren durch das unbeabsichtigte Zurücksetzen der thermischen Schutzvorrichtung zu vermeiden, darf dieses Gerät weder über ein externes Schaltgerät wie einen Timer bedient werden noch an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom Versorgungsunternehmen regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.**
21. Stellen Sie vor dem Verzehr immer sicher, dass die Speisen vollständig gar und kochend heiß sind.
22. Verzehren Sie die Speisen gleich nach dem Garen oder lassen Sie sie kurz abkühlen, um sie dann so schnell wie möglich in den Kühlschrank zu stellen.
23. Der fehlerhafte Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
24. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn sie

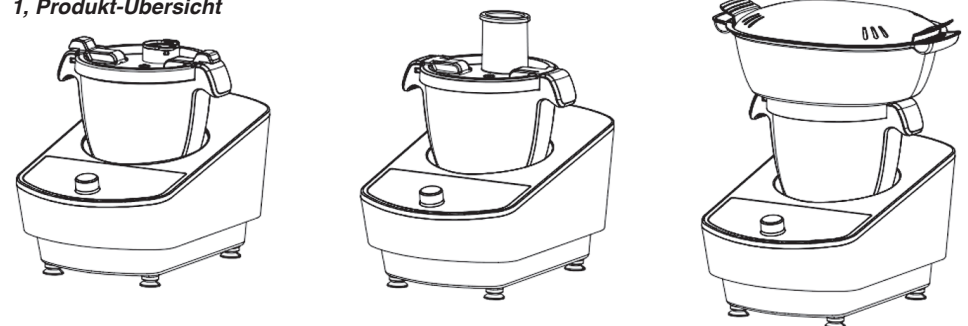
- beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
26. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 27. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Netzkabel für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Lassen Sie das Kabel niemals herunterhängen, wo ein Kind es greifen könnte.
 28. Warnung: Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung vorsichtig.
 29. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor dem Montieren, Zerlegen oder Reinigen.
 30. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einer speziellen Kabeleinheit, die beim Hersteller oder dessen Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 31. Benutzen Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt. Wir übernehmen keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichtbeachtung dieser Anleitungen.
 32. Die maximale Füllmenge für die Mixer-Funktion beträgt 1.200 g Karotten/1.800 g Wasser.
 33. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Multi-Zerkleinerer oder den Mixer gegossen werden, da diese durch plötzliches Aufkochen aus dem Gerät spritzen können.
 34. Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basis benutzt werden.
 35. Das Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haushalt in Innenbereichen vorgesehen.
 36. Verschütten Sie nichts über dem Stecker.
 37. Zerlegen Sie nicht die Basis des Behälters (einschließlich des Griffgehäuses). Sie kann nicht vom Benutzer gewartet werden.
 38. Der Lüfter läuft noch für 2 Minuten, nachdem der Motor sich ausgeschaltet hat.
 39.  Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
 40. Um Anleitungen zur Reinigung der Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu erhalten, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
 41. **VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Küchenarbeitsplatte nehmen.**

VOR DEM ANSCHLIEßEN

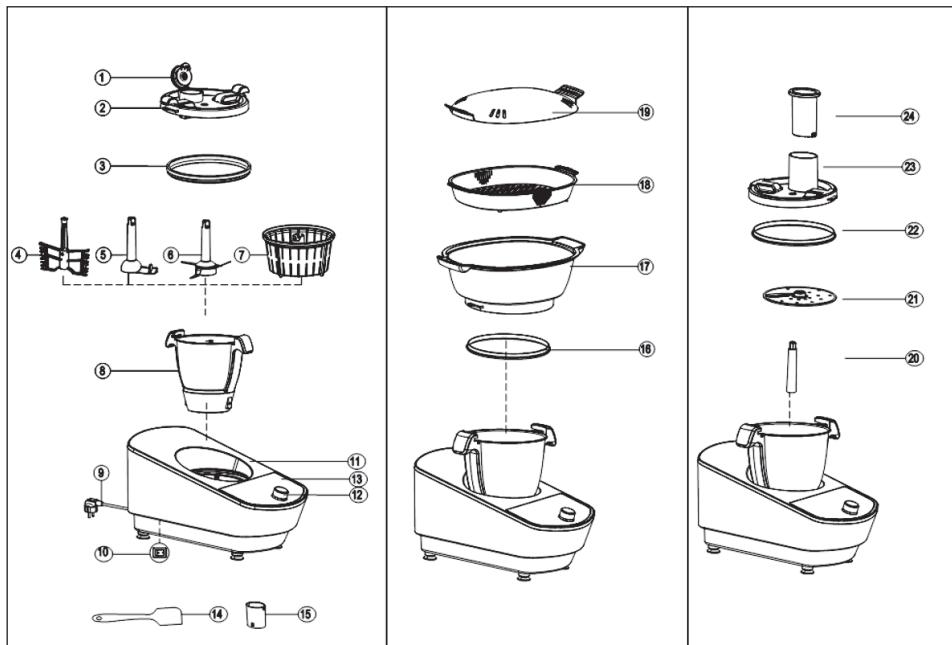
Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der an der Unterseite Ihres Geräts angegebenen übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

1. Produkt-Übersicht

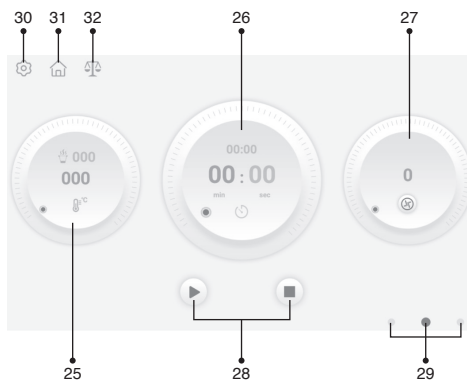


2, Teile

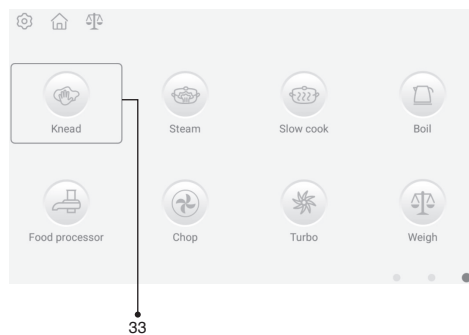


3, Touchscreen

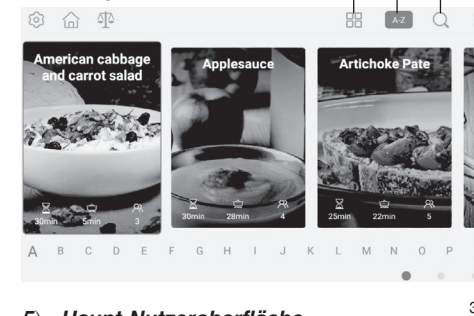
1) Nutzeroberfläche für manuelles Kochen



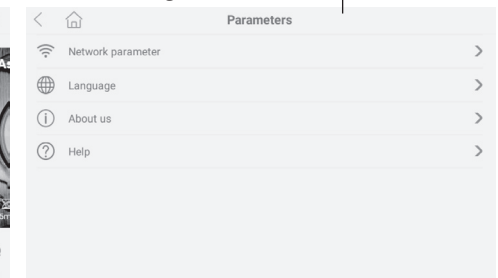
2) Nutzeroberfläche für automatische Programme



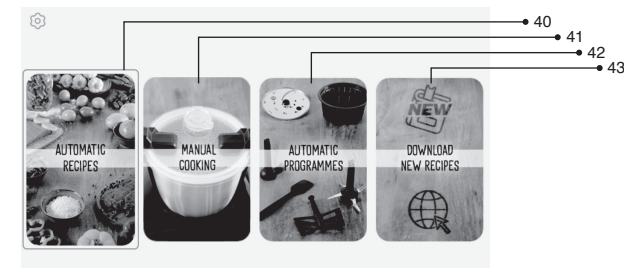
3) Nutzeroberfläche für Rezepte



4) Nutzeroberfläche für Einstellungen



5) Haupt-Nutzeroberfläche

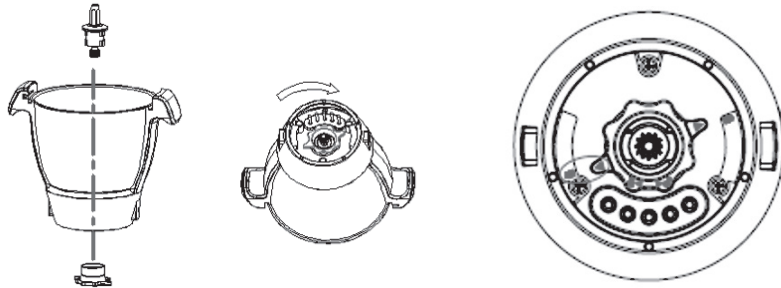


4. Teile

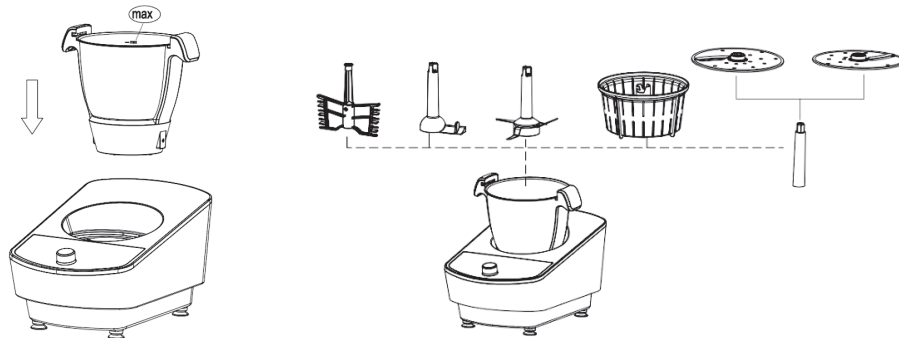
Nr.	Name	Nr.	Name	Nr.	Name	Nr.	Name
1.	Einfüllverschluss	2.	Mixerdeckel	3.	Dichtung des Mixerdeckels	4.	Rührbesen
5.	Rührvorrichtung	6.	Messer	7.	Dampfgareinsatz	8.	Mixbehälter
9.	Netzkabel	10.	Hauptschalter	11.	Basis	12.	Drehknopf
13.	Touchscreen	14.	Schaber	15.	Messbecher	16.	Dichtung des tiefen Dampfgarbehälters
17.	Dampfgarbehälter, tief	18.	Dampfgarbehälter, flach	19.	Deckel für Dampfgarbehälter	20.	Antriebswelle
21/21A.	Raspel / Schneidscheibe	22.	Dichtung für den Multi-Zerkleinerer-Deckel	23.	Multi-Zerkleinerer-Deckel	24.	Stopfer
25.	Temperatur-Schaltfläche	26.	Timer-Schaltfläche	27.	Geschwindigkeits-Schaltfläche	28.	Start/Pause/Stop-Schaltfläche
29.	Punkte zum Wechseln der Nutzeroberflächen	30.	Einstellungen - Schaltfläche	31.	Home - Schaltfläche	32.	Gewicht - Taste
33.	Funktions - Schaltfläche	34.	Rezeptkategorie	35.	A-Z	36.	Such-Schaltfläche
37.	Mehr-Schaltfläche	38.	A-Z-Schaltfläche	39.	Nutzeroberfläche „Einstellungen“	40.	Nutzeroberfläche „Rezepte“
41.	Nutzeroberfläche „Manuelles Kochen“	42.	Nutzeroberfläche „Automatische Programme“	43.	Nutzeroberfläche „Download“		

5. Vorbereitung

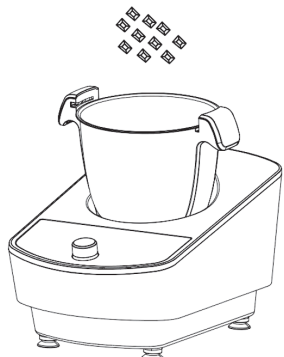
1. Stecken Sie die Antriebswelle in den Behälter und lassen Sie sie einrasten.



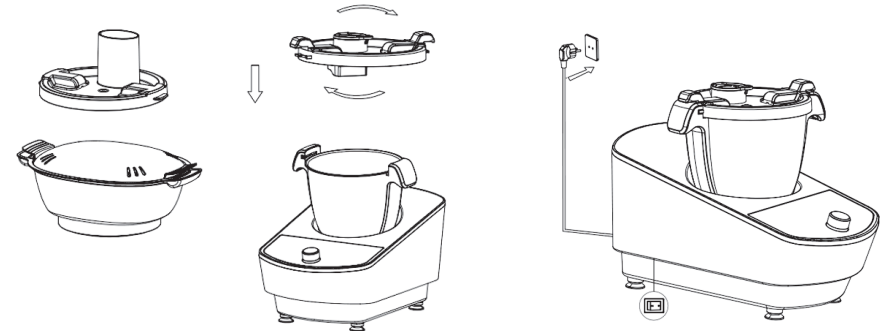
2. Setzen Sie den Behälter in die Haupteinheit. Drücken Sie den Behälter fest nach unten, um ihn einrasten zu lassen. (LOGO vorne, Max hinten).
3. Wählen Sie das für die Zubereitung geeignete Zubehör.



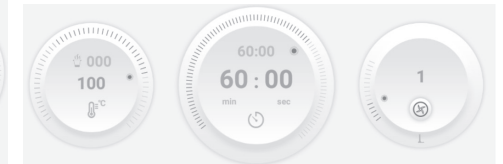
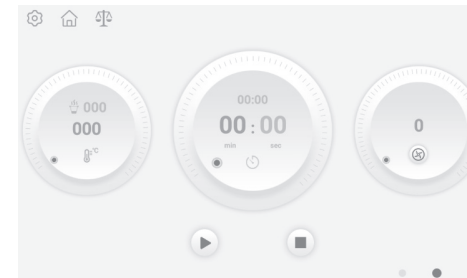
4. Geben Sie Zutaten oder Wasser in den Behälter. Wenn Sie die Multi-Zerkleinerer-Funktion nutzen möchten, müssen Sie den Deckel des Multi-Zerkleinerers aufsetzen und die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Behälter geben..



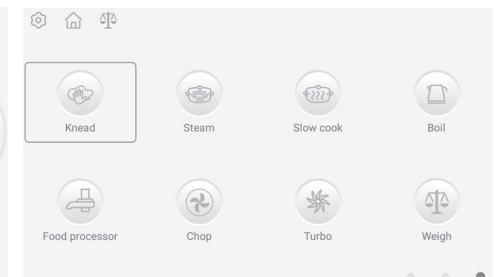
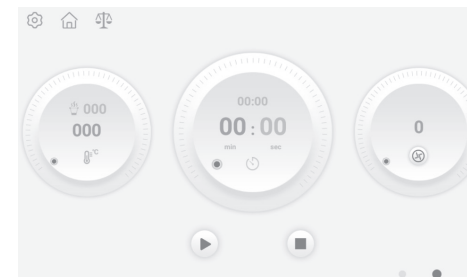
5. Befestigen Sie den Deckel des Mixers oder der Multi-Zerkleinerers oder den Dampfgarer.
6. Verbinden Sie Ihr Netzkabel mit der Basis. Schalten Sie das Gerät dann ein.



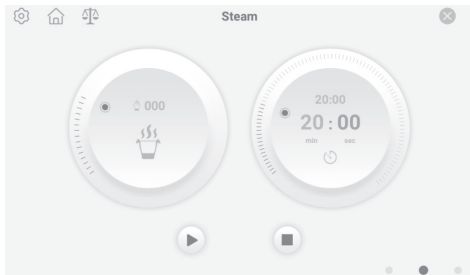
7. Schieben Sie das entsprechende Symbol oder drehen Sie den Drehknopf, um Temperatur, Zeit und Geschwindigkeitsstufe einzustellen. Klicken Sie auf Minute oder Sekunde im Zeit-Symbol, um schnell die genaue Zeit einzustellen. Rückwärtslauf-Funktion Klicken Sie das  Symbol an, um die Drehrichtung zu ändern.
8. Nachdem Sie Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit eingestellt haben, klicken Sie auf , um das Gerät zu starten. Das Symbol wechselt zu  und das Gerät ist nun aktiviert. Klicken Sie auf  oder drücken Sie die Taste im Drehknopf, um den Betrieb zu unterbrechen. Klicken Sie  oder halten Sie die Taste im Drehknopf länger gedrückt, um den Vorgang abzubrechen und das Programm zu beenden.



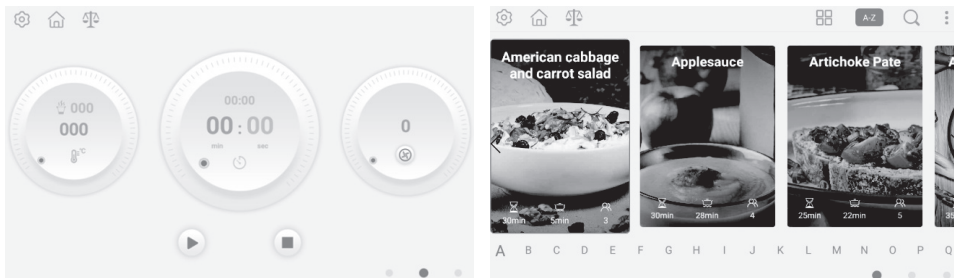
9. Schieben Sie die Anzeige auf dem Display nach rechts oder klicken Sie den rechten Punkt in dem roten Oval oder drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um das Funktionsmenü zu öffnen. Klicken Sie auf  oder klicken Sie auf den mittleren Punkt im roten Oval, um zum ersten Schritt zurückzukehren und zurückzusetzen.



10. Klicken Sie auf das Funktionssymbol im Funktionsmenü, um zu der entsprechenden Nutzeroberfläche zu gelangen. Starten Sie den Betrieb, nachdem Sie Schritt 7 und 8 ausgeführt haben. Klicken Sie auf , um diese Nutzeroberfläche zu verlassen. Dies ist das Symbol für das Dampfgaren.

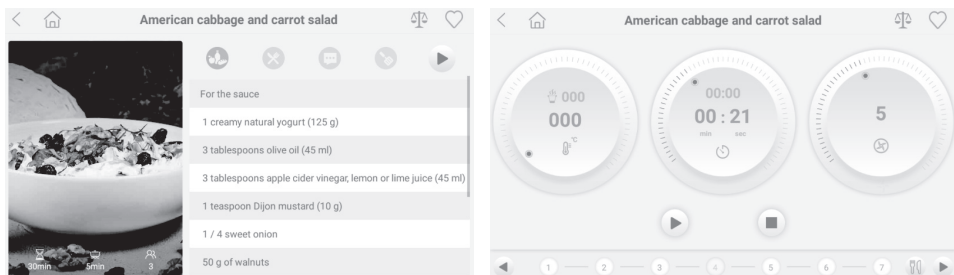


11. Schieben Sie nach links oder klicken Sie auf den linken Punkt im roten Oval an oder drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Rezeptmenü zu öffnen. Klicken Sie auf  oder klicken Sie auf den mittleren Punkt im roten Oval, um zum ersten Schritt zurückzukehren und zurückzusetzen.



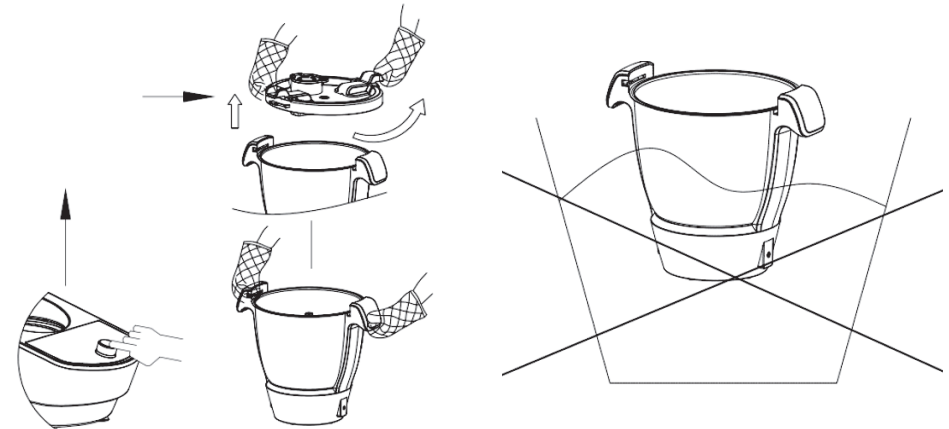
12. Klicken Sie auf das Rezept-Foto, öffnen Sie die Nutzeroberfläche für Rezepte, klicken Sie auf , um alle Rezeptinformationen zu sehen. Klicken Sie auf , um zu starten, und auf , um Ihre Favoriten aufzurufen.

13. Das Rezept ist mit Voreinstellungen versehen. Klicken Sie auf , um zu starten. Die Zahl im roten Oval repräsentiert den jeweiligen Arbeitsschritt. Klicken Sie auf , um alle Rezeptinformationen zu sehen.



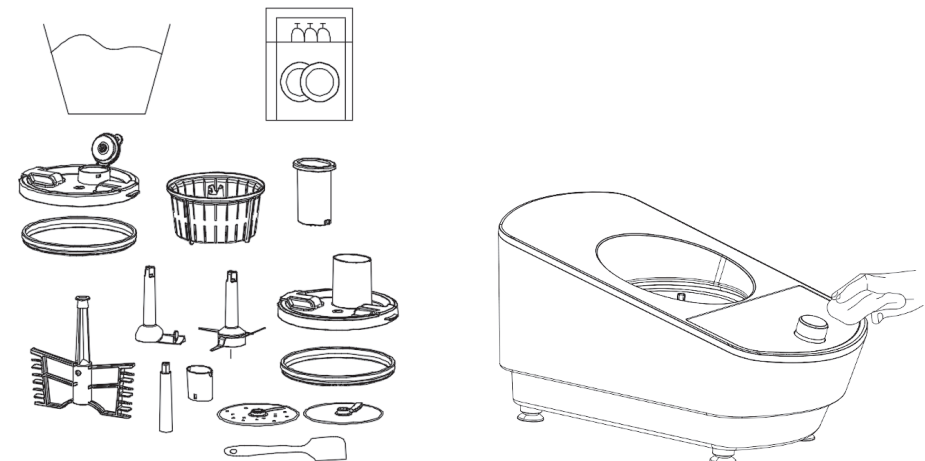
14. Das Display zeigt das Ende des Garvorgangs an. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu beenden. Wenn Sie während des Garens den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie dann erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn Sie den Drehknopf länger gedrückt halten, beendet der Garer den Garvorgang.

15. Der Mixbehälter kann mit einem trockenen Geschirrhandtuch oder mit Wasser gereinigt werden. Tauchen Sie ihn jedoch nicht in Wasser und stellen Sie ihn nicht in eine Geschirrspülmaschine.



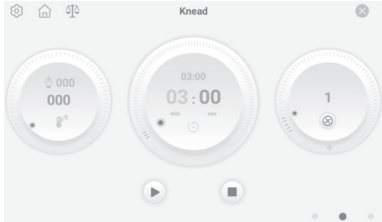
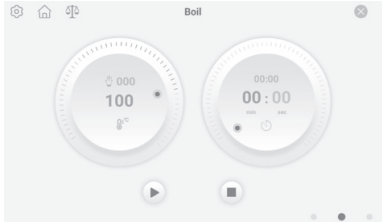
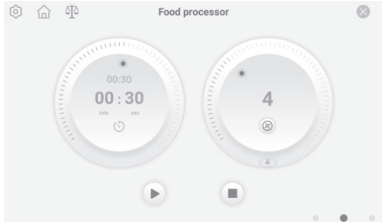
16. Zubehör, das im Geschirrspüler gereinigt werden kann.

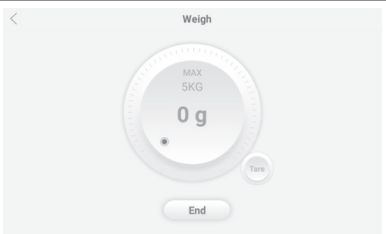
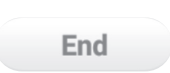
17. Reinigen Sie die Haupteinheit.



6. Bedienfeld-Übersicht

Seriennummer	Symbol	Funktionsbeschreibung
12	Drehknopf 	(1) Zum Einstellen der Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit oder Auswahl der Nutzeroberfläche, eines automatischen Programms oder Rezeptes. (2) Drehknopf drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Erneut drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Oder eine Auswahl bestätigen. (3) Drehknopf länger gedrückt halten, um den Garvorgang abubrechen. (4) Drücken, nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, um den Garvorgang zu starten. (5) Im Einstellmodus wird eine Einstellung automatisch gelöscht, wenn der Knopf länger gedrückt wird. (5) Nach Ablauf des Garvorgangs den Knopf drücken, um das Gerät in den Stand-by-Modus zu schalten.
27.1		Rückwärtslauf Geschwindigkeitsbereich: 1-3
27.2		Geschwindigkeit: Auf  klicken, um die Drehrichtung zu ändern Geschwindigkeitsbereich: 0-12
26		Anzeige der eingestellten Zeit: 0-90 Minuten Anzeige der Betriebszeit: 0-90 Minuten.
25.1		Einstellen der Temperatur auf dem Display Temperaturbereich: 37-120°C Nach 37, 40°C, in Intervallen von 5°.
25.2		Schließen/Öffnen-Symbol
25.3		Temperatur der Lebensmittel/Zutaten, nach 37, 40°C, in Intervallen von 5°.
28		 : Start,  : Pause,  : Stopp-Schaltfläche
30		Einstellungen-Schaltfläche: Kochinformationen der Küchenmaschine einstellen oder prüfen, darunter: WLAN, Systemversion, Sprache usw.

31		Home-Schaltfläche: Startseite.
32		Gewicht-Schaltfläche.
33.1		Kneten: Zeit: 3 Minuten (Bereich 2-4) Temp.: 000 °C (Bereich: 000-37) Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-2). 
33.2		Dampfgaren: Zeit: 20 Minuten (Bereich 1-60) Dampffluss: schnell/medium/langsam Zeit-Countdown beginnt bei 95°C. 
33.3		Langsames Kochen Zeit: 60 Minuten (Bereich 10-90) Temp.: 100 (Bereich: 60-100) °C Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3). 
33.4		Kochen Temp.: 100 (Bereich: 60-100) °C. 
33.5		Multi-Zerkleinerer Zeit: 30 Sekunden (Bereich: 10-60) Geschwindigkeit: 5 (Bereich: 4-6). 

33.6		Hacken Zeit: 10 s (Bereich 10 s - 4 min) Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12) .	
33.7		Turbo Zeit: 60 s Geschwindigkeit: 12  drücken oder den Drehknopf drücken und loslassen, um zu stoppen.	
33.8		Wiegen Max.: 5 kg 5 g Intervalle	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Ende des Wiegevorgangs	
34		Rezeptkategorie	
35		A-Z	
36		Suche	
37		Mehr Einschließlich Favoriten-Auswahl und Verlauf	
44		Beenden	

45		Favoriten/Verlauf
46		Zutaten-Symbol
47		Garschritt
48		Kochtipps
49		Zubehör-Symbol
50		Alle Rezeptinformationen ansehen

7. Einstellen der Zeit

7.1: Zeitbereich: 0-90 Minuten.

7.2: Klicken Sie auf , klicken Sie auf min oder s, schieben Sie den Kreis oder drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen.**8. Einstellen der Temperatur**

8.1: Temperaturbereich: 37-130°C, mit Intervallen von 5°C.

8.2: Klicken Sie auf , schieben Sie das Symbol oder drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.**9. Einstellen der Geschwindigkeit**

9.1: Geschwindigkeitsbereich: 0-12.

9.2: Klicken Sie auf , schieben Sie das Symbol oder drehen Sie den Drehknopf, um die Geschwindigkeit einzustellen.9.3: Klicken Sie auf , wechseln Sie zu  mit der Geschwindigkeitseinstellung 1-3.

9.4: Geschwindigkeit 1-3:



Geschwindigkeit 1-4:



Geschwindigkeit 1-12:



10. Start, Pause und Stopp

10.1: Start 

10.2: Pause 

10.3: Stopp 

Im Stand-by-Modus blinkt das weiße und rote Licht. Das Lämpchen unter dem Drehknopf leuchtet rot, wenn die Temperatur über 60°C beträgt, und es leuchtet weiß, wenn die Temperatur unter 60°C beträgt, und zwar in jedem beliebigen Arbeitsmodus.

11. Benutzungsbeispiele

Methode				
Funktion	Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit	Maximale Menge der Zutaten
				CF-2006/CF-2006FP
Hacken von Fleisch	Hackmesser	Geschwindigkeit 8-12	30-60 s	600 g Rind/Schwein ohne Knochen/Sehnen
Zerkleinern von Eis	Hackmesser	Geschwindigkeit 8-12	10-20 s	600 g Eiswürfel
Mixer	Hackmesser	Geschwindigkeit 12	1 min	Maximales Fassungsvermögen: 2300 ml 920 g Karotten, 1.380 g Wasser
Hacken (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie usw.)	Hackmesser	Geschwindigkeit 5	15-30 s	500g
Kneten	Hackmesser	Geschwindigkeit 1	2 min	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl
Scheiben, Schnipsel (Karotten, Gurken, Kartoffeln)	Schneidscheiben	Geschwindigkeit 5-6	30 s	500g
Suppe	Rührvorrichtung	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie das Programm für Langsames Kochen. Oder Sie können die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst einstellen.	Maximales Fassungsvermögen 3000 ml

12. Reinigung und Pflege

12.1, Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

12.2, Entfernen Sie den Deckel und das Utensil aus dem Behälter, bevor Sie ihn reinigen.

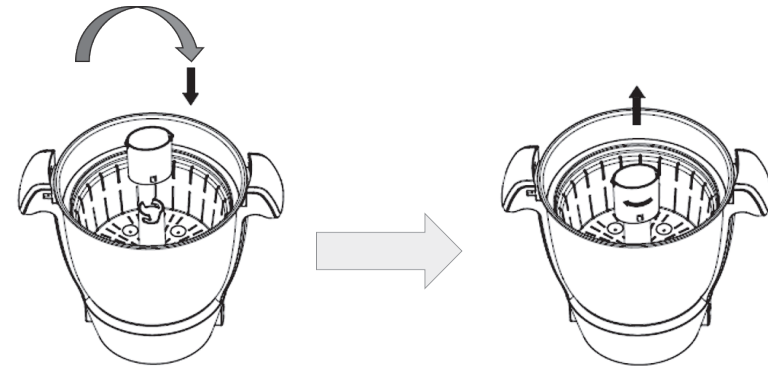
12.3, Motoreinheit Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie sie ab. Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger und tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.

12.4, Wenn Brandflecken auf dem Boden des Mixbehälters zu sehen sind, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in Wasser, erhitzen Sie den Behälter 5 bis 7 Minuten und entfernen Sie den Brandflecken dann mit einem Schwamm.

12.5, Behälter/Rührvorrichtung/Messer Waschen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie dann gründlich ab. Fall Speisereste oder angebrannte Speisen an der Innenseite des Behälters kleben, entfernen Sie davon so viel wie möglich mit dem Schaber. Füllen Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn einweichen. Entfernen Sie hartnäckige Ablagerungen mit einer Reinigungsbürste. Verfärbungen am Behälter beeinträchtigen nicht seine Leistung.

12.6, Herausnehmen des Dampfgareinsatzes

Setzen Sie den Messbecher in den Schlitz des Dampfgareinsatzes und drehen Sie ihn zum Fixieren. Nehmen Sie dann den Dampfgareinsatz heraus.



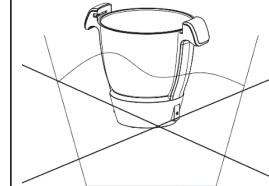
13. Reinigung und Pflege

Bitte ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie das Kabel mit einem trockenen und weichen Tuch.

Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem trockenen Geschirrhandtuch. Nicht mit Wasser abwaschen oder in die Geschirrspülmaschine stellen.

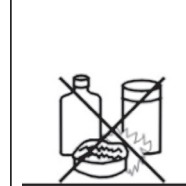
Der Mixbehälter kann mit einem trockenen Geschirrhandtuch oder mit Wasser gereinigt werden. Tauchen Sie ihn jedoch nicht in Wasser und stellen Sie ihn nicht in eine Geschirrspülmaschine.



Deckel, Messbecher, Messer, Rührvorrichtung, Dampfgareinsatz, Dampfgarbehälter usw. - alle im Foto oben gezeigten Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Lösungsmittel, Reinigungsprodukte greifen die Oberfläche des Produkts an.

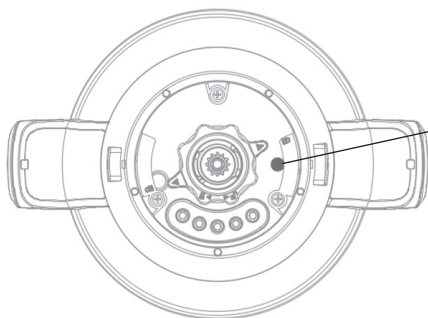


14. Technische Daten

Modell:	BGMP-9128
Nennspannung:	220-240V, 50/60Hz
Heizleistung:	1000W
Mixerleistung:	600W
Behälter-Fassungsvermögen:	2,0L/3,5L(Máx.)
WLAN-Frequenz:	2400~2483.5 MHz
Max. übertragene WLAN-Leistung (mit Antennengewinn):	20dBm
Modulationsmodus:	OFDM, CCK
Antennengewinn:	2.0dbi

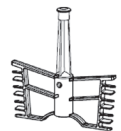
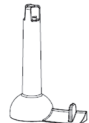
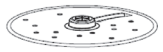
15. Zurücksetzen der Temperatur

Bei Überhitzung funktioniert der Behälter nicht. Sie können den Thermostat-Knopf am Boden des Behälters drücken, um die Temperatur zurückzusetzen. Wenn sich der Behälter abgekühlt hat, ist er wieder betriebsbereit.



Thermostat-Knopf
Drücken Sie den Knopf. Sie hören dann ein „Klicken“.

16. Zubehör-Übersicht

Teil		Funktion	Geschwindigkeit	Zeit	Temperatur °C
	Rührbesen	Eiweiß steifschlagen	4	2-4 Minuten	---
		Sahne schlagen	3	3-5 Minuten	---
	Rührvorrichtung	Suppe	1-2	1-90 Minuten	100°C
		Sonstige Zutaten, die erhitzt werden müssen	1-2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
	Messer	Hacken von Fleisch	8-12	30-60 s	---
		Zerkleinern von Zucker	8-12	10-20 s	---
		Mixer	8-12	1-2 Minuten	---
		Hacken (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie usw.)	5-7	15-60 s	---
		Bohnen, Sojabohnen, Nüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	12	2-3 Minuten	---
		Kneten	1	1-2 Minuten	---
	Dampfgareinsatz	Reis usw.	---	20-30 Minuten	Dampfgarprogramm: Klein/Mittel
	Schneid-/Raspelscheibe	Scheiben	5-6	30-60 s	Nur Multi-Zerkleinerer-Programm
	Dampfgarer	Fisch ...	---	10-60 Minuten	Dampfgar-Programm: Mittel/Groß

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E ILUSTRAÇÕES.

1. Leia estas instruções com atenção e guarde-as para futuras referências.
2. Desligue o aparelho e retire a ficha da alimentação antes de proceder à alteração de acessórios ou de se aproximar de peças móveis durante o funcionamento.
3. Mantenha as partes do corpo, joias e roupa folgada afastadas das peças móveis e encaixes.
4. Retire sempre a lâmina antes de verter o conteúdo do recipiente.
5. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto estiver ligado à alimentação.
6. Nunca use um aparelho danificado. Leve-o para ser verificado ou reparado.
7. Não exceda a marca do nível de enchimento máximo no interior do recipiente.
8. Nunca permita que a unidade de alimentação, fio ou ficha fiquem molhados.
9. Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho quando o usar no modo de confeção ou após cozinhar. Em especial, o recipiente, tampa e acessórios permanecem QUENTES muito depois de o aparelho ser desligado.
10. Use as pegadas para retirar e transportar o recipiente. Use luvas adequadas para o forno quando manusear o recipiente quente e acessórios quentes.
11. A parte inferior do recipiente permanece quente muito depois de parar o aquecimento. Tenha cuidado durante o manuseamento e use um tapete de proteção da superfície de trabalho quando colocar o recipiente numa superfície sensível ao calor.
12. Tenha cuidado quando escapar vapor do recipiente, especialmente quando retirar a tampa ou tampa de enchimento.
13. Não retire a tampa nem a tampa de enchimento enquanto o líquido estiver a ferver.
14. Feche sempre a tampa de enchimento quando usar a função de picar.
15. Use apenas o recipiente e os acessórios fornecidos com o aparelho. Nunca use o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
16. Nunca utilize o aparelho no modo de confeção com o recipiente vazio.
17. Não use a tampa da liquidificadora para operar o robô de cozinha. Este aparelho ficará danificado e pode causar lesões se o mecanismo de encaixe for sujeito a força excessiva.
18. Quando usar este aparelho, certifique-se de que é posicionado numa superfície nivelada
19. afastada da extremidade. Não o posicione por baixo de armários suspensos.
20. Para uma utilização correta e segura, certifique-se de que a base do recipiente e os sensores da temperatura estão limpos e secos antes de cozinhar.
21. **CUIDADO: De modo a evitar perigos devido ao reiniciar sem aviso do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de ligação externo, como temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado da alimentação.**
22. Certifique-se sempre de que os alimentos ficam bem cozinhados e quentes antes de os comer.
23. Os alimentos devem ser comidos pouco tempo depois de serem cozinhados, ou devem ser arrefecidos rapidamente e levados ao frigorífico o mais depressa possível.
24. A má utilização do aparelho pode dar origem a lesões.
25. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos se forem supervisionadas e tiverem recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
26. As crianças não devem brincar com o aparelho.
27. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance das crianças. Nunca permita que o fio fique pendurado num local onde uma criança o possa

segurar.

28. Aviso: Deverá ter cuidado quando manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
29. Desligue sempre o aparelho da alimentação se for deixado sem supervisão, e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
30. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído por um fio especial disponível no fabricante ou agente de reparação, de modo a evitar um perigo.
31. Use o aparelho apenas para o uso doméstico para que foi criado. Não nos responsabilizamos se o aparelho for usado incorretamente ou não seguir estas instruções.
32. A carga máxima para a função de liquidificar é de 1200 g de cenouras / 1800 g de água.
33. Tenha cuidado se verter líquidos quentes para o robô de cozinha ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
34. O aparelho só pode ser usado com a base fornecida.
35. O aparelho foi criado apenas para um uso doméstico no interior.
36. Evite derrames no conetor.
37. Não desmonte a base do recipiente (incluindo o revestimento da pega). Não foi criada para uma manutenção por parte do utilizador.
38. Quando o motor parar de funcionar, a ventoinha de refrigeração continua a funcionar durante mais 2 minutos.
39.  As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
40. Para saber como limpar as superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção Cuidados e Limpeza.

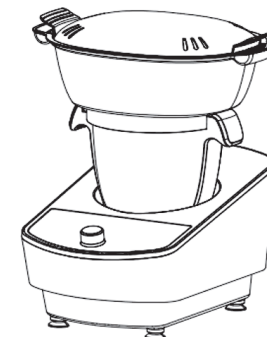
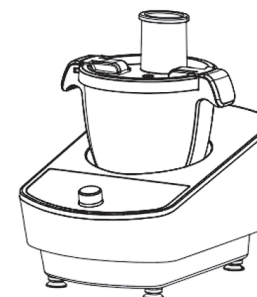
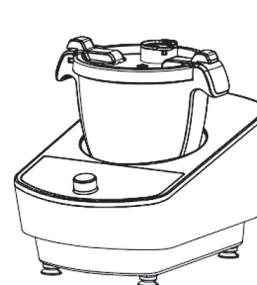
41. CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de o retirar da bancada de cozinha.

ANTES DE LIGAR

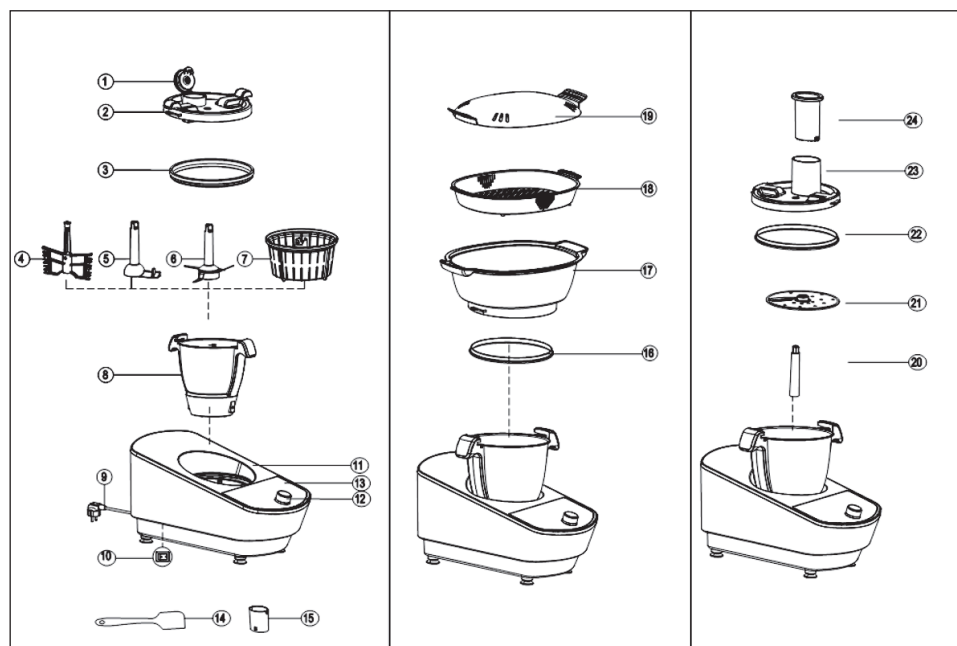
Certifique-se de que a sua alimentação elétrica é a mesma que a apresentada na parte inferior do seu aparelho.

AVISO: ESTE APARELHO TEM DE SER LIGADO À TERRA.

1. Vista geral do produto

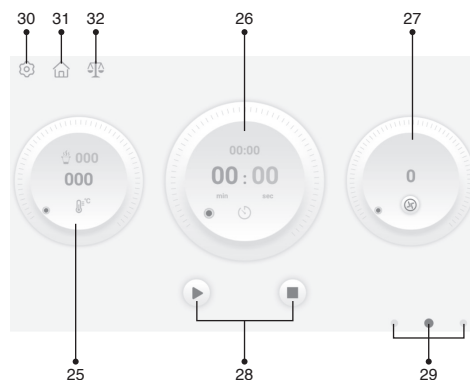


2. Peças

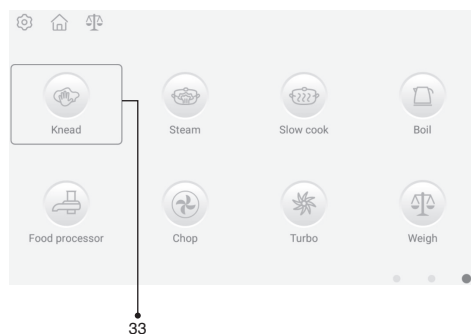


3. Ecrã

1) Personalizar



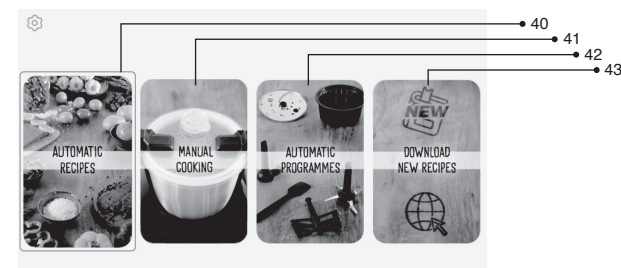
2) Programas automáticos



3) Receitas



5) Início

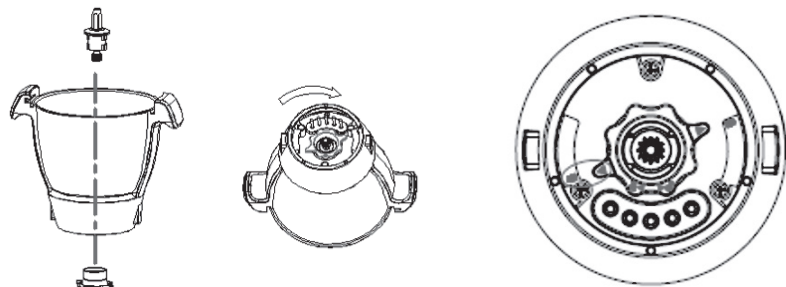


4. Nome das peças

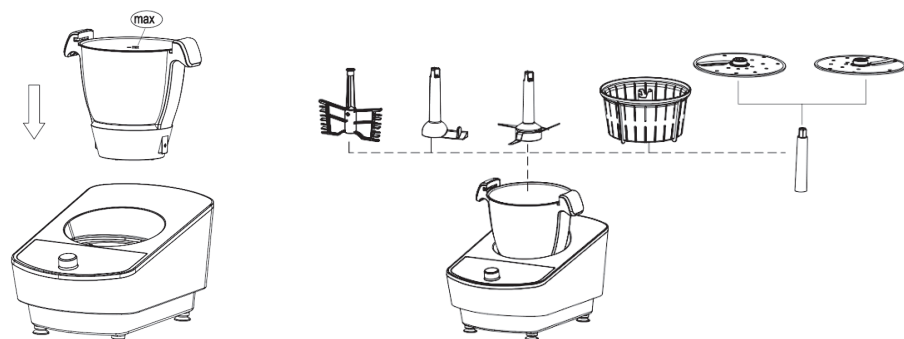
Nº	Nome	Nº	Nome	Nº	Nome	Nº	Nome
1.	Tampa de enchimento	2.	Tampa da liquidificadora	3.	Vedante da tampa da liquidificadora	4.	Batedor
5.	Pá de mexer	6.	Lâmina	7.	Cesto de confeção a vapor	8.	Jarro da liquidificadora
9.	Fio da alimentação	10.	Interruptor da alimentação	11.	Unidade base	12.	Manípulo
13.	Ecrã	14.	Espátula	15.	Copo medidor	16.	Vedante do cesto fundo de confeção a vapor
17.	Cesto fundo de confeção a vapor	18.	Cesto raso de confeção a vapor	19.	Tampa do cesto de confeção a vapor	20.	Eixo condutor
21/21A.	Fatiador/Picador	22.	Vedante para tampa do robô de cozinha	23.	Tampa do robô de cozinha	24.	Dispositivo de pressão
25.	Botão da temperatura	26.	Botão do temporizador	27.	Botão da velocidade	28.	Botão de iniciar/pausar/parar
29.	Ponto de mudança de interface	30.	Botão de configuração	31.	Botão de início	32.	Botão do peso
33.	Botão da função	34.	Disposição	35.	A-Z	36.	Botão de procurar
37.	Botão Mais	38.	Botão A-Z	39.	Configuração	40.	Receitas UI
41.	Personalizar	42.	Programa automático	43.	Descarregar		

5. Configurar antes de usar

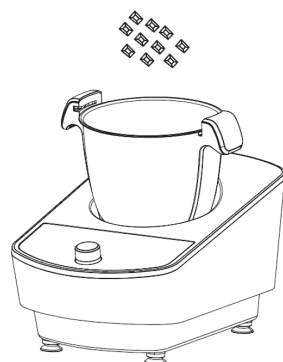
1. Coloque corretamente o eixo condutor fixado no jarro.



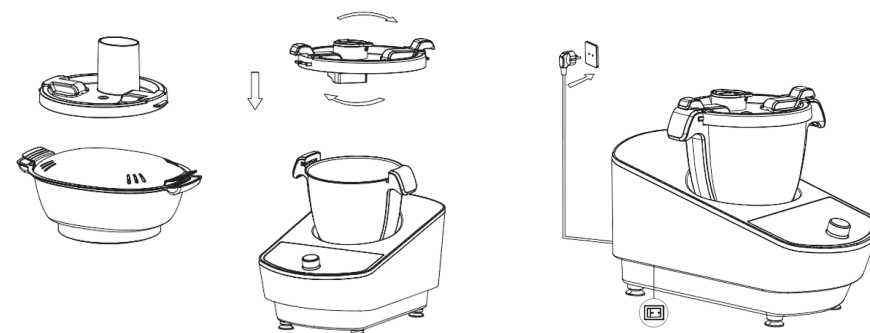
2. Insira o jarro na unidade principal. Pressione para fixar no respetivo lugar. (LOGÓTIPO à frente, MAX atrás).
3. Escolha diferentes acessórios para diferentes tipos de confeitação.



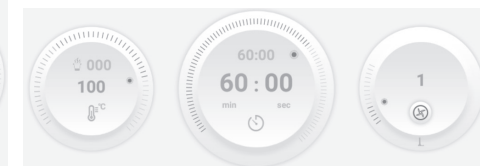
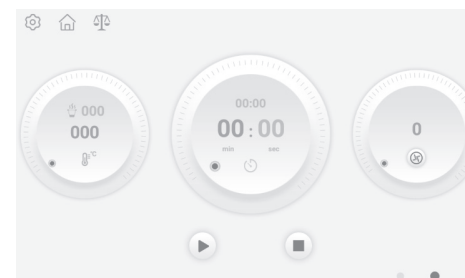
4. Adicione ingredientes ou água no jarro. Se precisar da função de processador de alimentos. Depois, tem de fixar a tampa do robô de cozinha e colocar os ingredientes diretamente através do orifício da tampa.



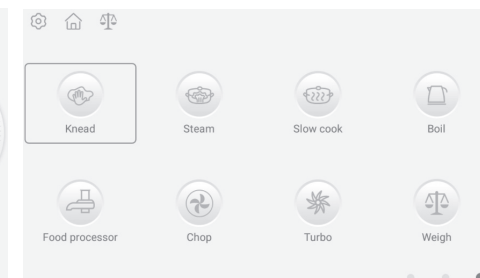
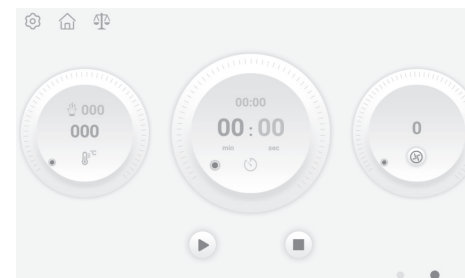
5. Fixar a tampa da liquidificadora ou tampa do robô de cozinha ou vaporizador.
6. Ligue o fio da alimentação à base. Depois, ligue o aparelho.



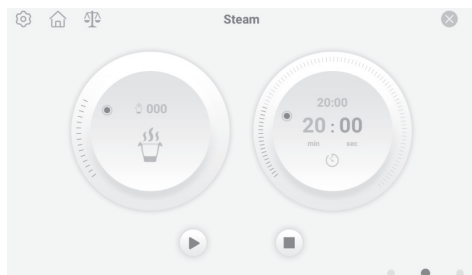
7. Faça deslizar o ícone correspondente ou rode o manípulo para definir a temperatura, tempo e velocidades. Clique no minuto ou segundo no ícone do tempo para definir rapidamente o tempo exato. Função de inversão: Clique no ícone  para alterar a direção de rotação.
8. Clique em  após definir a temperatura, tempo e velocidade. Depois, o ícone passa para . O aparelho está agora em funcionamento. Clique em  ou prima o botão no manípulo para fazer uma pausa. Clique em  ou mantenha premido o botão no manípulo para parar e sair do programa.



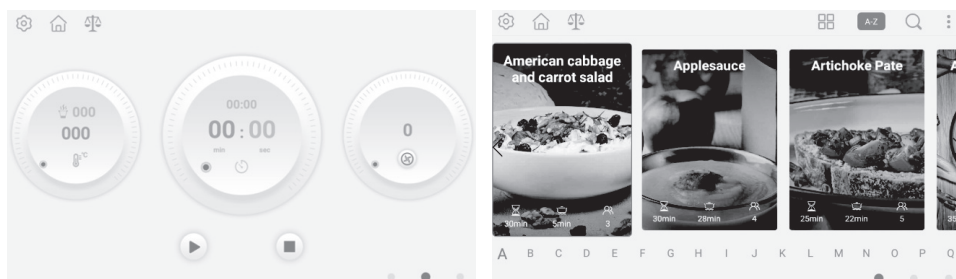
9. Para ir para o menu das funções, deslize o ecrã para a direita ou clique no ponto direito no círculo vermelho, ou rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio. Clique em  ou clique no ponto intermédio no círculo vermelho para voltar ao passo inicial para reiniciar.



10. Clique no ícone da função no menu das funções para ir para o respetivo ecrã. Inicie o aparelho após completar o passo 7 e 8. Clique em  para sair esta interface. Este ícone é para cozinhar a vapor.

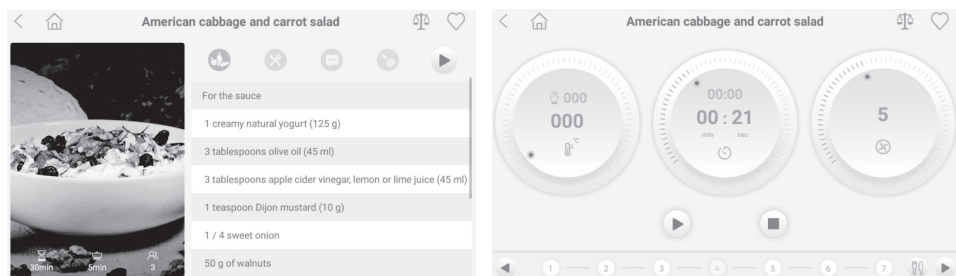


11. Para ir para o menu das receitas, faça deslizar o ecrã para a esquerda ou clique no ponto esquerdo no círculo vermelho, ou rode o manípulo no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Clique em  ou clique no ponto intermédio no círculo vermelho para voltar ao passo inicial para reiniciar.



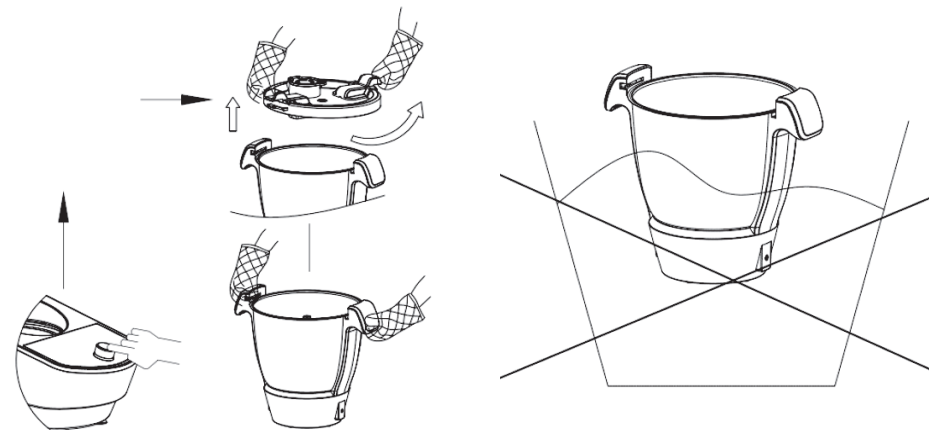
12. Clique na foto da receita, entre no interface das receitas, clique em     para ver todos os detalhes da receita. Clique em  para iniciar e  para a coleção de favoritos.

13. A receita tem parâmetros predefinidos. Clique em  para iniciar. O número no círculo vermelho representa cada passo. Clique em  para ver todos os detalhes da receita.



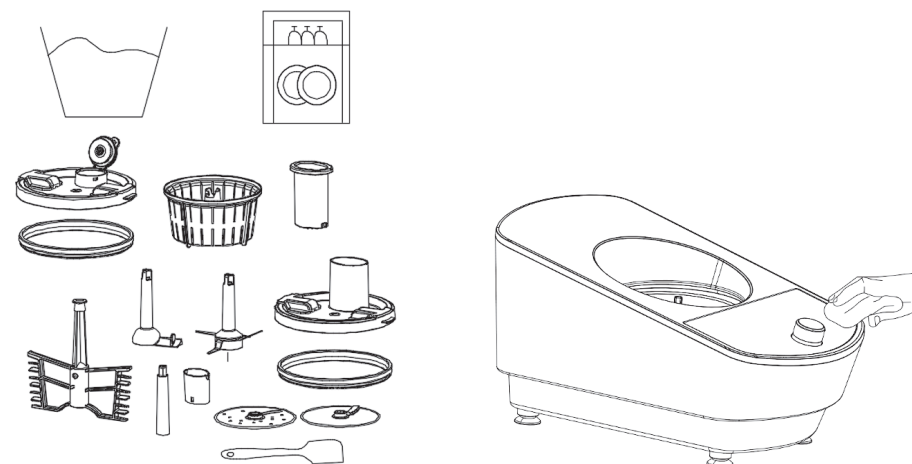
14. Após cozinhar, o ecrã apresenta "Fim". Prima o manípulo rotativo para parar de cozinhar. Se quiser suspender a confeção: Prima o manípulo rotativo. De seguida, prima de novo e o aparelho continua a cozinhar. O aparelho pára de cozinhar se mantiver premido o manípulo rotativo.

15. O jarro da liquidificadora pode ser limpo com um pano de cozinha seco, ou lavado com água, mas não o coloque dentro de água. Não lave na máquina de lavar loiça.



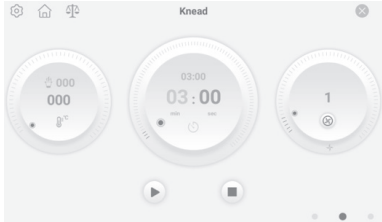
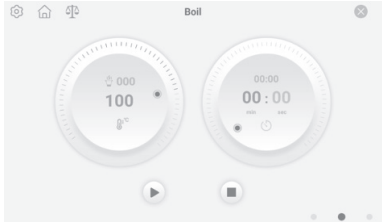
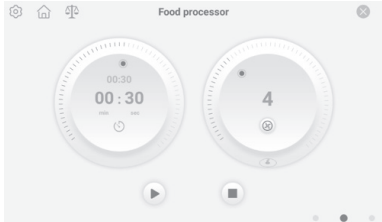
16. Acessórios que podem ir à máquina de lavar loiça.

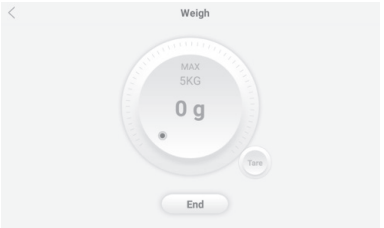
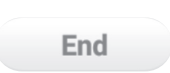
17. Limpe a unidade principal.



6. Vista pormenorizada do painel de controlo

Número de série	Ícone	Descrição da função
12		(1) Pode ser usado para definir a temperatura, tempo, velocidade, programa automático, receita. (2) Prima o manípulo e o aparelho suspende a confeção. Prima de novo para continuar a cozinhar. Ou confirme a sua escolha. (3) Mantenha premido o manípulo e o aparelho pára de cozinhar. (4) Prima o manípulo após terminar todas as configurações para começar a cozinhar. (5) Cancela automaticamente se mantiver premido o manípulo durante a configuração. (6) Quando terminar de cozinhar, prima o manípulo e o aparelho entra no modo inativo.
27.1		Inverter Amplitude da velocidade: 1-3
27.2		Velocidade: Clique em  para alternar entre a velocidade no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido inverso: 0-12.
26		Configuração do tempo: 0-90 minutos Apresentação do tempo de funcionamento: 0-90 minutos
25.1		Apresentação da temperatura definida Temperatura: 37-120 °C Após os 37, 40 °C em intervalos de 5 °C
25.2		Ícone de fechar/abrir
25.3		Temperatura dos alimentos/ingredientes, após os 37, 40 °C em intervalos de 5 °C
28		 : Botão de iniciar,  : pausar,  : parar
30		Botão de configurar: Defina ou verifique a informação de confeção do robô, incluindo: Wi-Fi, versão do sistema, língua, etc.

31		Botão de início: Página inicial
32		Botão do peso
33.1		Amassar: Tempo: 3 (de 2 a 4) minutos Temperatura: 000 (de 000 a 37) °C Velocidade: 1 (de 1 a 2) 
33.2		Vapor: Tempo: 20 (de 1 a 60) minutos Fluxo do vapor: Rápido/médio/lento A contagem decrescente começa nos 95 °C 
33.3		Confeção lenta Tempo: 60 (de 10 a 90) minutos Temperatura: 100 (de 60 a 100) °C Velocidade: 1 (de 1 a 3) 
33.4		Temperatura da fervura: 100 (de 60 a 100) °C 
33.5		Robô de cozinha Tempo: 30 (de 10 a 60) segundos Velocidade: 5 (de 4 a 6) 

33.6		Picar Tempo: 10s (de 10s a 4 minutos) Velocidade: 6 (de 1 a 12)	
33.7		Turbo Tempo: 60s Velocidade: 12 Prima  ou Prima o manípulo e liberte para parar	
33.8		Peso Máx.: 5 kg Intervalos de 5 g	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Pesagem final	
34		Disposição	
35		A-Z	
36		Procurar	
37		Mais Incluindo favoritos e histórico	
44		Sair	

45		Favoritos/Histórico
46		Ícone dos ingredientes
47		Passo de confeção
48		Dicas do chef
49		Acessórios
50		Verifique a informação da receita

7. Definir o tempo

7.1: Tempo: 0 a 90 minutos.

7.2: Clique em  , clique em minutos ou segundos, faça deslizar ou rode o manípulo para o tempo definido.**8. Definir a temperatura**

8.1: Amplitude da temperatura 37 a 130 °C com intervalos de 5 °C.

8.2: Clique em  , faça deslizar a imagem ou rode o manípulo para definir a temperatura.**9. Definir a velocidade**

9.1: Amplitude da velocidade: 0-12

9.2 : Clique em  , faça deslizar a imagem ou rode o manípulo para definir a velocidade.9.3 : Clique em  , passe para  , com a definição da velocidade 1-39.4: Velocidade 1-3:  Velocidade 1-4:  Velocidade 1-12: 

10. Iniciar, pausar e parar

10.1: Iniciar 

10.2: Pausar 

10.3: Parar 

No modo inativo, começam a piscar luzes brancas e vermelhas. A luz vermelha por baixo do manípulo acende quando a temperatura ultrapassar os 60 °C, e a luz branca acende quando a temperatura descer abaixo dos 60 °C, em qualquer modo de funcionamento.

11. Utilização sugerida

Método				
Função	Acessório	Velocidade	Tempo	Ingredientes máximos a confeccionar de uma vez
				CF-2006/CF-2006FP
Picar carne	Lâmina de picar	Velocidade 8-12	30s-60s	600 g de carne de vaca/porco sem osso/tendão
Picar gelo	Lâmina de picar	Velocidade 8-12	10s - 20s	600 g de cubos de gelo
Liquidificar	Lâmina de picar	Velocidade 12	1 minuto	Capacidade máxima: 2300 ml 920 g de cenouras, 1380 g de água
Picar (cebolas, chalotas, aipo, etc.)	Lâmina de picar	Velocidade 5	15s - 30s	500g
Amassar	Lâmina de picar	Velocidade 1	2 minuto	500 g de farinha + 250 g de água + 20 g de azeite
Fatias, pedaços (cenoura, pepino, batata)	Discos de fatiar	Velocidade 5-6	30s	500g
Sopa	Pá de mexer	Velocidade 1	Selecione a função Sopa. Ou pode definir o seu tempo, velocidade e temperatura.	Capacidade máxima: 3000 ml

12. Limpeza e cuidados

12.1: Desligue sempre e retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.

12.2: Retire a tampa e o acessório do recipiente antes de proceder à limpeza.

12.3: Unidade do motor. Passe com um pano ligeiramente embebido em água e depois seque.

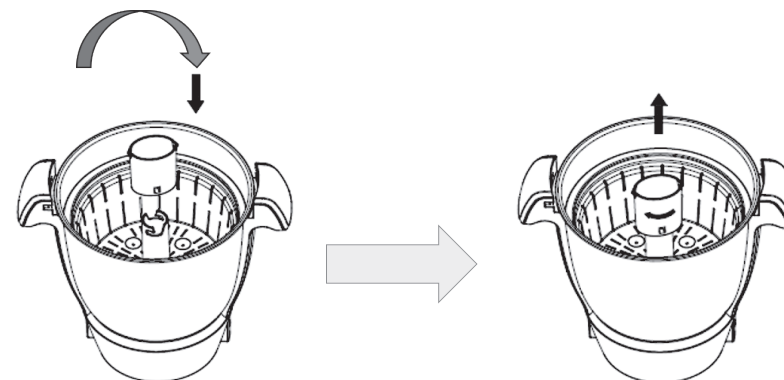
Nunca use produtos abrasivos nem coloque dentro de água.

12.4: Quando houver marcas de queimaduras no fundo do jarro da liquidificadora, coloque algum ácido cítrico ou limões dentro de água, aqueça durante 5 a 7 minutos, depois retire a marca de queimadura com um pano.

12.5: Recipiente, pá de amassar, lâmina. Lave as peças e depois seque-as bem. Se houver alimentos colados ou marcas de queimaduras dentro do recipiente, retire o máximo usando uma espátula. Encha o recipiente com água quente e detergente e deixe embeber. Retire manchas difíceis com uma escova de limpeza. Qualquer descoloração do recipiente não afeta o seu desempenho.

12.6: Retirar o cesto do vapor

Coloque o copo medidor na ranhura do cesto do vapor e rode para fixar. Depois, retire-o.



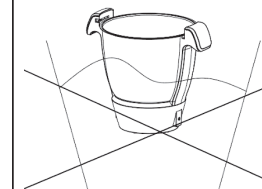
13. Limpeza e manutenção

Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.

Use um pano suave e seco para limpar o fio da alimentação.

Use um pano seco para limpar a unidade principal. Não lave com água nem coloque dentro da máquina de lavar loiça.

O jarro da liquidificadora pode ser limpo com um pano de cozinha seco, ou lavado com água, mas não o coloque dentro de água. Não lave na máquina de lavar loiça.



Tampa, copo medidor, lâmina, pá de mistura, cesto do vapor, vaporizador, etc., e todos os acessórios das imagens acima podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



Escovas de metal, de nylon, detergentes domésticos, diluente, produtos de limpeza danificam a superfície da estrutura do produto.

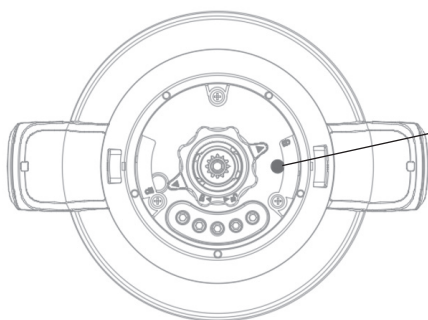


14. Características técnicas do produto

Modelo:	BGMP-9128
Voltagem nominal:	220-240V, 50/60Hz
Potência de aquecimento:	1000W
Potência de mistura:	600W
Capacidade do recipiente:	2,0L/3,5L(Máx.)
Frequência Wi-Fi:	2400~2483.5 MHz
Potência de transmissão máxima do Wi-Fi (com ganho de antena):	20dBm
Modo de modulação:	OFDM, CCK
Ganho de antena:	2.0dbi

15. Reiniciar temperatura

O jarro não funciona com excesso de temperatura. Pode premir o botão do termóstato no fundo do jarro para reiniciar a temperatura. Após arrefecer, o jarro pode voltar a ser utilizado.



Botão do termóstato
Prima até ouvir um clique.

16. Vista pormenorizada dos acessórios

Nome das peças	Função	Velocidade	Tempo	Temperatura °C
	Bater claras em castelo	4	2-4 minutos	---
	Bater natas	3	3-5 minutos	---
	Sopa	1-2	1-90 minutos	100°C
	Outros ingredientes que tenham de ser aquecidos	1-2	Conforme necessário	Conforme necessário
	Picar carne	8-12	30-60s	---
	Moer açúcar	8-12	10-20s	---
	Liquidificar	8-12	1-2 minutos	---
	Picar (cebolas, chalotas, aipo, etc.)	5-7	15-60s	---
	Feijões, rebentos de soja, nozes, amendoins, grãos de café, amêndoas	12	2-3 minutos	---
	Arroz, etc.	---	1-2 minutos	---
	Fatias	---	20-30 minutos	Programa de confeção a vapor: Pequeno/Médio
	Fatias	5-6	30-60s	Apenas Programa do robô de cozinha
	Peixe...	---	10-60 minutos	Programa de confeção a vapor: Médio/Grande