

Robot de cocina multifunción

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

**WE
ARE
NEWLUX**
DESIGNED TO ENJOY



NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

En Newlux® siempre velamos por la máxima calidad, las imágenes mostradas del producto son aproximadas y éste puede variar ligeramente con respecto a las imágenes mostradas.

At Newlux® we always ensure the highest quality, the images shown of the product are approximate and this may vary slightly with respect to the images shown.

ÍNDICE

INDEX

ÍNDICE

INDEX

INDICE

INHALT

ES | ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Instrucciones de seguridad | 5 |
| Características del robot | 7 |
| Partes y accesorios | 9 |
| Menús y panel de control | 10 |
| Cómo cocinar | 12 |
| Cómo programar (RSV) | 13 |
| Trucos de Cocina | 14 |
| Limpieza y mantenimiento | 15 |
| Tabla de errores | 16 |
| Asistencia técnica y garantía | 16 |
| Activa la garantía | 17 |

IT | ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONALE

| | |
|------------------------------|-----------|
| Istruzioni di sicurezza | 43 |
| Caratteristiche del robot | 45 |
| Parti e accessori | 47 |
| Menu e pannello di controllo | 48 |
| Come cucinare | 50 |
| Come programmare (RSV) | 51 |
| Consigli di cucina | 52 |
| Pulizia e manutenzione | 53 |
| Tabella di errori | 53 |

EN | MULTIFUNCTIONAL FOOD APPLIANCE

| | |
|--------------------------|-----------|
| Safety instructions | 19 |
| Appliance features | 21 |
| Parts and accessories | 23 |
| Menus and control panel | 24 |
| How to cook | 26 |
| How to programme (RSV) | 27 |
| Cooking tips | 28 |
| Cleaning and maintenance | 29 |
| Troubleshooting | 29 |

DE | MULTIFUNKTIONS- KÜCHENMASCHINE

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Sicherheitshinweise | 55 |
| Eigenschaften der küchenmaschine | 57 |
| Teile und zubehör | 59 |
| Menüs und bedienfeld | 60 |
| Kochen | 62 |
| Programmieren (RSV) | 63 |
| Kochtipps | 64 |
| Reinigung und wartung | 65 |
| Fehlerbehebung | 65 |

FR | ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Instructions de sécurité | 31 |
| Caractéristiques du robot | 33 |
| Parties/pièces et accessoires | 35 |
| Menus et panneau de commande | 36 |
| Comment cuisiner | 38 |
| Comment programmer (RSV) | 39 |
| Astuces de cuisine | 40 |
| Nettoyage et entretien | 41 |
| Dépannage | 41 |

PT | PROCESSADOR MULTIFUNCIONAL

| | |
|----------------------------|-----------|
| Instruções de segurança | 67 |
| Caractrísticas do robô | 69 |
| Peças e acessórios | 71 |
| Menus e painel de controlo | 72 |
| Como cozer | 74 |
| Como programar (RSV) | 75 |
| Dicas de cooking | 76 |
| Limpeza e manutenção | 77 |
| Tabela de erros | 77 |

ESPAÑOL

Robot de cocina multifunción

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de empezar

- Lee detenidamente las instrucciones de este manual antes de usar el robot. Conserva este manual para futuras consultas.
- No sumergir en líquidos ninguna parte eléctrica del dispositivo.
- No debe ser utilizado por niños. No permitir que los niños manipulen el Robot Multifunción Newlux, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor, podría ser peligroso.
- Si el robot tiene alguna parte dañada, no lo enciendas. Contacta con el vendedor o el Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- Los accesorios incluidos únicamente se pueden utilizar con el Robot Multifunción Newlux Smartchef V50, de otro modo pueden sufrir daños irreparables.
- No exponer el robot al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilizar el Robot Multifunción Newlux ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría resultar dañado.
- No utilizar el Robot Multifunción Newlux para funciones no indicadas en este manual, está diseñado exclusivamente para cocinar, esterilizar o calentar.
- Con el robot en funcionamiento, no te acerques a la válvula de escape de vapor, expulsa vapor caliente y podría ser peligroso.

¡IMPORTANTE! Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable usar la función vapor 8 minutos con una medida de vinagre o limón y medio litro de agua.

Seguridad en el uso

- Colocar el Robot Multifunción Newlux en una superficie plana y estable.
- No cocinar con el Robot Multifunción Newlux si la cubeta no está colocada correctamente.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras el robot está cocinando, sin haber cancelado el menú.
- No utilizar la cubeta para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No utilizar el menú calentar o recalentar con la cuchara u otros utensilios en el interior de la cubeta.
- No desmontar el Robot Multifunción Newlux, en caso de manipular el robot, éste será excluido de la garantía.
- No poner trapos u otros objetos en la salida de vapor para no obstruirla.
- Si se produce un mal funcionamiento mientras cocina, no forzar la tapa para que se abra.
- No apagar el Robot Multifunción Newlux mientras está en activo el Modo Caliente.
- No utilizar elementos tóxicos cerca del robot, es muy peligroso, incluso podría filtrarse dentro de la comida.

Advertencias y consejos

- Mantener la tapa interior y el aro de silicona siempre limpios, así se evitarán malos olores y sabores.
- Utilizar siempre utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona, para no dañar la superficie antiadherente de la cubeta. Evitar utensilios metálicos.
- No mantener agua u otras sustancias en el interior del robot durante mucho tiempo, si no está cocinando.
- Para usar la bandeja de cocina a vapor, poner 2 medidas de agua en el interior de la cubeta.
- Mantener la tapa cerrada en el Modo Caliente, así se conservarán mejor los alimentos.
- El Robot Multifunción Newlux mantiene 12 horas en perfectas condiciones la mayoría de los platos, posteriormente puede perder el sabor o la textura gradualmente.

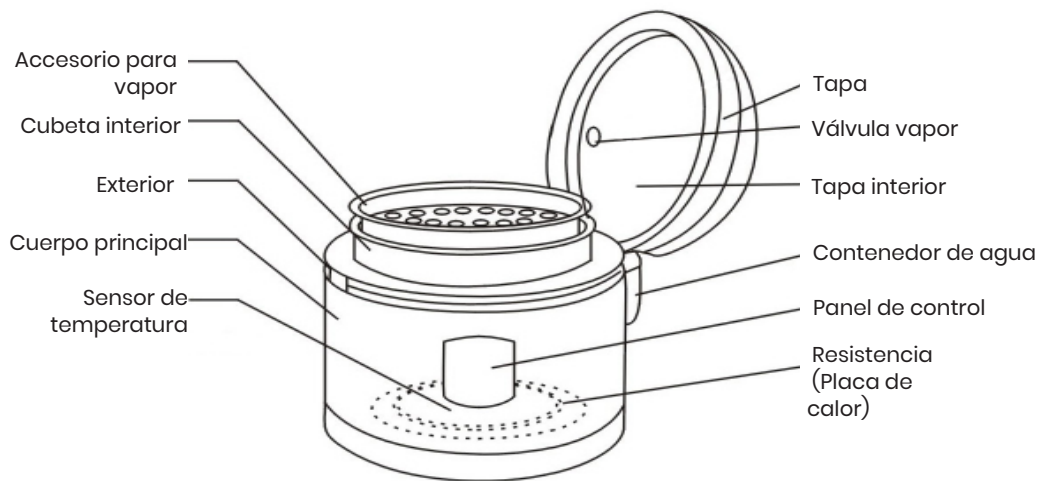
CARACTERÍSTICAS DEL ROBOT

- **Multifunción Infinity 9:** Disfruta cocinando infinitas recetas hasta dónde llegue tu imaginación gracias a sus 9 funciones automáticas: arroz, vapor, fuego lento, sopa, horno, guiso, freír, plancha y calentar.
- **Gran capacidad 5L:** Cocina hasta 10 raciones al mismo tiempo gracias a sus 5 Litros de capacidad.
- **Tecnología antiadherente:** Cubeta diseñada con tecnología antiadherente Nonstick XL libre de PFOA, con 5 capas creadas para conseguir que los alimentos nunca se peguen, cocinándose siempre a su punto perfecto. Además facilita la limpieza, elimina los restos de comida de forma simple, cómoda y rápida.
- **Inteligencia autónoma 24h:** Disfruta de tu tiempo gracias a su sistema de programación 24h, elige la hora a la que quieres comer, el robot calculará cuando empezar a cocinar para que tengas la comida preparada a la hora exacta.
- **Tecnología envolvente Heat 3D 700W:** Gracias a su diseño, el calor se reparte de forma homogénea envolviendo la cubeta y distribuyendo la temperatura de forma uniforme, aprovechando toda su potencia de 700W para unos resultados de cocción profesionales.
- **Extremadamente fácil de usar:** Pon los ingredientes dentro de la cubeta, selecciona el programa deseado y cuando quieres comer, el robot no necesita supervisión y mantiene tu comida caliente hasta que llegues. El robot cuenta con un panel de control por sistema de pulsación, siempre a punto sin fallos, que consigue un manejo simple, intuitivo y rápido.
- **Máxima calidad y seguridad:** El robot está diseñado con materiales de alta calidad y cuenta con hasta 3 sistemas de seguridad. Destacan especialmente la válvula de micro presión, los dos sensores de temperatura y el termofusible cumplen de forma inteligente todos los estándares de seguridad para cuidar de ti y los tuyos mientras cocina. La tapa se sostiene por sí sola, para proteger la encimera.
- **Recetas profesionales en una APP:** consulta cómodamente las recetas que puedes preparar con el robot de cocina en la APP de newlux. Cocina sin límites.

- **Accesorios incluidos:** Incluye todo lo necesario para que disfrutes cocinando con su set de Cubeta Nonstick XL, accesorio para vapor, vaso medidor, cucharón y espátula. Cocina tus recetas favoritas con todos los accesorios necesarios incluidos.
- **Datos técnicos:** Material: Aluminium Alloy + plástico
Capacidad: 5L
Medidas: 26x27.5x27 cm.
Potencia: 700W
Alimentación: 220-240 v, 50 Hz

PARTES Y ACCESORIOS

- 1. Asa de transporte:** situada en la parte superior del robot. Podrá mover, guardar o desplazar el Robot de cocina Newlux fácilmente.
- 2. Pulsador:** presionando el pulsador se abre la tapa suavemente.
- 3. Pantalla:** Desde este panel de control usted podrá controlar todas las funciones del Robot .
- 4. Cubeta:** es de aleación de aluminio para una mayor eficiencia de reparto de calor. Está recubierta con 5 capas de antiadherencia de máxima resistencia. Libre de PFOA. Capacidad 5 L.
- 5. Aro de silicona.**



Cubeta

Espátula



Cucharón

Vaso medidor

MENÚS Y PANEL DE CONTROL

⚠ IMPORTANTE: NO TOCAR CON LAS MANOS MOJADAS. Si la pantalla está mojada, podría ocasionar problemas de funcionamiento.

ON: Presiona éste botón para comenzar el proceso de cocción, hazlo después de seleccionar el menú, tiempo y temperatura.

OFF: Durante la selección, presiona este botón 3 veces para empezar de nuevo o cancelar. Cuando la función de calor (warm) está activada, presiona OFF para cancelar, la pantalla mostrará "0000".

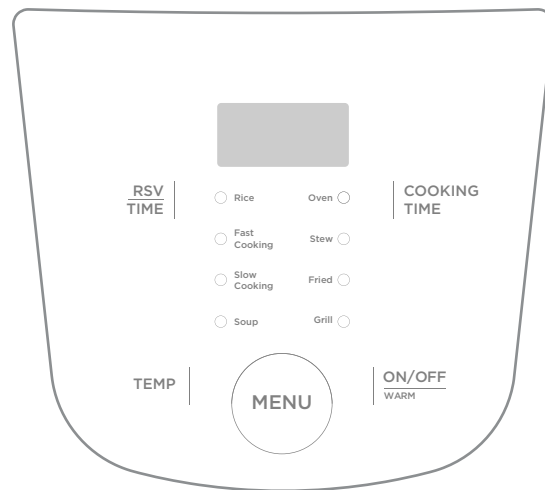
Calentar (WARM): Esta función se conecta automáticamente al terminar cada proceso de cocción de manera indefinida hasta que cancele su uso. Además, permite calentar los alimentos directamente desde el frigorífico, presiona este botón dos veces para activar la función de calentamiento, la pantalla mostrará "----" y calentará hasta que usted cancele el menú.

MENÚ: Presiona el botón MENU hasta que se ilumine en el panel el menú deseado para elaborar la receta.

TEMP: Presiona este botón para cambiar la potencia/temperatura. La potencia de cocción se indica con un número (del 1 al 3) situado a la izquierda, delante del tiempo. Siendo 1 la potencia más baja y 3 la más alta. Es importante usar siempre la temperatura 2 (en cualquier menú), excepto para el menú freír que puedes seleccionar la temperatura 3.

COOKING TIME: Presiona éste botón para seleccionar el tiempo de cocción deseado (minutos) después de escoger el Menú. Si mantienes pulsado el botón, el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.

RSV: Presiona éste botón para programar el robot, éste cocinará automáticamente. Debe poner las horas que faltan para comer. Mantenga pulsado el botón y el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.



⚠ IMPORTANTE:

Temp 1: sólo para calentar **Temp 2:** siempre ésta para cocinar **Temp 3:** sólo para freír con tapa abierta

Menús

| Menús | | Temperaturas (°C) | | | Tiempo por defecto (min) | Ajustes de tiempo (min) |
|-------------|------------------|---------------------|-----|-----|--------------------------|-------------------------|
| Español | Panel de control | 1 | 2 | 3 | | |
| Arroz | Rice | Menú predeterminado | | | | |
| Horno | Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Vapor | Fast cooking | 95 | 100 | 105 | 3 | 1 - 99 |
| Guiso | Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1 - 99 |
| Fuego lento | Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1 - 990 |
| Freír | Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1 - 99 |
| Sopa | Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1 - 99 |
| Plancha | Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Calentar | Warm | Menú predeterminado | | | | |

SÍMBOLO RODANDO: Aparece cuando comienza a cocinar, indica que el robot se está precalentando para conseguir la temperatura óptima, su duración es variable dependiendo del menú, cantidad y clase de comida que vaya a cocinar.

CÓMO COCINAR

Cocinar con Newlux SmartChef V50 es muy sencillo, tan sólo tienes que introducir los ingredientes de la receta, programar el menú, tiempo y temperatura y esperar a que el robot cocine por ti. Una vez terminado el proceso de cocción, el robot mantendrá automáticamente la comida caliente,


1. **Limpia la cubeta** y ponla en el robot con los alimentos, cuidado no rebase las marcas de la cubeta. Asegúrate de que la goma de la tapa está bien puesta y la tapa cerrada correctamente.
2. **Selecciona un MENÚ:** presiona el botón 'Menu' hasta que se ilumine el deseado en el panel.
3. **Elige la temperatura:** una vez seleccionado el Menú, utilice el botón Temp para ajustar la temperatura, elige siempre la 2 para cualquier menú, la 3 para freír y la 1 para calentar.
4. **Selecciona el tiempo de cocción:** presiona el botón "Cooking time" para seleccionar el tiempo de cocción, irá aumentando los minutos. En todos los menús se puede seleccionar desde 1 a 99 minutos salvo en el menú fuego lento (1 a 990 minutos), menú plancha y horno (1 a 330 minutos).
5. **Cocinar:** Una vez seleccionado el menú, la temperatura y tiempo de cocción, presiona ON para empezar a cocinar. El robot cocinará automáticamente.
6. **Calentar:** Si deseas calentar un plato, presiona el botón ON/WARM dos veces, entrarás en una función de recalentamiento hasta que canceles este programa pulsando OFF.
7. **Mientras cocinas** en tu robot aparecerá en la pantalla el cursor rodando, una vez alcance las condiciones de cocción idóneas aparecerá también el tiempo de cocción que irá descendiendo conforme se consuma.
8. **Cuando acabe** el proceso de cocción y aparezca en la pantalla '----' podrás abrir la tapa.
9. **Después de cada menú,** automáticamente se conecta de manera indefinida el menú Caliente, así se mantendrá la comida caliente de manera indefinida. Presiona OFF para cancelar.

 **IMPORTANTE:** Por seguridad, no retires la válvula de vapor para cocinar.

CÓMO PROGRAMAR (RSV)

Puedes programar el robot Newlux SmartChef V50 para que cocine automáticamente sin necesidad de estar presente. Una vez terminado el menú, el robot mantendrá automáticamente la comida caliente, hasta que lo canceles.

1. **Programa la receta:** Selecciona el menú, la potencia y el tiempo de cocción tal y como se indica en la receta.
2. **RSV:** Una vez programada la receta, presiona el botón 'RSV' para reservar el robot.
3. **Hora de comer:** mediante el botón 'RSV' ajusta el tiempo de reserva, selecciona cuántas horas faltan para la hora de comer. Por tanto, si son las 8:00 de la mañana y quieres comer a las 14:00 h. de la tarde, programa 6:00 h. (Tiempo que falta para comer). Recuerda que si mantienes pulsado el botón RSV el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.
4. **Presiona la tecla ON** para fijar la hora de comer y aparecerá en la pantalla el tiempo que resta hasta que la comida este lista. El robot calculará automáticamente el tiempo que necesita para cocinar para que tengas la comida recién hecha.
5. **Recuerda** que en este modo seleccionas dentro de cuántas horas quieres comer, y no a que hora debes empezar a hacer la comida. El dispositivo calculará automáticamente cuando tiene que empezar a cocinar para que a la hora seleccionada la comida éste lista. En caso de que no llegues a tiempo recuerda que el robot te mantiene la comida caliente indefinidamente hasta que canceles este menú.

 **IMPORTANTE:** Siempre debes programar el robot, mínimo, con 2 horas de antelación, si cuando lo programas faltan menos de 2 horas para comer, es posible que el robot comience el proceso de cocción al confirmar la selección.

TRUCOS DE COCINA


- **Newlux SmartChef V50** cocina como quieras, en un único paso o en varios, si quieres que sus platos queden más sabrosos, puedes hacer un sofrito antes de cocinar o programar una receta, en ese caso te aconsejamos que lo hagas en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia. Precalienta la cubeta con aceite en su interior y realiza el sofrito en este menú para proseguir con la receta.
- Para hacer pescados o carnes a la plancha es conveniente calentar la cubeta con un poco de aceite en su interior mientras preparamos los ingredientes. Una vez esté caliente la cubeta, introduciremos los filetes a fin de marcar una de las caras del filete. Posteriormente daremos la vuelta al filete y acabaremos de cocinar el plato en el menú correspondiente.
- Si mientras cocinas no le sale bien hecho el plato puede ser debido a dos motivos: te olvidaste de seleccionar la temperatura correcta o la calidad de los alimentos hace que el tiempo de cocción sea mayor o menor, rectifica y retoma la cocción.
- Con el robot se puede introducir todo tipo de moldes aptos para el uso de un horno o una plancha, en caso de que los pongas metálicos ten cuidado en no rallar la superficie antiadherente.
- Si quieres programar una receta que necesite sofrito, haz primero el sofrito y después deja reservado (programado) el menú correspondiente, a fin de que cuando acabe tengas una comida más sabrosa.
- Ten en cuenta que la calidad y la cantidad de los alimentos puede variar los parámetros de las recetas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Es importante mantener limpias todas las partes del robot. Los elementos que se ensucian a la hora de cocinar son 3, la tapa, el escape de vapor y la cubeta.

- **Tapa**, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con una esponja y jabón.
- **Escape de vapor**, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con una esponja y jabón.
- **Cubeta interior**, la cubeta interior está hecha de aluminio y lleva una revolucionaria imprimación de alta durabilidad y antiadherencia. Por tanto, limpiarla es muy sencillo porque apenas se pegan los restos de alimentos. Puede utilizar un trapo húmedo o una esponja con un poco de jabón.

A veces, es común que se ensucie el plástico de la carcasa, puede limpiarla con un trapo húmedo. En caso de que se viertan restos de comida en el interior del robot, límpielo con cuidado con un trapo, tenga en cuenta que verter agua o líquidos en el interior de la máquina puede producir cortocircuito y afectar al funcionamiento del robot.

 **IMPORTANTE:** Es aconsejable cambiar el aro de silicona y limpiar las válvulas una vez al año, dependiendo su uso. Contacta con el SAT cuando tengas el robot más de un año.

NO UTILICES PRODUCTOS ABRASIVOS. NO SE RECOMIENDA EL USO DE LAVAVAJILLAS.

TABLA DE ERRORES

| Error E1 | Error E2 | Error E3 | Error E4 | Error E5 |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|--------------------|
| Fallo sensor inferior | Fallo lectura sensor inferior | Fallo sensor superior | Fallo lectura sensor superior | Sobrecalentamiento |

Apague el robot, deje enfriar unos minutos y vuelva a programarlo. En caso de que siga sin funcionar, contacte con el servicio técnico

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en este manual. Si utilizas accesorios que no sean oficiales, se perderá la garantía.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto no ha sido cuidado tal y como se indica en este manual.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal debido al uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico; en caso de que se haga un uso inadecuado del mismo, la marca no asumirá ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada.
- La garantía no cubre el costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial y hacer llegar la factura de compra del producto vía Fax o e-mail:

Teléfono: 965 31 31 31 **e-mail:** soporte@newluxgroup.com

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir el Robot de cocina Newlux® y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE



Entre en:
newluxgroup.com

POR CORREO



Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

* **Imprescindible** enviar una copia de la factura de compra para activar la garantía.

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

* Activación válida sólo para España.

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de MARK JOINT VENTURE S.L.

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sosporte@newluxgroup.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.



ENGLISH

Multifunctional food appliance

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

SAFETY INSTRUCTIONS

Before you start

- Read the instructions in this manual carefully before using the appliance. Keep this manual for future reference.
- Do not immerse any electrical parts of the device in liquids.
- It must not be used by children. Do not allow children to handle the Newlux Multifunction appliance, as it works at a high temperature and expels steam, which could be dangerous.
- If the appliance has any damaged parts, do not switch it on. Contact the retailer or the Technical Assistance Service (TAS).
- Use only the included accessories with the Newlux Smartchef V50 Multifunction appliance, otherwise it may be irreparably damaged.
- Do not expose the appliance to the sun or climatic elements.
- Do not use the Newlux Multifunction appliance on or near heat sources such as ovens, hobs or glass-ceramic hobs, as this could damage it.
- Do not use the Newlux Multifunction appliance for functions not indicated in this manual, it is designed exclusively for cooking, sterilising or heating.
- When the appliance is running, do not go near the steam exhaust valve, as it releases hot steam and could be dangerous.

IMPORTANT! In order to disinfect the cooker from any harmful substances, it is advisable to use the steam function for 8 minutes with a measure of vinegar or lemon and half a litre of water.

Safety in use

- Place the Newlux Multifunction appliance on a flat and stable surface.
- Do not cook with the Newlux Multifunction appliance if the bowl is not correctly positioned.
- Do not unplug from the mains while the appliance is cooking without having cancelled the menu.
- Do not use the bowl for purposes other than cooking.
- Do not use the heat or reheat menu with the spoon or other utensils inside the device.
- Do not disassemble the Newlux Multifunction appliance. If the appliance is tampered with, the guarantee will not be valid.
- Do not place a cloth or other object in the steam outlet so as not to block it.
- If a malfunction occurs while cooking, do not force the lid open.
- Do not switch off the Newlux Multifunction appliance while Hot Mode is active.
- Do not use toxic products near the appliance. It is very dangerous and could even leak into the food.

Warnings and advice

- Keep the inner lid and the silicone ring clean at all times to avoid bad smells and tastes.
- Always use utensils made of non-corrosive material such as wood, plastic or silicone to avoid damaging the non-stick surface of the bowl. Do not use metal utensils.
- Do not keep water or other substances inside the appliance for a long time if it is not cooking.
- To use the steam cooking tray, put 2 measures of water inside the tray.
- Keep the lid closed in Hot Mode to preserve food better.
- The Newlux Multifunction appliance keeps most dishes in perfect condition for 12 hours, after which they may gradually lose flavour or texture.

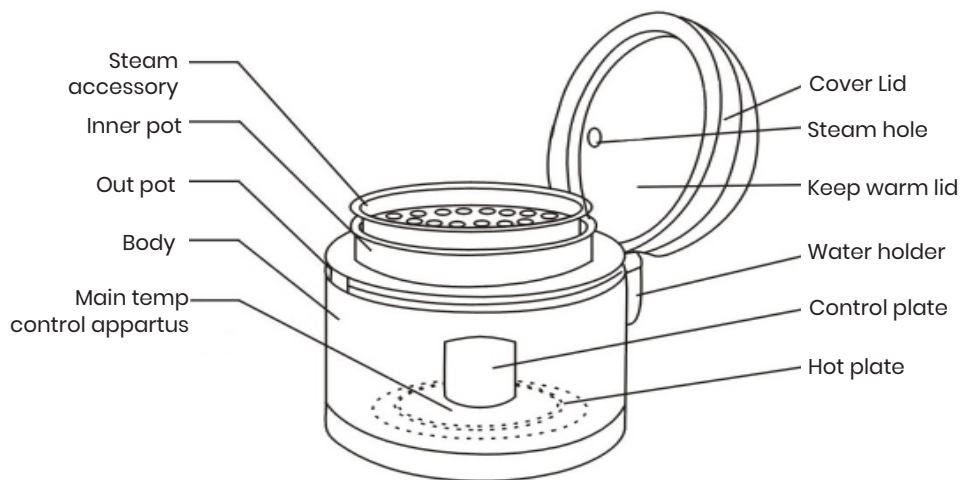
APPLIANCE FEATURES

- **Multifunction Infinity 9:** Enjoy cooking endless recipes as far as your imagination can take you thanks to its 9 automatic functions: rice, steam, simmer, soup, oven, stew, fry, grill and heat.
- **Large 5L capacity:** cook up to 10 portions at the same time thanks to its 5 Litre capacity.
- **Non-stick technology:** Bowl designed with PFOA-free Nonstick XL non-stick technology, with 5 layers created to ensure that food never sticks and always cooks to perfection. It is also easy to clean and removes food residues simply, conveniently and quickly.
- **24h autonomous intelligence:** Enjoy your time thanks to its 24h programming system, choose the time you want to eat, the robot will calculate when to start cooking so that you have the food ready at exactly the right time.
- **700W Heat 3D 700W surround technology:** Thanks to its design, the heat is distributed evenly around the bowl and distributes the temperature evenly, making full use of its 700W power for professional cooking results.
- **Extremely easy to use:** Put the ingredients in the bowl, select the desired programme and when you want to eat, the robot is unattended and keeps your food warm until you arrive. The robot has a push-button control panel, which is always ready to use without fail, making it simple, intuitive and fast to operate.
- **Top quality and safety:** The robot is designed with high quality materials and has up to 3 safety systems. In particular, the micro pressure valve, the two temperature sensors and the hot melt fuse intelligently meet all safety standards to take care of you and your family while cooking. The lid is self-standing to protect the worktop.
- **Professional recipes in an APP:** conveniently consult the recipes that you can prepare with the Newlux food processor in the newlux APP. Cook without limits.

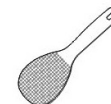
- **Accessories included:** Includes everything you need to enjoy cooking with its set of Nonstick XL bowl, steam accessory, measuring cup, ladle and spatula. Cook your favourite recipes with all the necessary accessories included.
- **Technical data:** Material: Aluminium Alloy + Plastic
 - Capacity: 5L
 - Dimensions: 26x27.5x27 cm.
 - Power: 700W
 - Power supply: 220-240 v, 50 Hz

PARTS AND ACCESORIES

- 1. Carrying handle:** Located on the upper part of the cooker. You can easily pick up and carry.
- 2. Push button:** Simply press the push button to open the lid.
- 3. Display:** This is the control panel you use to programme the Newlux Multi-purpose Cooker functions.
- 4. Recipient:** aluminum alloy for greater efficiency of heat distribution. Covered with more than 3 layers of non-stick for maximum strength.
- 5. Silicone seal.**



Bowl



Spatula



Spoon



Cup to measure

MENUS AND CONTROL PANEL

⚠ IMPORTANT: DO NOT TOUCH WITH WET HANDS. If the display is wet, dry thoroughly before use, as this may cause operating problems.

Functions:

ON: Press this button to start the cooking cycle, press it after selecting the menu or the waiting time.

OFF: Press this button three times to cancel any function. When the warm function is on, press OFF to cancel, the display shows “0000”.

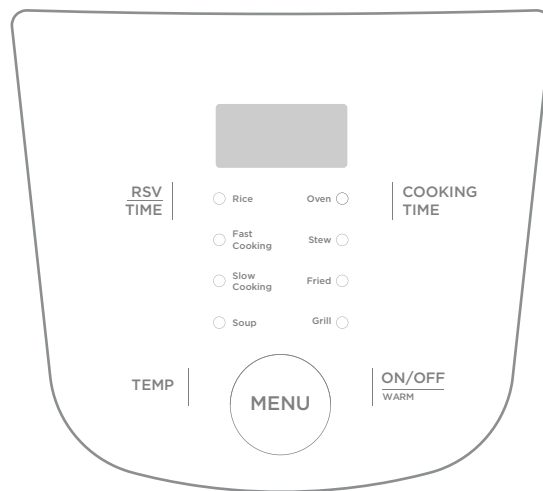
WARM: This function connects automatically after each menu cycle when the cooker finishes cooking and indefinitely until you cancel it. Press this button to select the keep warm function, in display “----”.

MENU: Press this button to select the required menu. It will bright.

TEMP: Press this button to change the power / temperature at any time. The cooking power is indicated with the digits shown on the left of the display screen. There are a total of 3, with 1 being the lowest and 3 the highest. Temperature 2 is selected by default (for any menu) except for frying, that you can use temperature 3.

COOKING TIME: Press this button to increase the cooking time before select the Menu (minutes). If you hold down the button will increase the time in 10 minute intervals.

RSV: Press this button to set the waiting time, the robot will cook automatically. If you hold down the button will increase the time in 10 minute intervals.



▲ IMPORTANT:

Temp 1: just to warm **Temp 2:** always for cooking **Temp 3:** only for frying with open lid

Menus

| Menus | Temperatures (°C) | | | Tiempo por defecto (min) | Ajustes de tiempo (min) |
|----------------------|-------------------|-----|-----|--------------------------|-------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | | |
| Control panel | | | | | |
| Rice | Default menu | | | | |
| Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Steam (Fast cooking) | 95 | 100 | 105 | 3 | 1 - 99 |
| Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1 - 99 |
| Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1 - 990 |
| Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1 - 99 |
| Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1 - 99 |
| Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Warm | Default menu | | | | |

CIRCLE SYMBOL: This appears when we are cooking; it means that the cooker is pre-heating and the duration varies depending on the selected menu, quantity and type of food you are going to cook.

HOW TO COOK

Cooking with Newlux SmartChef V50 is very simple: just enter the ingredients for the recipe, set the menu, time and temperature and wait for the appliance to cook for you. Once the cooking process is finished, the appliance will automatically keep the food warm.

1. **Clean the recipient** and place it in the space in the Newlux Cooker with the ingredients.
2. **Select a menu:** Use the menu button to select the type of cooking you prefer, robot will list.
3. **Choose the power:** Once the cooking time has been set, use the Temp button to adjust the cooking temperature, always choose Temp. 2 for any menu, 3 for the frying menu and 1 for heat.
4. **Select cooking time:** Once the menu has been selected, increase the cooking time by pressing + or reduce it by pressing -. Between 1 and 99 minutes can be selected in all menus except for the slow cooking menu in which the time intervals are 10 minutes, from 10 through to 990 minutes, and oven baking up to 330 minutes.
5. **Cook:** Once the cooking power has been established, if you wish to start cooking press the Cook button, but if you want to access the programming mode, select the RSV button.
6. **Warm:** If you want to keep food warm, select the Warm button two times, will enter a reheat function until you cancel this program by pressing OFF.
7. **Whilst your Newlux Multi-purpose Cooker is cooking**, the screen will show a circling cursor and once the ideal cooking conditions have been reached, the remaining cooking time will be shown on the display, which counts down to the end of the cycle.
8. **When the cooking cycle has ended**, the opening process will be shown on the display screen ----, and you may now open the lid.
9. **After each menu, the Keep Warm menu** will connect automatically for an indefinite time, to keep your food warm

 **IMPORTANT:** For safety reasons, do not remove the steam valve when cooking.

HOW TO PROGRAMME (RSV)

You can program the **Newlux SmartChef V50** to cook automatically without having to be present. Once the menu is finished, the appliance will automatically keep the food warm until you cancel it.

1. **Chosee the recipe:** Select the Menu, temperature and cooking time.
2. **RSV:** Once you have selected the menu, the cooking time and power, you may then programme cooking by pressing the “RSV” button.
3. **Eating time:** By pressing the Hour + button we adjust the hours and the Min – button we adjust the minutes. We should programme how many hours and minutes are remaining before mealtime. Therefore, if it is 08:00 am and we want to eat lunch at 14:00, we should programme 6:00 h.
4. **By pressing the ON button** we set the eating time and the remaining time until the food is ready to eat will be shown on the screen. By pressing the Temp button, the selected power and cooking times will be shown on the display screen.
5. **Please remember** that in this mode you select the time you want to eat, and not the time to start cooking. Newlux Multi-purpose Cooker will automatically calculate when it has to start cooking so that the meal is ready at the time you want to eat. If you are late home for the meal, remember that Newlux Multi-purpose Cooker will keep it warm for you until you cancel the menu.

 **IMPORTANTE:** Always program the robot, at least 2 hours in advance.

COOKING TIPS

- **Newlux SmartChef V50** cooks however you like: in one step or in several. If you want to cook more tasty dishes, you can sauté before cooking or programme a recipe. In this case, we advise you to use the Fry menu with the lid open and on maximum power. Pre-heat the recipient with oil and sauté on this menu before continuing with the recipe.
- To grill fish or meat, heat the recipient with a little oil inside whilst preparing the ingredients. Once the recipient is hot, place the fillets inside to brown the sides. Afterwards turn the fillets over and finish cooking the dish on the relevant menu.
- If the cooking process is finished and the recipe is not well done, it may be for two reasons: the temperature selected was not correct or the quality of the food made the cooking time longer or shorter. Change the parameters and resume cooking.
- If food is not fully cooked through, this may be for one of two reasons: You forgot to select the right temperature, or the quality of the food means that it requires more or less cooking time. Make the relevant changes and cook again.
- With **Newlux SmartChef V50** you can use any kind of moulds suitable for use in an oven or grill. If you use metal moulds, make sure they do not scratch the non-stick surface.
- Bear in mind that the quality and quantity of the food can vary the parameters of the recipes provided for the cooker.

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to keep all parts of the appliance clean. The parts that get dirty the most during cooking are the inner lid, the steam valve and the bowl.

- **Lid:** The lid can be wiped with a damp cloth or with a little washing-up liquid and suds.
- **Steam outlet:** This can be wiped with a damp cloth or with a little washing-up liquid and suds.
- **Bowl:** The inner recipient is made from aluminium and features a revolutionary, high-durability non-stick coating. Therefore cleaning it has been made simple because the food hardly sticks to it. You can use a damp cloth or a sponge with a little soap. If you want to wash it in the dishwasher, you may.

Sometimes, the plastic housing gets dirty, which you may clean with a damp cloth. If you spill food inside the housing, clean it with a cloth, taking into account that if water enters, it can short-circuit and affect the functioning of the cooker.

! IMPORTANT: It is advisable to change the silicone ring seal and clean the valves once a year, depending on how often you use the cooker. Please contact an authorised service centre when you have had the multi-purpose cooker for more than one year.

DO NOT USE ABRASIVE PRODUCTS. THE USE OF DISHWASHERS IS NOT RECOMMENDED.

TROUBLESHOOTING

| Error E1 | Error E2 | Error E3 | Error E4 | Error E5 |
|------------------|--------------------------|----------------|------------------------|-------------|
| Down sensor fail | Down sensor circuit fail | Up sensor fail | Up sensor circuit fail | Overheating |

Turn off the robot, let cool a few minutes and reschedule. If the error persists, contact a technician.

FRANÇAIS

Robot de cuisine multifonction

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

INSTRUCCIONS DE SÉCURITÉ

Avant de commencer

- Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant d'utiliser le robot. Conservez ce manuel pour de futures consultations.
- N'immergez aucune partie électrique de l'appareil dans des liquides.
- Ne doit pas être utilisé par les enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler le Robot Multifonction Newlux, car il produit des températures élevées et expulse de la vapeur, cela pourrait être dangereux.
- Si le robot comporte des pièces endommagées, ne l'allumez pas. Contactez le vendeur ou le Service d'Assistance Technique (SAT).
- Les accessoires fournis ne peuvent être utilisés qu'avec le Robot Multifonction Newlux Smartchef V50, sinon ils risquent de subir des dommages irréparables.
- N'exposez pas le robot au soleil ou aux éléments climatiques.
- N'utilisez pas le Robot Multifonction Newlux au-dessus ou à proximité de sources de chaleur telles que fours, cuisinières ou plaques vitrocéramiques, il pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas le Robot Multifonction Newlux pour des fonctions non mentionnées dans ce manuel, il est conçu exclusivement pour la cuisson, la stérilisation ou le chauffage.
- Lorsque le robot est en marche, ne vous approchez pas de la vanne d'échappement de vapeur, il éjecte de la vapeur chaude et peut être dangereux.

IMPORTANT! Afin de désinfecter tout type de substances nocives, il est conseillé d'utiliser la fonction «vapeur» pendant 8 minutes en ajoutant une mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau.

Sécurité d'utilisation

- Placez le Robot Multifonction Newlux sur une surface plane et stable.
- Ne cuisinez pas avec le Robot Multifonction Newlux si la cuvette n'est pas correctement positionnée.
- Ne débranchez pas du courant électrique pendant que le robot est en train de cuire, sans avoir annulé le menu.
- N'utilisez pas la cuvette à d'autres fins que la cuisson.
- N'utilisez pas le menu chauffer ou réchauffe avec la cuillère ou d'autres ustensiles à l'intérieur de la cuvette.
- Ne désassemblez pas le Robot Multifonction Newlux, en cas de manipulation du robot, celui-ci sera exclu de la garantie.
- Ne mettez pas de chiffons ou d'autres objets sur la sortie de vapeur pour ne pas l'obstruer.
- Si un dysfonctionnement survient pendant la cuisson, ne forcez pas le couvercle à s'ouvrir.
- N'éteignez pas le Robot Multifonction Newlux lorsque le mode Chaud est activé.
- N'utilisez pas d'éléments toxiques à proximité du robot, c'est très dangereux, cela pourrait même s'infiltrer dans les aliments.

Avertissements et conseils

- Gardez le couvercle intérieur et l'anneau en silicone toujours propres, afin d'éviter les mauvaises odeurs et saveurs.
- Utilisez toujours des ustensiles en matériaux non corrosifs comme le bois, le plastique ou le silicone, afin de ne pas endommager la surface antiadhésive de la cuvette. Évitez les ustensiles en métal.
- Ne gardez pas d'eau ou d'autres substances à l'intérieur du robot pendant une longue période s'il ne cuit pas.
- Pour utiliser la plaque de cuisson à vapeur, mettez 2 mesures d'eau à l'intérieur de la cuvette.
- Maintenez le couvercle fermé en mode chaud afin de mieux conserver les aliments.
- Le robot multifonction Newlux garde la plupart des plats en parfait état pendant 12 heures, par la suite peut perdre progressivement le goût ou la texture. .

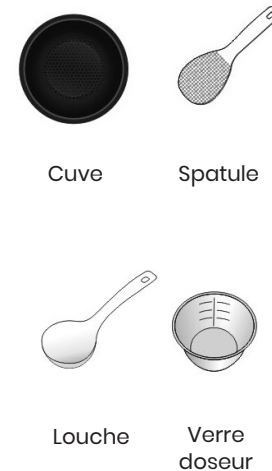
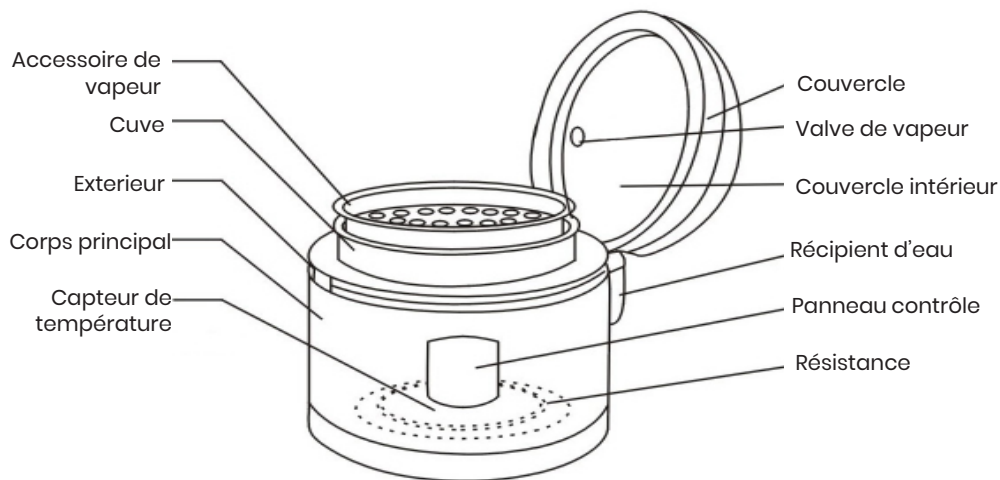
CARACTÉRISTIQUES DU ROBOT

- **Multifonction Infinity 9:** appréciez de cuisiner des recettes à l'infini, aussi loin que votre imagination peut vous mener, grâce à ses 9 fonctions automatiques : riz, vapeur, mijotage, soupe, four, ragoût, friture, gril et chaleur.
- **Grande capacité de 5 litres:** cuisinez jusqu'à 10 portions en même temps grâce à sa capacité de 5 litres.
- **Technologie antiadhésive:** Bol conçu avec la technologie antiadhésive Nonstick XL sans PFOA, avec 5 couches créées pour que les aliments ne collent jamais et cuisent toujours à la perfection. Il est également facile à nettoyer et élimine les résidus alimentaires de manière simple, pratique et rapide.
- **Intelligence autonome 24h:** Profitez de votre temps grâce à son système de programmation 24h, choisissez l'heure à laquelle vous voulez manger, le robot calculera quand commencer la cuisson pour que vous ayez les aliments prêts exactement au bon moment.
- **Technologie surround 700W Heat 3D 700W:** Grâce à sa conception, la chaleur est répartie de manière homogène autour du bol et distribue la température de manière uniforme, en utilisant pleinement sa puissance de 700W pour des résultats de cuisson professionnels.
- **Extrêmement facile à utiliser:** Mettez les ingrédients dans le bol, sélectionnez le programme souhaité et lorsque vous voulez manger, le robot est sans surveillance et garde vos aliments au chaud jusqu'à votre arrivée. Le robot est doté d'un panneau de commande à bouton-poussoir, qui est toujours prêt à être utilisé sans faute, ce qui rend son utilisation simple, intuitive et rapide.
- **Qualité et sécurité optimales:** Le robot est conçu avec des matériaux de haute qualité et possède jusqu'à 3 systèmes de sécurité. En particulier, la micro soupape de pression, les deux capteurs de température et le fusible thermofusible répondent intelligemment à toutes les normes de sécurité pour prendre soin de vous et de votre famille pendant la cuisson. Le couvercle est autoportant pour protéger le plan de travail.

- **Des recettes professionnelles dans une APP:** consultez confortablement les recettes que vous pouvez préparer avec le robot newlux dans l'APP newlux. Cuisinez sans limites.
- **Accessoires inclus:** Comprend tout ce dont vous avez besoin pour prendre plaisir à cuisiner avec son lot de bol XL antiadhésif, accessoire de vapeur, gobelet doseur, louche et spatule. Cuisinez vos recettes préférées avec tous les accessoires nécessaires inclus.
- **Caractéristiques techniques :** Matériau : Alliage d'aluminium + plastique
 - Capacité : 5L
 - Dimensions : 26x27.5x27 cm.
 - Puissance : 700W
 - Alimentation électrique : 220-240 v, 50 Hz

PARTIES/PIÈCES ET ACCESSOIRES

- Poignée de transport:** Située sur la partie supérieure du robot. Elle permet de le prendre et de le déplacer facilement.
- Bouton-poussoir:** appuyez sur le bouton-poussoir afin d'ouvrir le couvercle du Robot Newlux.
- Écran:** Vous pourrez contrôler toutes les fonctions du robot à l'aide de ce panneau de commande.
- Cuve:** En alliage d'aluminium pour assurer une diffusion plus efficace de la chaleur. Recouverte de plus de 3 couches antiadhésives pour une résistance maximale.
- Anneau en silicone.**



MENUS ET PANNEAU DE COMMANDE

⚠ IMPORTANT: NE PAS TOUCHER AVEC LES MAINS MOUILLÉES. Si l'écran est humide, séchez-le bien avant utilisation, cela pourrait causer des problèmes de fonctionnement.

ON: Appuyez sur ce bouton afin de lancer le processus de cuisson, après avoir sélectionné le menu ou réglé l'heure de démarrage du programme.

OFF: Lors de la sélection, appuyez sur cette touche trois fois pour démarrer nouveau ou annuler. Lorsque la fonction de chaleur (WARM) est activée, appuyez sur OFF pour annuler l'écran affiche "0000".

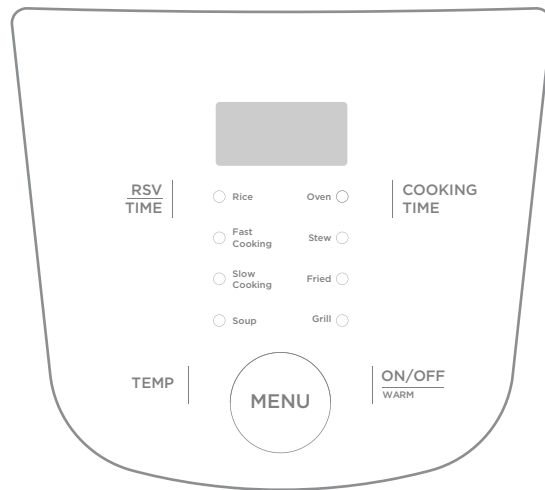
CHAUFFER (WARM): Appuyez sur ce bouton afin de sélectionner la fonction pour conserver au chaud. Ensuite, cette fonction s'active automatiquement après chaque menu de façon indéfinie jusqu'à ce que vous l'annuliez.

MENÚ: Appuyez sur ce bouton afin de sélectionner le menu désiré.

TEMP: Appuyez sur ce bouton afin de changer la température à tout moment. La puissance de cuisson est indiquée par les deux chiffres affichés sur l'écran situé à gauche, et peut aller de 1 à 3, 1 étant la puissance la plus faible et 3 la plus élevée. La température 2 est sélectionnée par défaut. Il est important de toujours régler la température sur 2 (quel que soit le menu), excepté pour le menu « friture » pour lequel vous pouvez sélectionner la température 3.

COOKING TIME: augmenter le temps de cuisson. Maintenez le bouton augmentera le temps en intervalles de 10 minutes.

RSV: Appuyez sur ce bouton pour programmer le robot, il cuira automatiquement. Vous devez mettre les heures de repas manquants. Maintenez le bouton et le temps passera toutes les 10 minutes.



▲ IMPORTANT:

Temp 1: juste pour réchauffer **Temp 2:** toujours pour la cuisson **Temp 3:** seulement pour la friture avec couvercle ouvert

Menus:

| Menus | | Températures (°C) | | | Temps par défaut (min) | Réglage du temps (min) |
|-----------|---------------------|-------------------|-----|-----|------------------------|------------------------|
| Français | Panneau de contrôle | 1 | 2 | 3 | | |
| Riz | Rice | Menu par défaut | | | | |
| Four | Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Vapeur | Fast cooking | 95 | 100 | 105 | 3 | 1 - 99 |
| Ragoût | Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1 - 99 |
| Feux doux | Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1 - 990 |
| Friture | Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1 - 99 |
| Soupe | Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1 - 99 |
| Gril | Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Chauffage | Warm | Menu par défaut | | | | |

SYMBOLE TOURNANT: Ce symbole apparaît lorsque vous être en train de cuisiner, et signifie que le robot est en mode de préchauffage. Sa durée est variable en fonction du menu, de la quantité et du type de nourriture à cuire.

COMMENT CUISINER

Cuisiner avec Newlux SmartChef V50 est très simple, il vous suffit d'entrer les ingrédients de la recette, de programmer le menu, le temps et la température et d'attendre que le robot cuise pour vous. Une fois le processus de cuisson terminé, le robot gardera automatiquement les aliments chauds.


1. **Lavez la cuve** et placez-la dans l'espace vide du Robot avec les aliments à l'intérieur.
2. **Sélectionnez le menu:** Vous pourrez sélectionner le type de cuisson que vous préférez à l'aide du bouton «Menu» ; le Robot Newlux les affichera tous.
3. **Sélectionnez la puissance:** Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, utilisez le bouton «Temp» afin de régler la température: sélectionnez toujours la température 2 pour tous les menus, la 3 pour le menu «friture» et la 1 pour chauffer.
4. **Sélectionnez le temps de cuisson:** Une fois que vous avez sélectionné le menu, augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton "COOKING TIME". Tous les menus vous permettent de sélectionner un temps de cuisson de 1 à 99 minutes, à l'exception du menu de cuisson à feux doux qui permet de sélectionner des temps de cuisson par tranches de 10 minutes allant de 10 à 990 minutes, et du menu « four » jusqu'à 330 minutes.
5. **Cuire:** Une fois que vous avez choisi la puissance, appuyez sur le bouton «ON» si vous souhaitez cuire des aliments, ou appuyez sur le bouton «RSV» si vous désirez accéder aux modes de programmation.
6. **Chauffer:** Si vous désirez garder votre nourriture au chaud, appuyez deux fois sur le bouton «WARM». va entrer dans une fonction de réchauffage jusqu'à l'annulation de ce programme en appuyant sur OFF.
7. **Pendant que vous cuisinez** à l'aide de votre Robot Newlux un curseur qui tourne apparaît sur l'écran, et lorsque les conditions de cuisson programmées sont atteintes, le temps de cuisson s'affiche également sous forme de minuterie.
8. **Une fois le processus de cuisson terminé**, l'écran affichera '----' et vous pourrez alors ouvrir le couvercle.
9. **Après chaque menu**, le menu « Chauffer » s'active automatiquement pour une période indéfinie afin de conserver les aliments au chaud pour qu'ils soient prêts **à être consommés**.

 **IMPORTANT:** Pour des raisons de sécurité, ne retirez pas la valve à vapeur pendant la cuisson.

COMMENT PROGRAMMER (RSV)

Vous pouvez programmer le Newlux SmartChef V50 pour qu'il cuisine automatiquement sans avoir à être présent. Une fois le menu terminé, l'appareil maintiendra automatiquement les aliments au chaud jusqu'à ce que vous l'annuliez.

1. **Choisissez la recette** : Sélectionnez le menu, la température et le temps de cuisson.
2. **RSV**: Après avoir sélectionné le menu, le temps de cuisson et la puissance, vous pouvez alors programmer la cuisson en appuyant sur la touche "RSV".
3. **Le temps de manger** : En appuyant sur le bouton Hour +, nous réglons les heures et sur le bouton Min -, nous réglons les minutes. Nous devons programmer le nombre d'heures et de minutes qui restent avant l'heure du repas. Ainsi, s'il est 08h00 et que nous voulons déjeuner à 14h00, nous devons programmer 6h00.
4. **En appuyant sur le bouton ON** on règle l'heure de consommation et le temps restant jusqu'à ce que les aliments soient prêts à être consommés s'affiche à l'écran. En appuyant sur le bouton Temp, la puissance et les temps de cuisson sélectionnés s'affichent à l'écran.
5. **N'oubliez pas** que dans ce mode, vous sélectionnez l'heure à laquelle vous voulez manger, et non l'heure de début de cuisson. Le cuiseur polyvalent Newlux calculera automatiquement l'heure à laquelle il doit commencer à cuisiner afin que le repas soit prêt à l'heure à laquelle vous voulez manger. Si vous êtes en retard à la maison pour le repas, n'oubliez pas que le cuiseur polyvalent Newlux le gardera au chaud pour vous jusqu'à ce que vous annuliez le menu.

 **IMPORTANT**: Programmez toujours le robot, au moins 2 heures à l'avance.

ASTUCES DE CUISINE

- **Newlux SmartChef V50** peut cuire comme vous le souhaitez, en une seule étape ou en plusieurs. Si vous désirez que vos plats soient plus savoureux, vous pouvez cuire une partie à la friture avant de cuisiner ou de programmer une recette ; dans ce cas, nous vous conseillons d'utiliser le menu « Friture » avec le couvercle ouvert et à puissance maximale. Préchauffez la cuve après y avoir versé de l'huile à l'intérieur, et passez les ingrédients à la friture avant de poursuivre avec la recette.
- Afin de préparer des poissons ou des viandes au gril, il est préférable de chauffer la cuve en y versant un peu d'huile pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois que la cuve est chaude, introduisez les filets afin de saisir l'un des côtés du filet. Ensuite, retournez le filet et terminez la cuisson de votre plat à l'aide du menu correspondant.
- Dans le cas où votre plat n'est pas bien cuit, cela ne peut être qu'à cause de deux raisons : vous avez oublié de sélectionner la bonne température, ou la qualité des aliments implique d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson. Dans ce cas, rectifiez et continuez la cuisson.
- Avec **Newlux SmartChef V50** vous pouvez utiliser tous les types de moules adaptés pour le four ou le gril. Si vous utilisez des plats métalliques, veillez à ne pas griffer la surface antiadhésive.
- Dans le cas où vous désirez programmer une recette qui implique la friture d'ingrédients, procédez d'abord à la friture et programmez ensuite le menu requis ; ainsi, votre nourriture sera plus savoureuse lorsque vous aurez terminé.
- Tenez compte du fait que la qualité et la quantité des aliments peuvent influencer les paramètres des recettes fournies dans le livre de recettes du robot.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est important de garder propres toutes les parties du robot. Les éléments les plus salissés lors de la cuisson sont 3, couvercle intérieur, soupape à vapeur et cuvette.

- **Le couvercle** se nettoie à l'aide d'un chiffon humide ou, à défaut, au lave-vaisselle avec du savon.
- **La sortie de vapeur** se nettoie à l'aide d'un chiffon humide ou, à défaut, au lave-vaisselle avec du savon.
- **Cuve intérieure** : la cuve intérieure est fabriquée en aluminium et est revêtue d'un apprêt antiadhésif à durabilité élevée. Elle se nettoie donc très facilement étant donné que les restes de nourriture ne collent pas. Vous pouvez utiliser un chiffon humide ou une éponge avec un peu de savon. Vous pouvez également la laver au lave-vaisselle si vous le souhaitez.

Il arrive parfois que le plastique de la structure se salisse ; vous pouvez alors la laver à l'aide d'un chiffon humide. Dans le cas où vous avez renversé de la nourriture à l'intérieur du robot, vous pouvez la nettoyer à l'aide d'un chiffon en faisant attention. Tenez compte du fait que renverser de l'eau ou des liquides à l'intérieur de la machine risque d'entraîner un court-circuit et de compromettre le fonctionnement du robot.

⚠ IMPORTANT: Il est conseillé de remplacer l'anneau en silicone et de laver les valves une fois par an, en fonction de l'utilisation.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS. L'UTILISATION DE LAVE-VAISSELLE N'EST PAS RECOMMANDÉE.

DÉPANNAGE

| Erreur E1 | Erreur E2 | Erreur E3 | Erreur E4 | Erreur E5 |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------|
| Faillie de capteur inférieur | Faillie lecture capteur inférieur | Faillie de capteur supérieur | Faillie lecture capteur inférieur | Surchauffe |

Éteignez le robot, laissez refroidir quelques minutes et de le reporter. Si ne fonctionne toujours pas, contacter le service technique

ITALIANO

Robot da cucina multifunzionale

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima d'iniziare

- Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale prima di usare il robot. Conservare questo manuale per riferimento futuro.
- Non immergere le parti elettriche del dispositivo in liquidi.
- Non deve essere usato dai bambini. Non permettere ai bambini di maneggiare il robot multifunzione Newlux, poiché produce alte temperature ed espelle vapore, che potrebbe essere pericoloso.
- Se il robot ha delle parti danneggiate, non accenderlo. Contatta il rivenditore o il Servizio di Assistenza Tecnica (TAS).
- Gli accessori inclusi possono essere utilizzati solo con il robot multifunzione Newlux Smartchef V50, altrimenti possono essere danneggiati irreparabilmente.
- Non esporre il robot al sole o agli elementi climatici.
- Non utilizzare il robot multifunzione Newlux su o vicino a fonti di calore come forni, fornelli o piastre in vetroceramica, perché questo potrebbe danneggiarlo.
- Non utilizzare il robot multifunzione Newlux per funzioni non indicate in questo manuale, è progettato esclusivamente per cucinare, sterilizzare o riscaldare.
- Quando il robot è in funzione, non avvicinatevi alla valvola di scarico del vapore, perché rilascia vapore caldo e potrebbe essere pericoloso.

IMPORTANTE! Al fine di sterilizzare l'elettrodomestico da qualsiasi tipo di sostanza nociva, è consigliabile usare la funzione vapore per 8 minuti con una dose di aceto o limone e mezzo litro di acqua.

Sicurezza nell'uso

- Posizionare il robot multifunzione Newlux su una superficie piana e stabile.
- Non cucinare con il robot multifunzione Newlux se la ciotola non è posizionata correttamente.
- Non staccare la spina mentre il robot sta cuocendo senza aver annullato il menu.
- Non usare la padella per scopi diversi dalla cottura.
- Non usare il calore o riscaldare il menu con il cucchiaino o altri utensili all'interno della padella.
- Non smontare il Newlux Multifunction Robot, in caso di manomissione del robot, sarà escluso dalla garanzia.
- Non mettere stracci o altri oggetti nell'uscita del vapore per non bloccarla.
- Se si verifica un malfunzionamento durante la cottura, non forzare l'apertura del coperchio.
- Non spegnere il robot multifunzione Newlux mentre la modalità calda è attiva.
- Non usare elementi tossici vicino al robot, è molto pericoloso e potrebbe anche colare nel cibo.

Avvertenze e consigli

- Tenere sempre puliti il coperchio interno e l'anello di silicone per evitare cattivi odori e sapori.
- Usare sempre utensili fatti di materiale non corrosivo come legno, plastica o silicone per evitare di danneggiare la superficie antiaderente della padella. Evitare gli utensili di metallo.
- Non tenere acqua o altre sostanze all'interno del robot per molto tempo se non sta cucinando.
- Per utilizzare il vassoio di cottura a vapore, mettere 2 misure d'acqua all'interno del vassoio.
- Tenere il coperchio chiuso in modalità caldo per conservare meglio il cibo.
- Il robot multifunzione Newlux mantiene la maggior parte dei piatti in perfette condizioni per 12 ore, dopo di che possono perdere gradualmente sapore o consistenza.

CARATTERISTICHE DEL ROBOT

- **Multifunzione Infinity 9:** divertiti a cucinare infinite ricette fino a dove ti porta la tua immaginazione grazie alle sue 9 funzioni automatiche: riso, vapore, sobbollire, zuppa, forno, stufato, friggere, grigliare e riscaldare.
- **Grande capacità 5L:** cucina fino a 10 porzioni contemporaneamente grazie alla sua capacità di 5 litri.
- **Tecnologia antiaderente:** Ciotola progettata con tecnologia antiaderente PFOA-free Nonstick XL, con 5 strati creati per garantire che il cibo non si attacchi mai e cuocia sempre alla perfezione. È anche facile da pulire e rimuove i residui di cibo in modo semplice, comodo e veloce.
- **Intelligenza autonoma 24h:** Goditi il tuo tempo grazie al suo sistema di programmazione 24h, scegli l'ora in cui vuoi mangiare, il robot calcolerà quando iniziare a cucinare in modo che tu abbia il cibo pronto esattamente al momento giusto.
- **Tecnologia 700W Heat 3D 700W surround:** Grazie al suo design, il calore si distribuisce uniformemente intorno alla ciotola e distribuisce la temperatura in modo uniforme, sfruttando appieno la sua potenza di 700W per risultati di cottura professionali.
- **Estremamente facile da usare:** Metti gli ingredienti nella ciotola, seleziona il programma desiderato e quando vuoi mangiare, il robot è incustodito e mantiene il tuo cibo caldo fino al tuo arrivo. Il robot ha un pannello di controllo a pulsante, sempre pronto all'uso senza problemi, il che lo rende semplice, intuitivo e veloce da usare.
- **Massima qualità e sicurezza:** Il robot è progettato con materiali di alta qualità e ha fino a 3 sistemi di sicurezza. In particolare, la micro valvola di pressione, i due sensori di temperatura e il fusibile a caldo soddisfano in modo intelligente tutti gli standard di sicurezza per prendersi cura di te e della tua famiglia durante la cottura. Il coperchio è autoportante per proteggere il piano di lavoro.

- **Ricette professionali in una APP:** consulta comodamente le ricette che puoi preparare con il robot da cucina Newlux nella APP newlux. Cucina senza limiti.
- **Accessori inclusi:** Include tutto il necessario per cucinare con il suo set di ciotola antiaderente XL, accessorio di vapore, misurino, mestolo e spatola. Cucina le tue ricette preferite con tutti gli accessori necessari inclusi.
- **Dati tecnici:** Materiale: Lega di alluminio + plastica

Capacità: 5L

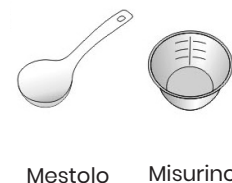
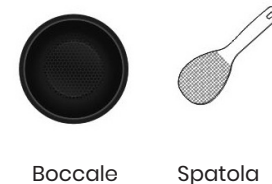
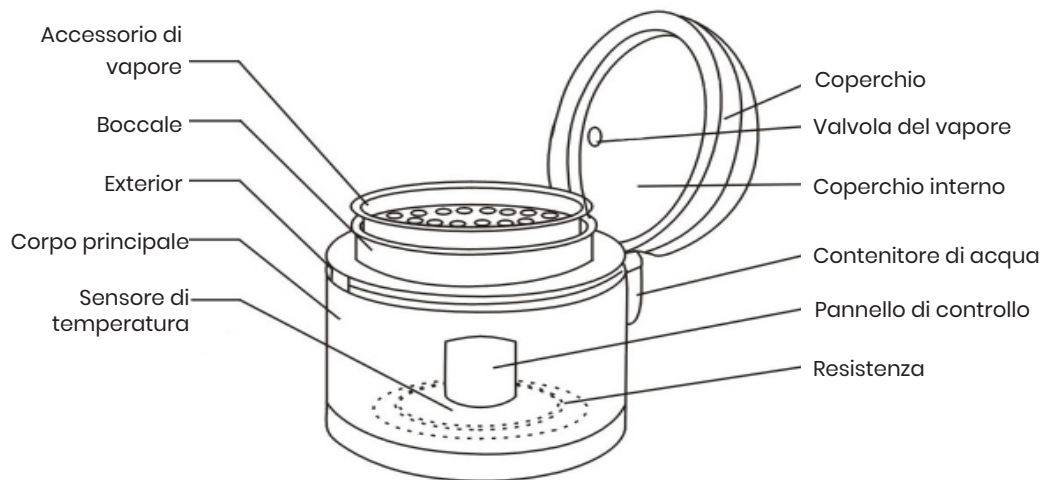
Dimensioni: 26x27.5x27 cm.

Potenza: 700W

Alimentazione: 220-240 v, 50 Hz

PARTI E ACCESSORI

- 1. Maniglia per il trasporto:** Situata nella parte superiore del dispositivo. Comoda per impugnare il Robot da cucina e spostarlo facilmente.
- 2. Pulsante:** Basta spingere il pulsante per aprire il coperchio del Robot da cucina Newlux.
- 3. Display:** Da questo pannello di controllo è possibile controllare tutte le funzioni del Robot da cucina.
- 4. Boccale:** In lega di alluminio per una migliore diffusione del calore. Rivestito con oltre 3 strati di materiale antiaderente altamente resistente.
- 5. Guarnizione di silicone.**



MENU E PANNELLO DI CONTROLLO

! IMPORTANTE: NON TOCCARE CON LE MANI UMIDE. Se il display è bagnato, poiché ciò potrebbe causare problemi di funzionamento.

ON: Premere questo tasto per avviare il processo di cottura dopo aver selezionato il menu, temperatura o l'ora di inizio.

OFF: Selezionare per cancellare una qualsiasi funzione. Quando la funzione di calore (WARM) è acceso, premere OFF per annullare, il display visualizzerà "0000".

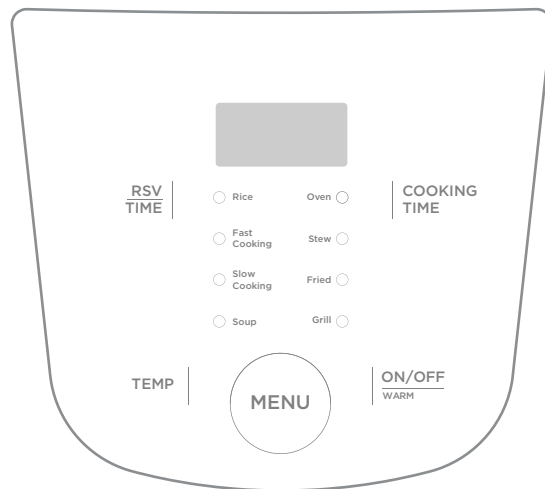
SCALDARE (WARM): Premere questo tasto due volte per selezionare la funzione di mantenimento. Questa funzione si inserisce automaticamente al termine di ogni menu e rimane attiva fin quando non viene spenta "----".

MENU: Premere questo tasto fino a selezionare il menu desiderato, si illuminerà nel pannello.

TEMP: Premere questo tasto per cambiare la temperatura in qualsiasi momento. La potenza di cottura viene indicata con le cifre situate alla sinistra del display, in totale sono 3: 1 è la potenza più bassa e 3 la più alta. La temperatura 2 è selezionata per default. È molto importante utilizzare sempre la temperatura 2 per cucinare (con qualsiasi menu), fatta eccezione per il menu "frire" (frittura) per il quale si può selezionare la temperatura 3.

COOKING TIME: Premere questo tasto per aumentare il tempo di cottura dopo aver impostato la programmazione di un menu. Tenendo premuto il pulsante, il tempo aumenterà in intervalli di 10 minuti.

RSV: Premere questo tasto per programmare un menu, automaticamente cucina. È necessario inserire le ore di pranzo mancanti. Tenere premuto il pulsante e il tempo aumenterà ogni 10 minuti.



▲ IMPORTANTE:

Temp 1: solo per riscaldare **Temp 2:** sempre per cucinare **Temp 3:** solo per friggere con coperchio aperto

Menús:

| Menús | | Temperature (°C) | | | Tempo predefinito (min) | Impostazione del tempo (min) |
|-------------|-----------------------|------------------|-----|-----|-------------------------|------------------------------|
| Italiano | Pannello di controllo | 1 | 2 | 3 | | |
| Riso | Rice | Menu predefinito | | | | |
| Forno | Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Vapore | Fast cooking | 95 | 100 | 105 | 3 | 1 - 99 |
| Stufato | Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1 - 99 |
| Fuoco lento | Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1 - 990 |
| Friggere | Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1 - 99 |
| Minestra | Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1 - 99 |
| Piastra | Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1 - 330 |
| Riscale | Warm | Menu predefinito | | | | |

SIMBOLO IN MOVIMENTO: Compare mentre si sta cucinando, indica che l'elettrodomestico si sta preriscaldando e la sua durata varia a seconda del menu, quantità e tipo di alimento da cucinare.

COME CUCINARE

Cucinare con Newlux SmartChef V50 è molto semplice, basta inserire gli ingredienti della ricetta, impostare il menu, il tempo e la temperatura e aspettare che il robot cucini per voi. Una volta che il processo di cottura è finito, il robot manterrà automaticamente il cibo caldo,

1. **Pulire il boccale interno** e inserirlo nell'apposito spazio del Robot da cucina con gli alimenti.
2. **Selezionare un tipo di menu:** Selezionare il tipo di cottura desiderata attraverso il tasto "menu" e il Robot da cucina Newlux li enumererà.
3. **Scegliere la potenza:** Una volta impostato il tempo di cottura utilizzare il pulsante "Temp" per regolare la temperatura; scegliere sempre la temp. 1 per qualsiasi menu e la 2 o 3 per il menu "Freir" (Friggere).
4. **Selezionare il tempo di cottura:** Una volta selezionato il menu, utilizzare il pulsante COOKING TIME per aumentare il tempo di cottura. In tutti i menu è possibile selezionare da 1 a 99 minuti, eccetto per il menu "fuoco lento" che modifica il tempo a intervalli di 10 minuti (da 10 fino a 990 minuti) e per la funzione "forno" fino a 330 minuti
5. **Cucinare:** Una volta stabilita la potenza di cottura, selezionare il pulsante "Cucinare" se si desidera iniziare subito, oppure selezionare il pulsante RSV se si vuole accedere alla modalità programmata.
6. **Scaldare:** Selezionare il tasto "Calentar" (2 volte) se si vuole mantenere in caldo le vivande, e se invece si vuole riscaldare un piatto.
7. **Durante la cottura** con il Robot da cucina Newlux comparirà sul display un cursore in movimento e resterà attivo fin quando si saranno raggiunte le condizioni ideali di cottura; in seguito comparirà anche il tempo di cottura che effettuerà un conto alla rovescia fin quando il piatto sarà pronto.
8. **Una volta terminato il processo di apertura** comparirà sul display "----", a partire da questo momento sarà possibile aprire il coperchio.
9. **Al termine di ogni menu** si attiva in modo automatico e a tempo indeterminato la funzione "Caldo" (WARM), in questo modo la pietanza si conserverà calda e pronta da gustare.

 **IMPORTANTE:** Per motivi di sicurezza, non rimuovere la valvola del vapore per la cottura.

COME PROGRAMMARE (RSV)

Puoi programmare il Newlux SmartChef V50 per cucinare automaticamente senza dover essere presente. Una volta terminato il menu, il robot manterrà automaticamente il cibo caldo fino a quando non lo annullerete.

1. **Scegliere la ricetta:** Selezionare il menu, la temperatura e il tempo di cottura.
2. **RSV:** Dopo aver selezionato il menu, il tempo di cottura e la potenza, potete programmare la cottura premendo il tasto “RSV”.
3. **Tempo di cottura:** Premendo il tasto Hour + regoliamo le ore e il tasto Min - regoliamo i minuti. Dobbiamo programmare quante ore e quanti minuti rimangono prima del pasto. Quindi, se sono le 08:00 e vogliamo pranzare alle 14:00, dobbiamo programmare le 6:00 h.
4. **Premendo il pulsante ON** impostiamo l'ora del pasto e il tempo rimanente fino a quando il cibo è pronto per essere mangiato sarà mostrato sullo schermo. Premendo il pulsante Temp, la potenza selezionata e i tempi di cottura saranno mostrati sullo schermo.
5. **Si prega di ricordare che in questa modalità** si seleziona l'ora in cui si vuole mangiare, e non l'ora di inizio cottura. Il Newlux Multi-purpose Cooker calcolerà automaticamente quando deve iniziare la cottura in modo che il pasto sia pronto all'ora in cui volete mangiare. Se sei in ritardo a casa per il pasto, ricorda che Newlux Multi-purpose Cooker lo terrà in caldo per te fino a quando non cancellerai il menu.

⚠ IMPORTANTE: Sempre programmare il robot, almeno 2 ore prima di quando il programma che entro 2 ore per mangiare, è possibile che il robot avvia il processo di cottura per confermare.

CONSIGLI DI CUCINA

- Il Newlux SmartChef V50 può cucinare in qualsiasi modo, con un singolo passaggio oppure vari; se si desiderano piatti più saporiti, è possibile fare un soffritto prima di iniziare la cottura o programmare una ricetta; in questo caso consigliamo di farlo utilizzando il menu “Freír” (Friggere) con il coperchio aperto e alla massima potenza. Preriscaldare il boccale con dell’olio per realizzare il soffritto e proseguire con la ricetta.
- Per preparare pesce o carne alla piastra, è conveniente riscaldare il boccale con poco olio al suo interno durante la preparazione degli ingredienti. Una volta caldo, introdurre i filetti e lasciar rosolare un lato. In seguito, girarli e proseguire con la cottura del piatto secondo il rispettivo menu.
- Se il piatto non dovesse riuscire bene, potrebbe essere dovuto a due motivi: non è stata selezionata la giusta temperatura oppure la qualità degli alimenti necessita di maggiore o minore tempo di cottura; regolare e riprendere la cottura.
- Con il Robot da cucina Newlux è possibile introdurre qualsiasi tipo di stampo adatto da utilizzare in forno o sulla piastra. Nel caso in cui siano di metallo, fare attenzione a non graffiare la superficie antiaderente.
- Se si desidera programmare una ricetta che necessita di un soffritto, realizzare prima il soffritto e poi inserire la programmazione del menu desiderato per ottenere dei piatti più gustosi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

È importante tenere pulite tutte le parti del robot da cucina. Ci sono 3 elementi che si sporcano durante la cottura: il coperchio, lo scarico del vapore e la pentola.

- **Il coperchio** si pulisce con un panno umido o in alternativa in lavastoviglie.
- **La valvola** per la fuoriuscita del vapore si pulisce con un panno umido o in alternativa in lavastoviglie.
- **Il boccale** è realizzato in alluminio con un rivoluzionario rivestimento ad alta durabilità e antiaderenza. Per questo motivo, i resti di cibo si attaccheranno alle pareti con molta difficoltà e la sua pulizia risulterà molto semplice. Utilizzare un panno umido o una spugna con poco detergente. Lavabile anche in lavastoviglie.

Nel caso in cui dovesse sporcarsi il rivestimento esterno in plastica, è possibile pulirlo con un panno umido. Nell'eventualità di caduta di resti di cibo all'interno del robot, pulire attentamente con un panno e fare attenzione a non versare acqua o altri liquidi all'interno dell'elettrodomestico, in quanto potrebbe originarsi un cortocircuito e danneggiare il funzionamento del robot.

⚠ IMPORTANTE: È consigliabile cambiare la guarnizione di silicone e pulire le valvole una volta all'anno, a seconda dell'uso. Contattare il servizio tecnico dopo un anno dall'acquisto del robot.

NON UTILIZZARE PRODOTTI ABRASIVI. SI SCONSIGLIA L'USO DI LAVASTOVIGLIE.

TABELLA DI ERRORI

| Errore E1 | Errore E2 | Errore E3 | Errore E4 | Errore E5 |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------|
| Fallire del sensore inferiore | Non lettura sensore inferiore | Fallire del sensore superiore | Non lettura sensore superiore | Surriscaldamento |

Spegnere il robot, lasciate raffreddare qualche minuto e riprogrammare. Se questo ancora non funziona, contattare il tecnico

DEUTSCHE

Multifunktions- Küchenmaschine

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine verwenden. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile des Geräts in Flüssigkeiten ein.
- Es darf nicht von Kindern verwendet werden. Erlauben Sie Kindern nicht, die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine zu bedienen, da sie hohe Temperaturen erzeugt und Dampf ausstößt, was gefährlich sein könnte.
- Wenn die Küchenmaschine beschädigte Teile hat, schalten Sie sie nicht ein. Wenden Sie sich an den Händler oder den technischen Kundendienst (TKD).
- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit der Newlux Smartchef V50 Multifunktions-Küchenmaschine verwendet werden, da es sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Setzen Sie die Küchenmaschine nicht der Sonne oder Witterungseinflüssen aus.
- Verwenden Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Herdplatten oder Glaskeramikkochfeldern, da sie dadurch beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht für Funktionen, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind; sie ist ausschließlich zum Garen, Sterilisieren oder Erhitzen bestimmt.
- Wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist, gehen Sie nicht in die Nähe des Dampfablassventils, da es heißen Dampf abgibt und gefährlich sein könnte.

WICHTIG! Um das Gerät von allen Arten von schädlichen Stoffen zu desinfizieren, ist es ratsam, die Dampf-Funktion mit einem halben Liter Wasser und einem Maß Essig oder Zitronensaft während ca. 8 Minuten in Betrieb zu setzen.

Sicherheit im Gebrauch

- Stellen Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Fläche.
- Kochen Sie nicht mit der Newlux Multifunktions-Küchenmaschine, wenn die Schüssel nicht korrekt positioniert ist.
- Trennen Sie den Netzstecker nicht vom Stromnetz, während die Küchenmaschine kocht, ohne das Menü abgebrochen zu haben.
- Verwenden Sie die Schüssel nicht für andere Zwecke als zum Kochen.
- Verwenden Sie die Funktion Wärmen oder Aufwärmen nicht mit der Kelle oder anderen Utensilien in der Schüssel.
- Demontieren Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht. Bei Manipulationen an der Maschine wird diese von der Garantie ausgeschlossen.
- Legen Sie keine Lappen oder andere Gegenstände in den Dampfaustritt, um diesen nicht zu blockieren.
- Wenn während des Kochens eine Störung auftritt, öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam.
- Schalten Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht aus, während der Heißmodus aktiv ist.
- Verwenden Sie keine giftigen Elemente in der Nähe der Maschine, dies ist sehr gefährlich und könnte sogar in die Lebensmittel gelangen.

Warnungen und Hinweise

- Halten Sie den inneren Deckel und den Silikonring stets sauber, um schlechte Gerüche und Geschmäcker zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Utensilien aus nicht-korrosivem Material wie Holz, Kunststoff oder Silikon, um die Antihaf-Oberfläche der Schüssel nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie Utensilien aus Metall.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Substanzen für längere Zeit im Inneren des Geräts, wenn er nicht kocht.
- Um den Dampfgareinsatz zu verwenden, geben Sie 2 Maß Wasser in den Einsatz.
- Halten Sie den Deckel im Heißmodus geschlossen, um Lebensmittel besser zu konservieren.
- Die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine hält die meisten Gerichte 12 Stunden lang in perfektem Zustand, danach können sie allmählich an Geschmack oder Konsistenz verlieren

EIGENSCHAFTEN DER KÜCHENMASCHINE

- **Multifunktion Infinity 9:** Genießen Sie die unendliche Vielfalt an Rezepten dank der 9 automatischen Funktionen: Reis, Dampf, Garen, Suppe, Ofen, Eintopf, Braten, Grillen und Erhitzen.
- **Großes Fassungsvermögen von 5 Litern:** Kochen Sie bis zu 10 Portionen gleichzeitig, dank des Fassungsvermögens von 5 Litern.
- **Antihaft-Technologie:** Die Schüssel ist mit der PFOA-freien Nonstick XL-Antihafttechnologie ausgestattet, die mit ihren 5 Schichten dafür sorgt, dass die Speisen nicht anhaften und immer perfekt garen. Außerdem ist sie leicht zu reinigen und entfernt Essensreste einfach, bequem und schnell.
- **Autonome 24-Stunden-Intelligenz:** Genießen Sie Ihre Zeit dank des 24-Stunden-Programmiersystems. Wählen Sie die Zeit, zu der Sie essen möchten, und der Roboter berechnet, wann er mit dem Kochen beginnen soll, damit Sie das Essen genau zum richtigen Zeitpunkt fertig haben.
- **700W Hitze 3D 700W Surround-Technologie:** Dank seines Designs wird die Hitze gleichmäßig um die Schüssel herum verteilt und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung, so dass die 700 W Leistung für professionelle Kochergebnisse voll ausgeschöpft werden.
- **Extrem einfach zu bedienen:** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel, wählen Sie das gewünschte Programm und wenn Sie essen möchten, ist der Roboter unbeaufsichtigt und hält Ihr Essen warm, bis Sie kommen. Der Roboter verfügt über ein Bedienfeld mit Drucktasten, das immer sofort einsatzbereit ist und somit einfach, intuitiv und schnell zu bedienen ist.
- **Höchste Qualität und Sicherheit:** Der Roboter ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und verfügt über bis zu 3 Sicherheitssysteme. Insbesondere das Mikrodruckventil, die beiden Temperatursensoren und die Heißschmelzsicherung erfüllen auf intelligente Weise alle Sicherheitsstandards, um Sie und Ihre Familie beim Kochen zu schützen. Der Deckel ist selbststehend, um die Arbeitsfläche zu schützen.

- **Professionelle Rezepte in einer APP:** Sie können die Rezepte, die Sie mit der Newlux Küchenmaschine zubereiten können, bequem in der newlux APP abrufen. Kochen Sie ohne Grenzen.
- **Inklusive Zubehör:** Mit dem Set aus Antihaft-XL-Schüssel, Dampfer, Messbecher, Schöpfkelle und Pfannenwender ist alles enthalten, was Sie zum Kochen brauchen. Kochen Sie Ihre Lieblingsrezepte mit all dem mitgelieferten Zubehör.
- **Technische Daten:** Material: Aluminium-Legierung + Kunststoff

Fassungsvermögen: 5L

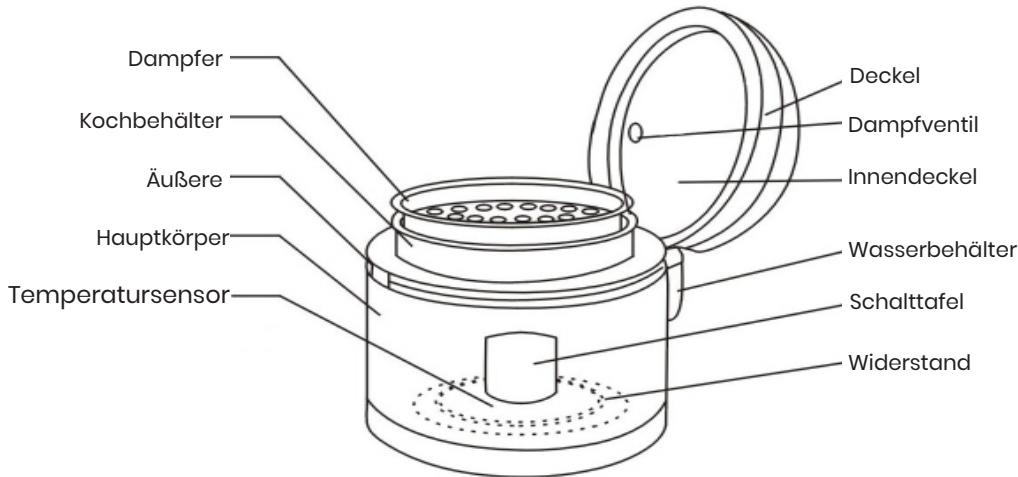
Abmessungen: 26x27,5x27 cm.

Leistung: 700 W

Stromanschluss: 220-240 V, 50 Hz

TEILE UND ZUBEHÖR

- 1. Tragegriff:** Dieser Griff befindet sich an der Oberseite des Gerätes. Damit können Sie den Küchenroboter leicht transportieren – egal wohin.
- 2. Taster:** Drücken Sie diese Taste, um den Deckel des Newlux zu öffnen.
- 3. Display:** Hier können Sie alle Funktionen des Newlux überwachen.
- 4. Kochbehälter:** Hergestellt aus einer Aluminiumlegierung, für eine höhere Effizienz der Wärmeverteilung. Mit mehr als drei höchst resistenten Antihaft-Schichten.
- 5. Dichtungsring aus Silikon**



MENÜS UND BEDIENFELD

! WICHTIG: NICHT MIT NASSEN HÄNDEN ANFASSEN Wenn das Display nass ist, trocknen Sie es vor dem Gebrauch gründlich ab, da dies zu Betriebsstörungen führen kann.

Funktionen:

ON (Kochen): Um den Kochvorgang zu starten, und zwar nachdem Sie das gewünschte Menü oder die Reservierungszeit eingestellt haben.

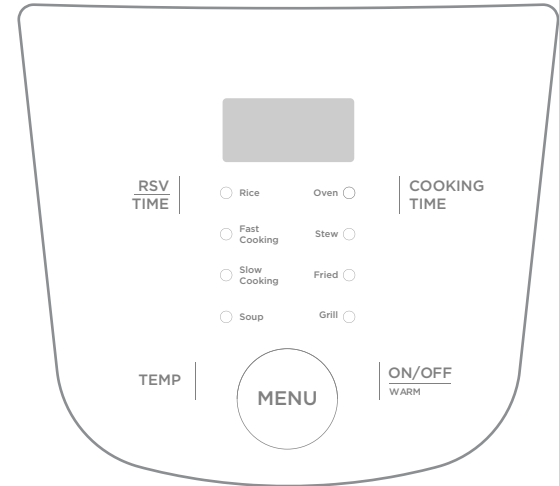
OFF: Drücken Sie diese Taste, um jede beliebige Funktion abzubrechen. Wenn die Funktion der Wärme (warm) aktiviert ist, OFF drücken, um abzubrechen auf dem Display erscheint "0000".

WÄRMEN (WARM): Um die Wärmehaltungsfunktion einzustellen. Diese Funktion wird nach dem Kochen jedes Menüs automatisch aktiviert und bleibt in diesem Zustand, bis Sie diese deaktivieren.

MENÜ: Drücken Sie diese Taste, um das gewünschte Menü einzustellen.

TEMP: Um die Leistung / Temperatur jederzeit zu ändern. Die Kochleistung wird mit den drei Ziffern, die sich auf der linken Seite des Displays befinden, angezeigt. Die Ziffer 1 stellt die niedrigste und die Ziffer 3 die höchste Leistungsstufe dar. Das Gerät wählt standardmäßig die Stufe 1. Benutzen Sie für jedes Menü stets die Stufe 2, außer beim Menü „Braten“, bei dem Sie die Stufen 3 einstellen können.

COOKING TIME: Um die Kochzeit zu verkürzen oder um die Minuten zu erhöhen, wenn Sie die Option. Halten Sie die Taste und die Zeit wird alle 10 Minuten erhöhen.



RSV: Um die Option, Menü-Reserve“ zu aktivieren. Halten Sie die Taste und die Zeit wird alle 10 Minuten erhöhen.

⚠ WICHTIG:

Temp 1: nur zum Aufwärmen **Temp 2:** immer zum Garen **Temp 3:** nur zum Braten mit offenem Deckel

DE

Menüs

| Menüs | | Temperaturen (°C) | | | Standardzeit (min) | Zeiteinstellungen (min) |
|-----------------|--------------|-------------------------|-----|-----|--------------------|-------------------------|
| Deutsche | Bedienfeld | 1 | 2 | 3 | | |
| Reis | Rice | Währung vordeterminiert | | | | |
| Ofen | Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1- 330 |
| Dämpfen | Fast cooking | 95 | 100 | 105 | 3 | 1- 99 |
| Eintopf | Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1- 99 |
| Langsames Feuer | Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1- 990 |
| Braten | Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1- 99 |
| Suppe | Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1- 99 |
| Grill | Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1- 330 |
| Aufwärmen | Warm | Währung vordeterminiert | | | | |

DREHENDES KREISFÖRMIGES SYMBOL: Erscheint während des Kochens. Es bedeutet, dass das Gerät sich in der Vorwärmphase befindet. Die Dauer seiner Erscheinung ist je nach Menü, Menge und Art des zu kochenden Gerichts variabel.

KOCHEN

Das Kochen mit dem Newlux SmartChef V50 ist sehr einfach. Geben Sie einfach die Zutaten für das Rezept ein, stellen Sie das Menü, die Zeit und die Temperatur ein und warten Sie darauf, dass die Küchenmaschine für Sie kocht. Sobald der Kochvorgang beendet ist, hält das Gerät die Speisen automatisch warm.

1. **Reinigen Sie den inneren Behälter**, füllen Sie ihn mit den entsprechenden Zutaten und stellen Sie ihn anschließend in die Kochkammer des Küchenroboters Newlux.
2. **Wählen Sie ein Menü**: Mit der Menü-Taste können Sie die gewünschte Kochart einstellen; der Küchenroboter Newlux wird die verschiedenen Möglichkeiten anzeigen.
3. **Wählen Sie die Kochleistung**: Nachdem Sie die Kochzeit eingestellt haben, können Sie mit der Temp-Taste die Temperatur einstellen. Wählen Sie stets die Stufe „temp. 2“ für alle Menüs. Die Stufen 3 kommen nur im Menü-Modus „Braten“.
4. **Wählen Sie die Kochzeit**: Nach der Einstellung eines Menü-Modus, können Sie die Kochzeit entweder erhöhen (mit der Taste COOKING TIME. Bei allen Menüs können Sie die Kochzeit zwischen 1 bis 99 Minuten einstellen, außer im Modus „auf kleinem Feuer“, in dem die Kochzeit in 10-Minuten-Intervallen erhöht oder erniedrigt werden kann (von 10 bis 999 Minuten). Im Ofen-Modus kann die Zeit bis maximal 330 Minuten eingestellt werden.
5. **Kochen**: Nach der Einstellung der Kochleistung, wählen Sie die Taste „Kochen“. Wenn Sie aber zum programmierten Modus gelangen möchten, wählen Sie die Taste „RSV“.
6. **Wärmen**: Wenn Sie die gekochten Speisen warm behalten möchten, wählen Sie die Taste „Wärmen“. Wenn Sie ein Gericht aufwärmen möchten, drücken Sie 2 Mal die Taste „Aufwärmen“. Das Gerät wird automatisch während.
7. **Während Sie mit Ihrem Küchenroboter kochen**, wird auf dessen Display das drehende kreisförmige Symbol erscheinen. Sobald das Gerät die idealen Kochbedingungen erreicht hat, zeigt das Display auch die jeweils verbleibende Kochzeit an.
8. **Nach Beendigung** des Kochprozesse erscheint auf dem Display das Symbol “----“: jetzt können Sie den Deckel des Roboters öffnen.
9. **Nach der Zubereitung eines Menüs**, wird automatisch und unbeschränkt die Funktion „Wärmen“ aktiviert, so dass das Gericht stets servierbereit ist.

 **WICHTIG:** Aus Sicherheitsgründen darf das Dampfventil während des Garvorgangs nicht entfernt werden.

PROGRAMMIEREN (RSV)

Sie können die Newlux SmartChef V50 so programmieren, dass sie automatisch kocht, ohne dass Sie anwesend sein müssen. Sobald das Menü beendet ist, hält das Gerät die Speisen automatisch warm, bis Sie es abbrechen.

- 1. Wenn Sie nach Einstellung des Menüs**, der Kochzeit und der Leistung das Gericht programmieren möchten, drücken Sie die Taste "RSV".
- 2. Essenszeit: Stellen Sie mit der Zeit RSV taste.** Das Display wird die bis zur Essenszeit verbleibende Zeit anzeigen. Zum Beispiel: Wenn Sie den Roboter um 8:00 Uhr Morgens programmieren und um 14:00 Uhr das Essen servieren möchten, dann stellen Sie für die Zeit 6:00 Stunden ein.
- 3. Drücken Sie die Taste „Kochen“**, um die Essenszeit einzustellen. Auf dem Display erscheint die verbleibende Zeit bis das Essen servierbereit ist. Durch Drücken Sie die Temp- Taste, um die Kochzeit und die Leistung auf dem Bildschirm anzuzeigen.
- 4. Denken Sie daran** dass Sie in diesem Modus die Essenszeit und nicht die Zeit, um welche Sie mit dem Kochen beginnen werden, einstellen. Der Küchenroboter Newlux wird automatisch die Zeit berechnen, um welche er den Kochprozess starten muss, damit das Gericht zur Essenszeit servierbereit ist. Falls Sie nicht rechtzeitig nach Hause kommen, denken Sie daran, dass der Küchenroboter Newlux das Essen auf unbestimmte Zeit warm behält, und zwar bis Sie das entsprechende Menü abbrechen.

! WICHTIG: Immer den Roboter zu programmieren, mindestens 2 Stunden vor, wenn das Programm, wenn es kleiner ist als 2 Stunden bis zu essen, es möglich ist, dass der Roboter beginnt der Kochvorgang zu bestätigen.

KOCHTIPPS

- Der **Küchenroboter Newlux** kann kochen wie Sie möchten, in einem einzigen oder in mehreren Schritten. Wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte noch schmackhafter zubereitet werden, können Sie eine Grundsauce zubereiten oder ein Rezept programmieren. Im letzteren Fall empfehlen wir dem Modus „Braten“, und zwar bei offenem Deckel und mit maximaler Kochleistung. Wärmen Sie den Kochbehälter mit etwas Öl vor und bereiten Sie die Grundsauce zu bevor Sie mit dem gewählte Menü fortfahren.
- Um Fisch- oder Fleischfilets auf dem Grill zuzubereiten, ist es empfehlenswert, den Kochbehälter mit etwas Öl vorzuwärmen, und zwar während Sie die Zutaten rüsten. Sobald der Kochbehälter heiß ist, geben Sie das Fisch- oder Fleischfilet dazu, um eine Seite anzubraten. Wenden Sie anschließend die Filets, bevor Sie das entsprechende Menü kochen.
- Falls Sie während des Kochens bemerken, dass Ihnen das Gericht nicht gelingt, können zwei Gründe dafür verantwortlich sein: Entweder haben Sie vergessen, die korrekte Temperatur einzustellen oder die eingestellte Kochzeit entspricht nicht der Qualität der verwendeten Zutaten. Korrigieren Sie diese Parameter und kochen Sie weiter.
- Im Küchenroboter Newlux können Sie alle Arten von Formen, die für den Einsatz in Öfen oder Grills geeignet sind, verwenden. Fall diese Formen aus Metall sind, achten Sie bitte darauf, die Antihaft- Oberfläche nicht damit zu beschädigen. .
- Wenn Sie ein Rezept, welches die vorherige Zubereitung einer Grundsauce erfordert, programmieren möchten, dann machen Sie zuerst diese Sauce und reservieren (programmieren) Sie anschließend das entsprechende Menü. Auf diese Weise werden Sie ein noch leckeres Gericht erhalten.
- Beachten Sie bitte, dass die Qualität und die Mengen der Zutaten die angegebenen Parameter der Rezepte für den Küchenroboter beeinflussen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

Es ist wichtig, alle Teile der Küchenmaschine sauber zu halten. Die Teile, die beim Kochen am meisten verschmutzen, sind 3, der innere Deckel, das Dampfventil und die Schüssel.

- **Deckel:** Reinigen Sie den Deckel mit einen feuchten Lappen, Abwaschseife oder Schaum
- **Öffnung für den Dampfablass:** Reinigen Sie diese Öffnung mit einen feuchten Lappen, Abwaschseife oder Schaum
- **Kochbehälter:** Der Kochbehälter ist aus Aluminium, überzogen mit einer revolutionären haftfreien und robusten Schicht. Seine Reinigung ist daher denkbar einfach, da kaum Speisereste vorhanden sind. Sie können einen feuchten Lappen oder Schwamm mit ein wenig Seife benutzen. Sie können den Kochbehälter auch im Geschirrspüler waschen.

Es kann vorkommen, dass die Kunststoffschicht des Kochbehälters verschmutzt ist. Reinigen Sie diese mit einem feuchten Lappen. Reinigen Sie diese Schicht auch unmittelbar nach dem Füllen des Kochbehälters mit den Zutaten. Benutzen Sie dazu einen feuchten Lappen. Vorsicht: Wenn Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt in den Küchenroboter geben, besteht die Gefahr eines Kurzschlusses, der das Gerät beschädigen könnte!

! WICHTIG: Es wird empfohlen, je nach Gebrauch, aber mindestens ein Mal im Jahr, den Dichtungsring aus Silikon auszuwechseln und die Ventile gründlich zu reinigen. Kontaktieren Sie bitte unseren Technischen Dienst, wenn der Küchenroboter mehr als 1 Jahr hat.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL. DIE VERWENDUNG VON GESCHIRRSPÜLERN WIRD NICHT EMPFOHLEN.

FEHLERBEHEBUNG

| Fehler E1 | Fehler E2 | Fehler E3 | Fehler E4 | Fehler E5 |
|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-------------|
| Unten Sensorfehler | Unten Sensorschaltung | Bis Sensorfehler | Bis Sensorschaltung | Überhitzung |

Schalten Sie den Roboter, abkühlen lassen ein paar Minuten und umplanen. Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie einen Techniker.

PORTUGUÊS

Processador de alimentos multifuncional

Newlux SMARTCHEF V50 WHITE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de começar

- Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o robô. Guarde este manual para referência futura.
- Não imergir nenhuma parte elétrica do dispositivo em líquidos.
- Não deve ser usado por crianças. Não permita que as crianças manuseiem o Robô multifuncional Newlux, pois este produz altas temperaturas e expulsa vapor, o que pode ser perigoso.
- Se o robô tiver alguma peça danificada, não o ligue. Contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica (TAS).
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com o Robô multifunções Newlux Smartchef V50, caso contrário podem ficar irremediavelmente danificados.
- Não exponha o robô ao sol ou aos elementos climáticos.
- Não utilize o Robô multifuncional Newlux em ou perto de fontes de calor como fornos, fogões ou fogões de vitrocerâmica, pois, isso pode danificá-lo.
- Não utilize o Robô multifunções Newlux para funções não indicadas neste manual, ele foi concebido exclusivamente para cozinhar, esterilizar ou aquecer.
- Quando o robô estiver em funcionamento, não se aproxime da válvula de escape de vapor, pois esta liberta vapor quente e pode ser perigosa.

IMPORTANTE! Para desinfetar todos os tipos de substâncias nocivas é aconselhável usar a função de vapor 8 minutos juntando uma parte de vinagre ou limão e meio litro de água.

Segurança na utilização

- Coloque o robô multifuncional Newlux numa superfície plana e estável.
- Não cozinhe com o Robô multifunções Newlux se a tigela não estiver corretamente posicionada.
- Não desconecte da tomada enquanto o robô estiver a cozinhar sem ter cancelado o menu.
- Não utilize a frigideira para outros fins que não sejam cozinhar.
- Não utilize o menu de aquecimento ou reaquecimento com a colher, ou outros utensílios na frigideira.
- Não desmonte o robô multifuncional Newlux, em caso de adulteração do robô, ele será excluído da garantia.
- Não coloque trapos ou outros objetos na saída de vapor para não o bloquear.
- Se ocorrer um mau funcionamento durante o cozimento, não force a tampa a abrir.
- Não desligue o Robô Multifuncional Newlux enquanto o Modo Quente estiver ativo.
- Não use elementos tóxicos perto do robô, é muito perigoso e pode até vazar para dentro dos alimentos.

Avisos e conselhos

- Mantenha a tampa interior e o anel de silicone sempre limpos para evitar maus cheiros e sabores.
- Utilize sempre utensílios de material não corrosivo como madeira, plástico ou silicone para evitar danificar a superfície antiaderente da panela. Evite utensílios de metal.
- Não mantenha água ou outras substâncias no robô por muito tempo se não estiver a cozinhar.
- Para utilizar a bandeja de vapor, coloque 2 medidas de água na bandeja.
- Mantenha a tampa fechada no Modo Quente para preservar melhor os alimentos.
- O Robô Multifuncional Newlux mantém a maioria dos pratos em perfeitas condições durante 12 horas, após as quais podem perder gradualmente o sabor ou a textura.

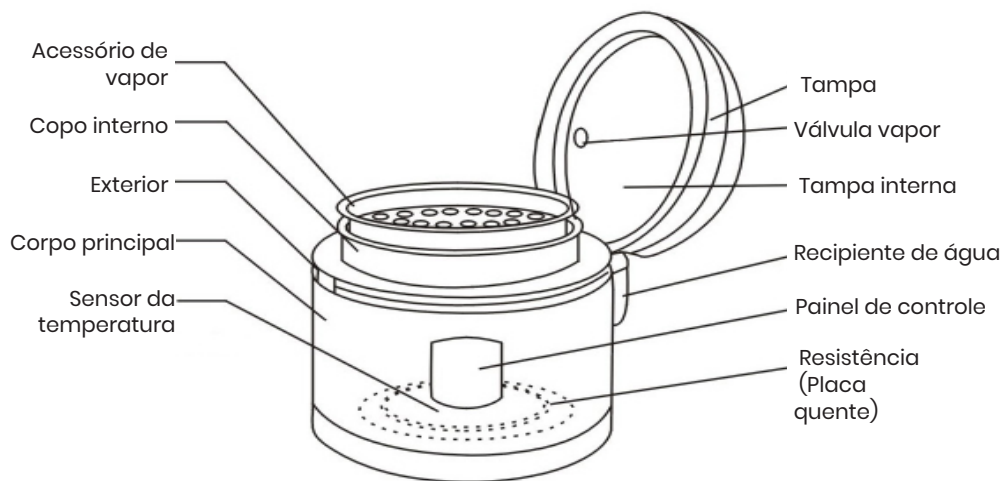
CARACTERÍSTICAS DO ROBÔ

- **Multifunções Infinity 9:** Desfrute de cozinhar receitas infinitas até onde a sua imaginação o possa levar graças às suas 9 funções automáticas: arroz, vapor, cozinhar em fogo brando, sopa, forno, guisado, fritar, grelhar e aquecer.
- **Grande capacidade de 5L:** cozinhar até 10 porções ao mesmo tempo, graças à sua capacidade de 5 litros.
- **Tecnologia anti-aderente:** Tigela concebida com tecnologia antiaderente PFOA-free Nonstick XL, com 5 camadas criadas para garantir que os alimentos nunca se colam e cozinham sempre na perfeição. Também é fácil de limpar e remove os resíduos alimentares de forma simples, conveniente e rápida.
- **Inteligência autónoma 24h:** Aproveite o seu tempo graças ao seu sistema de programação 24h, escolha o tempo que quer comer, o robô calculará quando começar a cozinhar para que tenha a comida pronta no momento exacto.
- **700W Heat 3D 700W tecnologia surround:** Graças ao seu design, o calor é distribuído uniformemente à volta da tigela e distribui a temperatura uniformemente, fazendo pleno uso da sua potência de 700W para resultados de cozinha profissional.
- **Extremamente fácil de usar:** Coloque os ingredientes na tigela, seleccione o programa desejado e quando quiser comer, o robô é desacompanhado e mantém a sua comida quente até à sua chegada. O robô tem um painel de controlo com botão de pressão, que está sempre pronto a ser utilizado sem falhas, tornando-o simples, intuitivo e rápido de operar.
- **Alta qualidade e segurança:** O robô é concebido com materiais de alta qualidade e dispõe de até 3 sistemas de segurança. Em particular, a válvula de micropressão, os dois sensores de temperatura e o fusível de fusão a quente satisfazem inteligentemente todas as normas de segurança para cuidar de si e da sua família enquanto cozinham. A tampa é autoportante para proteger a bancada de trabalho.

- **Receitas profissionais num APP:** veja convenientemente as receitas que pode preparar com o processador de alimentos no newlux APP. Cozinhar sem limites.
- **Acessórios incluídos:** Inclui tudo o que precisa para apreciar a cozinha com o seu conjunto de tigela Nonstick XL, acessório de vapor, copo doseador, concha e espátula. Cozinhe as suas receitas favoritas com todos os acessórios necessários incluídos.
- **Dados técnicos:** Material: Liga de Alumínio + Plástico
 - Capacidade: 5L
 - Dimensões: 26x27,5x27 cm.
 - Potência: 700W
 - Fonte de alimentação: 220-240 v, 50 Hz

PEÇAS E ACCESÓRIOS

- 1. Alça de transporte:** Localizada no topo da máquina. Você pode pegar Newlux e deslocá-lo facilmente.
- 2. Botão:** Basta pressionar o botão para abrir a tampa do Newlux.
- 3. Écra:** A partir deste painel de controle você pode controlar todas as funções do Newlux.
- 4. Copo:** Liga de alumínio para maior eficiência da distribuição de calor. Revestida de 3 camadas de antiaderentes de máxima resistência.
- 5. Anel de silicone.**



Copo

Espátula



Concha

Misturador

MENUS E PAINEL DE CONTROLO

⚠ IMPORTANTE: NÃO TOQUE COM AS MÃOS HÚMIDAS. Se o visor estiver molhado, isso pode causar problemas operacionais.

ON: Pressione este botão para para começar o processo de cozedura, faça isso depois de seleccionar o menu, tempo e temperatura.

OFF: Durante a seleção, pressionar este botão três vezes para iniciar novamente ou cancelar. Quando a função de aquecimento (warm) é ativado, pressione OFF para cancelar o ecrã mostrará “0000”.

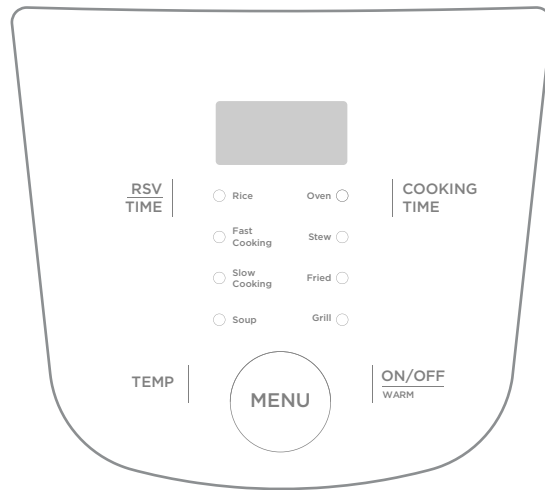
AQUECER (WARM): sta função liga-se automaticamente depois de cada menu de forma indefinida até que cancele a sua utilização. É também permite que calor diretamente os alimentos do frigorífico, pressionar este botão duas vezes para ativar a função de aquecimento, o ecrã mostrará “----” e quente até que você cancele o menu.

MENU: Pressione este botão até seleccionar o menu desejado.

TEMP: Pressione este botão para alterar a temperatura de cada menu. A potência de aquecimento é indicado pelos dígitos do ékra para a esquerda, no total 3, sendo 1 o de menor potência e o 3 da maior. Por padrão está seleccionado o 2. É importante usar sempre a temperatura de cozimento 2 (em qualquer menu), exceto para o menu fritura você pode seleccionar temperatura de 3.

COOKING TIME: Pressione este botão para aumentar o tempo de cozedura. Mantendo pressionado o botão aumentará o tempo em intervalos de 10 minutos.

RSV: Pressione este botão para reservar o menu. Mantenha pressionado o botão eo tempo vai aumentar a



cada 10 minutos.

▲ IMPORTANTE:

Temp 1: somente para aquecer **Temp 2:** Sempre para cozinhar **Temp 3:** apenas com a tampa aberta para fritar

Menus

| Menus | | Temperaturas (°C) | | | Tempo por defeito (min) | Definições de tempo (min) |
|------------|--------------------|----------------------|-----|-----|-------------------------|---------------------------|
| Português | Painel de controlo | 1 | 2 | 3 | | |
| Arroz | Rice | Moeda predeterminada | | | | |
| Forno | Oven | 130 | 140 | 150 | 60 | 1- 330 |
| Vapor | Fast cooking | 95 | 100 | 105 | 3 | 1- 99 |
| Guiso | Stew | 100 | 110 | 120 | 3 | 1- 99 |
| Fogo lento | Slow cooking | 70 | 80 | 90 | 300 | 1- 990 |
| Fritar | Fried | 135 | 145 | 150 | 10 | 1- 99 |
| Sopa | Soup | 95 | 100 | 105 | 20 | 1- 99 |
| Grelhar | Grill | 130 | 140 | 150 | 60 | 1- 330 |
| Aquecer | Warm | Moeda predeterminada | | | | |

SÍMBOLO ROLANTE: Aparece quando você está a cozinhar, isso significa que é o pré-aquecimento, a sua duração é variável dependendo do menu, número e tipo de alimento a ser cozinhado.

COMO COZER

Cozinhar com o Newlux SmartChef V50 é muito simples, basta introduzir os ingredientes da receita, definir o menu, o tempo e a temperatura e esperar que o robô cozinhe por si. Uma vez terminado o processo de cozimento, o robô manterá automaticamente os alimentos quentes.

1. **Limpe o cesto:** interior e coloque-o na cavidade do Newlux com os alimentos.
2. **Selecione um menu:** Usando o botão MENU pode selecionar o tipo de cozedura que prefere, o Newlux mostra-lhos.
3. **Escolha a potência:** Depois de definir o tempo de cozedura, use o botão Temp para ajustar a temperatura. Sempre escolher 2 para qualquer menu, 3 para fritar e 1 para aquecimento.
4. **Selecione o tempo de cozedura:** Depois de selecionar o menu, usando o botão COOKING TIME. Em todos os menus pode selecionar de 1 a 99 minutos a não ser que cozinhe a lume brando, que muda o tempo em intervalos de 10 min, de 10 até 990 min e no forno até 330 min.
5. **Cozinhar:** Uma vez estabelecida a potência de cozedura se quiser cozinhar, selecione o botão ON, se em vez disso quiser aceder ao modo programado, selecione o botão RSV.
6. **Aquecer:** Se você quiser aquecer uma tigela, pressione o botão WARM 2 vezes, você vai entrar em uma função de reaquecimento até que você cancele este programa pressionando OFF.
7. **Enquanto cozinha:** No seu Newlux é exibido na ecrã o cursor rolante, uma vez que atinga as condições ideais de cozedura, também é exibido o tempo de cozedura que diminuirá à medida que se consome.
8. **Quando termine o processo de abertura** será exibido na écra '----', nessa altura já pode abrir a tampa.
9. **Depois de cada menu,** liga-se automática e indefinidamente o menu Aquecer, assim permanecerá a comida quente por tempo indefinido, pronta para comer

 **IMPORTANTE:** Para sua segurança, não retire a válvula de vapor para cozinhar.

COMO PROGRAMAR (RSV)

Pode programar o Newlux SmartChef V50 para cozinhar automaticamente sem ter de estar presente. Uma vez terminado o menu, o robô manterá automaticamente a comida quente até que a cancelar.

1. **Uma vez selecionado o menu**, o tempo de cozedura e a potência, se quiser programar a refeição, presione o botão “RSV”.
2. **Hora de comer**: utilizando o botão “RSV” definir o momento da reserva, selecione quantas horas saiu para o almoço, selecionando assim dentro de quantas horas e minutos queremos comer. Então, se são 8 da manhã e nós queremos comer às 14:00 da tarde, iremos marcar 6:00.
3. **Pressione o botão ON**, para definir a hora de comer e aparecerão na écra o tempo restante até que a refeição esteja pronta para comer. Pressionando o botão Temp vai observar a potência e o tempo de cozedura selecionado na écra.
4. **Lembre-se** que neste modo você seleciona em quantas horas quer comer, e não em que momento começar a fazer a comida, o Newlux vai calcular automaticamente quando começar a cozinhar para que a refeição esteja pronta na hora saleccionada. Em caso de não chegar a tempo, lembre-se que o Newlux mantém a refeição quente por tempo indeterminado até que você cancele este menu.

⚠ IMPORTANTE: Sempre programar o robô, pelo menos 2 horas antes de quando o programa se está no espaço de 2 horas para comer, é possível que o robô é iniciado o processo de cozedura para confirmar.

DICAS DE COOKING

- **Newlux SmartChef V50** cozinha como quiser, num único passo ou em vários passos, para obter resultados mais saborosos, em algumas receitas é aconselhável fazer um refogado antes, ou seja, cozinhar em dois passos, primeiro prepare o refogado (no menu Fritar com a tampa aberta e na potência máxima, pré-aqueça a frigideira com óleo dentro e adicione os legumes) e depois continue com os passos da receita.
- Para grelhar peixe ou carne, é aconselhável aquecer a frigideira com um pouco de óleo enquanto se preparam os ingredientes. Quando a panela estiver quente, coloque a carne ou o peixe, procure de um lado, depois vire-a e termine de preparar o prato no menu correspondente.
- Se, uma vez terminado o cozimento, a receita não estiver bem feita, por uma de duas razões: a temperatura selecionada não foi correta ou a qualidade do alimento torna o tempo de cozimento mais longo, ou mais curto, corrija os parâmetros e retome o cozimento.
- Pode inserir todos os tipos de moldes à prova de forno ou de grelha na tigela do processador de alimentos, mas se usar moldes de metal, tenha cuidado para não riscar a superfície antiaderente.
- Se quiser programar uma receita que precisa ser frita com antecedência, faça primeiro o stir-fry e depois deixe o menu correspondente de lado (programado), para obter um resultado mais saboroso.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

É importante manter todas as partes do processador de alimentos limpas. As partes que ficam mais sujas durante o cozimento são 3, a tampa interna, a válvula de vapor e a tigela.

- **Tampa**, limpa-se com um pano húmido ou alternativamente, com de esponja e detergente de louça.
- **Escape de vapor**, limpa-se com um pano húmido ou em alternativa, com de esponja e detergente de louça.
- **Copo interior**, é feito de alumínio e tem uma revolucionária proteção de elevada durabilidade e anti-aderência. Portanto, é muito fácil de limpar porque apenas pegam os restos da comida. Para limpeza pode usar um pano húmido ou uma esponja e um pouco de detergente para louça. Também pode fazer a sua limpeza na máquina de lavar loiça.

Por vezes, é comum que se sujem os plásticos exteriores da máquina, com um pano húmido você pode limpá-los. No caso de derramar restos de alimentos no interior do robô, limpar cuidadosamente com um pano, cuidado ao derramar água no interior da máquina pode produzir curto-circuito.

⚠ IMPORTANTE: É aconselhável mudar o anel de silicone e limpar as válvulas uma vez por ano, dependendo da utilização. Contacte o SAT quando o robô tiver mais de um ano de idade.

NÃO UTILIZAR PRODUTOS ABRASIVOS. O USO DE MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA NÃO É RECOMENDADO.

TABELA DE ERROS

| Erro E1 | Erro E2 | Erro E3 | Erro E4 | Erro E5 |
|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------|
| Falha do sensor inferior | Falha leitura sensor inferior | Falha do sensor superior | Falha leitura sensor superior | Sobreaquecimento |

Desligue o robô, deixe esfriar alguns minutos e reagendar. Se isso ainda não funcionar, contacte o seu serviço

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY