Robot de cocina multifunción

**Newlux SmartChef Digital V100**

ƎW
ARE
NƎWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

# ÍNDICE | INDEX | ÍNDICE | INDEX | INDICE | INHALT

## ES | ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN


| | |
|---|---|
| Instrucciones de seguridad | 4 |
| Características del robot | 7 |
| Partes y accesorios | 9 |
| Menús y panel de control | 10 |
| Cómo cocinar | 15 |
| Cómo programar (RSV) | 16 |
| Limpieza y mantenimiento | 17 |
| Trucos de Cocina | 18 |
| Activa la garantía | 19 |


## EN | MULTIFUNCTIONAL FOOD APPLIANCE


| | |
|---|---|
| Safety instructions | 21 |
| Appliance features | 23 |
| Parts and accesories | 25 |
| Menus and control panel | 26 |
| How to cook | 31 |
| How to programme (RSV) | 32 |
| Cleaning and maintenance | 33 |
| Cooking tips | 34 |


## FR | ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION


| | |
|---|---|
| Instruccions de sécurité | 36 |
| Caractéristiques du robot | 38 |
| Parties/pièces et accessoires | 40 |
| Menus et panneau de commande | 41 |
| Comment cuisiner | 46 |
| Comment programmer (RSV) | 47 |
| Nettoyage et entretien | 48 |
| Astuces de cuisine | 49 |


## IT | ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONALE


| | |
|---|---|
| Istruzioni di sicurezza | 51 |
| Caratteristiche del robot | 53 |
| Parti e accessori | 55 |
| Menu e pannello di controllo | 56 |
| Come cucinare | 61 |
| Come programmare (RSV) | 62 |
| Pulizia e manutenzione | 63 |
| Consigli di cucina | 64 |


## DE | MULTIFUNKTIONS- KÜCHENMASCHINE


| | |
|---|---|
| Sicherheitshinweise | 66 |
| Eigenschaften der küchenmaschine | 68 |
| Teile und zubehör | 70 |
| Menüs und bedienfeld | 71 |
| Kochen | 76 |
| Programmieren (RSV) | 77 |
| Reinigung und wartung | 78 |
| Kochtipps | 79 |


## PT | PROCESSADOR MULTIFUNCIONAL


| | |
|---|---|
| Instruções de segurança | 81 |
| Caractrísticas do robô | 83 |
| Peças e acesórios | 85 |
| Menus e painel de controlo | 86 |
| Como cozer | 91 |
| Como programar (RSV) | 92 |
| Limpeza e manutenção | 93 |
| Dicas de cooking | 94 |

# ESPAÑOL

Robot de cocina multifunción

**Newlux SmartChef Digital V100**

# 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 Digital V100, 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, antes de usar el dispositivo, hacer una limpieza inicial, para ello, hay que poner 1 medida de vinagre o limón y medio litro de agua, seleccionar el programa '*Auto Limpieza*', una vez terminado el programa, enjuagar la cubeta con agua y el robot estará listo para usar.

**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.
- El display del Robot Multifunción Newlux es táctil, NO TOCAR con las manos mojadas.

**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

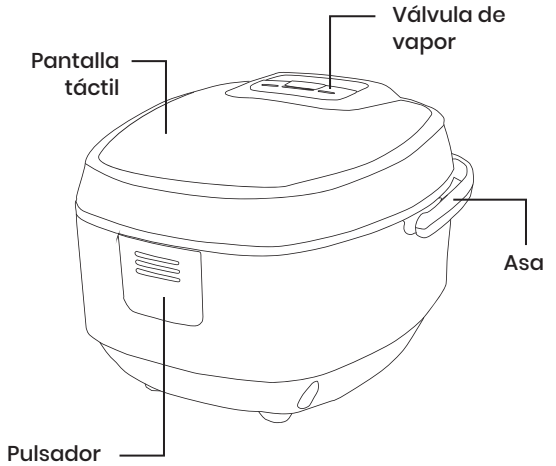
- **El Robot Multifunción Newlux SmartChef Digital V100** cocina todo tipo de recetas consiguiendo los sabores y texturas más tradicionales de manera automática, para ello incorpora diferentes sensores de temperatura logrando distintos tipos de cocina en un sólo dispositivo.
- **Inteligencia artificial:** Robot Multifunción Newlux incorpora un chip inteligente que detecta la temperatura en el interior de la cubeta constantemente, y ajusta la potencia en función del menú seleccionado.
- **Multifunción Infinity 21:** Disfruta cocinando infinitas recetas hasta dónde llegue tu imaginación gracias a sus 21 programas automáticos. Fuego lento, Guiso, Plancha, freír, horno, vapor, legumbres, sopa, crema, cocina rápida, arroz, pasta, tarta, postre, mermelada, avena, leche, esterilizar, calentar, autolimpieza y Yogur.
- **Gran capacidad 5L:** Cocina hasta 10 raciones al mismo tiempo gracias a sus 5 Litros de capacidad. Gracias a la inteligencia artificial, nos permite cocinar en el mismo tiempo, tanto para uno como para diez comensales, adapta la potencia a la cantidad de alimentos consiguiendo siempre el mejor resultado.
- **Tecnología antiadherente:** Cubeta diseñada con tecnología antiadherente Nonstick XL libre de PFOA, con 5 capas para conseguir que los alimentos nunca se peguen, cocinándose siempre a su punto perfecto, además facilita mucho la limpieza.
- **Control Táctil:** Innovador sistema de control digital táctil para un manejo simple, rápido e intuitivo.
- **Inteligencia autónoma 24h:** Disfruta de tu tiempo gracias a su sistema de programación 24h, elige en cuánto tiempo quieres comer, el robot calculará cuando empezar a cocinar para que tengas la comida preparada a la hora exacta.
- **Función de recalentar:** el Robot Multifunción incorpora un sistema de cocción mediante el que podrás recalentar tus platos directamente desde el frigorífico, sin perder calidad en los alimentos.

- **Tecnología envolvente Heat 3D 900W:** 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 900W para unos resultados de cocción profesionales.
- **Mantiene la comida caliente** automáticamente cuando termina de cocinar y no deteriora ni la calidad, ni el sabor de los alimentos. Así podrás disfrutar de la comida caliente, como recién hecha, en cualquier momento. Alimentos como pasta o recetas caldosas, puede variar la textura si se deja mucho tiempo.
- **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.
- **Limpieza simple y rápida:** Limpieza automática gracias a su programa de auto limpieza y la composición de la cubeta, que permite eliminar toda la suciedad de forma simple, cómoda y rápida.
- **Máxima calidad y seguridad:** El robot está diseñado con materiales de alta calidad y cuenta con distintos sistemas de seguridad. La válvula de micro presión, los dos sensores interiores superior e inferior de temperatura y el termofusible cumplen de forma inteligente todos los estándares de seguridad para cuidar de ti y los tuyos mientras cocina. En caso de sobrecalentamiento o sobretensión dejará de funcionar.
- **Recetario profesional incluido:** incorpora un libro con más de 200 recetas para que puedas aprovechar al máximo el robot de cocina. Disfruta cada día de platos deliciosos y diferentes.
- **Accesorios incluidos:** Incluye todo lo necesario para que disfrutes cocinando con su set de Cubeta Nonstick XL, cable corriente extraíble, rejilla metálica, cestillo para cocción al vapor, vaso medidor, cuchara y espátula.
- **Datos técnicos:** Material: Aluminium Alloy
  Medidas: 30x255x215 cm.
  Peso: 3,63 kg
  Potencia: 900W
  Alimentación: 220-240 v, 50 Hz

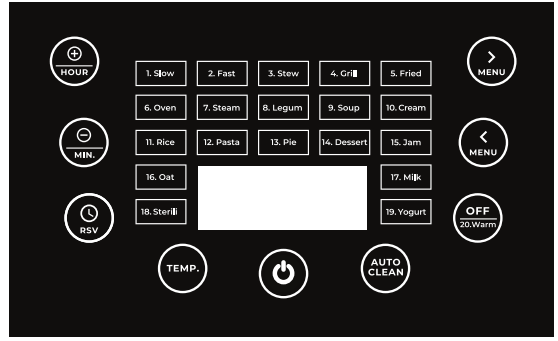
# PARTES Y ACCESORIOS

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 táctil:** el panel de control es táctil, por lo que es muy intuitivo y fácil de usar, puedes controlar con un clic todas las funciones del robot. Se ilumina con el uso.
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. **Tapa de aluminio** interior con aro de silicona, tiene incorporadas dos pestañas en la parte inferior para extraerla y poder limpiarla fácilmente.
6. **Accesorios:**

Cestillo vapor | Bandeja de horneado | Cubeta | Espátula | Cucharón | Vaso medidor



# MENÚS Y PANEL DE CONTROL




**Newlux SmartChef Digital V100** incluye un panel táctil fotosensible, muy fácil e intuitivo de usar. Tan sólo con acercar el dedo al botón deseado se activará esa función.

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

**Funciones:**

**ON:** Pulsar este botón para encender el robot. Cuando el robot está en Stand By, la luz parpadeará.

**+/Hora** (botón con doble función): [+] Presionar este botón para aumentar el tiempo de cocción cuando se ajusta el tiempo dentro del menú seleccionado. / [**Hora**] Dentro de la configuración de RSV, presionar este botón para aumentar las horas, esta función sólo aumenta, si te equivocas tienes que cancelar y programar de nuevo.

**-/Minutos:** (botón con doble función): [-] Presionar este botón para reducir el tiempo de cocción cuando se ajusta el tiempo dentro del menú seleccionado. / [**Min.**] Dentro de la configuración de RSV, presionar este botón para aumentar los minutos, esta función sólo aumenta, si te equivocas tienes que cancelar y programar de nuevo.

**RSV:** botón indicado para programar el robot y reservar el menú.

**Temperatura:** presionar este botón para cambiar la temperatura de cocinado. La temperatura se indica con 3 dígitos situados en la parte izquierda de la pantalla, en total hay 3 niveles: baja, media, alta. Por defecto, en todos los menús está seleccionada la temperatura 1.

**Auto limpieza:** programa específico para limpiar la cubeta, simplemente hay que introducir 1 medida de vinagre o limón y medio litro de agua, seleccionar '*Auto Limpieza*', una vez terminado el programa, enjuagar la cubeta con agua y jabón.

**> Menú:** botón para seleccionar el menú deseado en dirección hacia delante >, el menú parpadeará.

**< Menú:** botón para seleccionar el menú deseado en dirección hacia detrás >, el menú parpadeará.

**OFF / 20.Calentar** (Botón con doble función): **[OFF]** Cuando estás programando o configurando el robot, pulsar este botón para cancelar la selección. / **[20. Calentar]** Pulsar este botón para activar el modo Calentar, se mostrará en pantalla 'bb', este modo estará activo hasta que se cancele, para cancelar mantener pulsado este botón.

**Menús:**

1. **Slow / F. Lento:** perfecto para cocinar guisos de manera tradicional a fuego lento.
   - Por defecto: Temperatura I - 150 min.
   - Rango temperatura: I (75°), II (85°), III (95°)
   - Rango tiempo: 1-990 minutos.
2. **Fast / C. Rápida:** ideal para preparar deliciosos platos de manera rápida sin perder calidad.
   - Por defecto: Temperatura I - 3 min.
   - Rango temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
3. **Stew / Guiso:** diseñado para preparar guisos tradicionales, se usa cuando queremos cocinar como en una cazuela con la tapa puesta.
   - Por defecto: Temperatura I - 15 min.
   - Rango temperatura: I (110°), II (120°), III (1105°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.

4. **Grill / Plancha:** pensado para cocinar carnes, pescados y/o verduras a la plancha. Para usar este menú, se recomienda programar con la tapa cerrada y, una vez el robot alcanza la temperatura, se puede usar con la tapa abierta.
   - Por defecto: Temperatura I - 3 min.
   - Rango temperatura: I (130°), II (140°), III (150°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
5. **Fried / Freír:** este menú tiene mucha fuerza, es ideal para hacer cosas de manera rápida en el momento, sin programar, como sofritos o calentar la cubeta, para después seguir cocinando en el menú indicado, o también para cocinar fritos. Este menú siempre se debe usar con la tapa abierta.
   - Por defecto: Temperatura I - 15 min.
   - Rango temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
6. **Oven / Horno:** perfecto para hornear todo tipo de alimentos
   - Por defecto: Temperatura I - 60 min.
   - Rango temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Rango tiempo: 1-330 minutos.
7. **Steam / Vapor:** especialmente diseñado para cocinar al vapor de manera saludable, para usar este menú hay que introducir 1 ó 2 medidas de agua y la bandeja de horneado.
   - Por defecto: Temperatura I - 10 min.
   - Rango temperatura: I (105°), II (1115°), III (125°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
8. **Legumes / Legumbres:** perfecto para cocinar todo tipo de legumbres.
   - Por defecto: Temperatura I - 60 min.
   - Rango temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Rango tiempo: 45-180 minutos.

9. **Soup / Sopa:** específico para cocinar sopas, de pasta o verduras.
   - Por defecto: Temperatura I - 20 min.
   - Rango temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
10. **Cream / Cremas:** perfecto para cocinar cremas a fuego lento
   - Por defecto: Temperatura I - 90 min.
   - Rango temperatura: I (95°), II (105°), III (115°)
   - Rango tiempo: 45-180 minutos.
11. **Rice / Arroz:** menú específico para cocinar arroces secos. Este menú es automático no se puede modificar.
12. **Pasta / Pasta:** ideal para preparar deliciosas pastas.
   - Por defecto: Temperatura I - 12 min.
   - Rango temperatura: I (95°), II (100°), III (110°)
   - Rango tiempo: 1-99 minutos.
13. **Pie / Tarta:** ideal para preparar tartas y postres de elaboración y cocción rápida.
   - Por defecto: Temperatura I - 60 min.
   - Rango temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Rango tiempo: 45-180 minutos.
14. **Dessert / Postre:** pensado para tartas y postres de elaboración y cocción lenta.
   - Por defecto: Temperatura I - 30 min.
   - Rango temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Rango tiempo: 1-330 minutos.
15. **Jam / Mermelada:** la mermelada más casera a golpe de clic.
   - Por defecto: Temperatura I - 75 min.
   - Rango temperatura: I (120°), II (140°), III (150°)
   - Rango tiempo: 45-180 minutos.

16. **Oat / Avena :** diseñado para preparar platos enriquecidos en avena, como *porridge* o gachas de avena.
    - Por defecto: Temperatura I - 25 min.
    - Rango temperatura: I (95º), II (105º), III (110º)
    - Rango tiempo: 20-60 minutos.
17. **Milk / Leche:** ajusta la temperatura para preparar recetas con grandes cantidades de leche, evitando que se derrame. Ideal para calentar la leche.
    - Por defecto: Temperatura I - 10 min.
    - Rango temperatura: I (55º), II (75º), III (95º)
    - Rango tiempo: 1-40 minutos.
18. **Sterilize / Esterilizar:** desinfecta y termina con los gérmenes, ideal para objetos de puericultura o utensilios de cocina.
    - Por defecto: Temperatura I - 30 min.
    - Rango temperatura: 115º
    - Rango tiempo: 15-45 minutos.
19. **Yogurt / Yogur:** prepara tus propios yogures con este menú de forma limpia, segura y cómoda.
    - Por defecto: Temperatura I - 480 min.
    - Rango temperatura: 40º
    - Rango tiempo: 360-990 minutos.
20. **Auto Clean / Auto limpieza:** limpia la cubeta en profundidad, termina con la suciedad y los gérmenes. Para usar este menú, tienes que introducir 1 medida de vinagre o limón y medio litro de agua, pulsar el botón '*Auto Limp*', y una vez terminado el programa, enjuagar la cubeta con agua y jabón. Este menú es automático, no se puede modificar.
    - Por defecto: Temperatura 115º / 20 min.

# CÓMO COCINAR

Cocinar con **Newlux SmartChef Digital V100** 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,

⚠ IMPORTANTE: Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas, antes de cocinar, debes poner la cubeta correctamente y hacer un ciclo del programa Auto Limpieza.

1. Enchufa el robot a la corriente eléctrica. Vigila que el voltaje sea el adecuado. El robot emitirá un 'bip' y entrará en modo Stand By, con el botón ⏻ parpadeando.
2. Pulsa el botón ⏻ para encender el panel de control.
3. Con los botones (MENU) y (MENU) **selecciona el menú** deseado, el menú elegido parpadeará. Si pulsas el botón (MENU) empieza en Fuego lento y va hacia delante, si pulsas (MENU) empieza en Yogur y va hacia atrás.
4. Antes de que deje de parpadear el display, **selecciona la temperatura** (I - II - III) con el botón (TEMP.).
5. **Ajusta el tiempo** con los botones (HOUR) y (MIN.), según indique la receta.
6. Pulsa ⏻ para **confirmar.** Si no tocas nada, el robot automáticamente empezará a cocinar cuando deje de parpadear, pasados unos segundos.
7. Cuando el robot termine de cocinar, aparecerá en el display '00', entonces ya puedes abrir la tapa.
8. Se mostrará en el display el cursor rodando hasta que alcance la temperatura, una vez el robot alcance las condiciones idóneas para cocinar, aparecerá en el display el tiempo de cocción, que irá descendiendo.
9. Una vez finalizado el tiempo, el robot mantiene automáticamente la comida caliente hasta que lo canceles.

Pulsa el botón (OFF 20-Warm) para cancelar durante el proceso de selección. Si el robot está cocinando y quieres detenerlo, mantén pulsado este botón unos segundos, aparecerá de nuevo el panel de control.

# CÓMO PROGRAMAR (RSV)

Puedes programar el robot **Newlux SmartChef Digital V100** 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. **Selecciona el menú, temperatura y tiempo** de cocción.
2. Pulsa el botón **RSV** (RSV) para entrar en la programación.
3. Para **elegir la hora de comer,** tienes que programar las horas que faltan para comer, ajusta con el botón (HOUR) las horas y con el botón (MIN.) los minutos, ambos botones siempre aumentan, en caso de que necesites modificar el tiempo de espera, tienes que cancelar y volver a programar el robot. Por ejemplo, si a las 10.00h quieres programar el robot para que la comida esté lista a las 14.30h, tendrás que programar 4.30h.
4. Pulsa el botón ⏻ para confirmar, o espera que deje de parpadear. En el panel se quedará fijado: el menú seleccionado, el tiempo que resta para tener la comida lista y el botón de (RSV) y (OFF 20.Warm).

El robot calculará automáticamente cuando tiene que empezar a cocinar para que a la hora seleccionada la comida éste lista. En el caso de que no llegues a tiempo, recuerda que el robot mantiene la comida caliente de manera indefinida hasta que canceles este menú.

⚠ IMPORTANTE: debes programar el robot con al menos 3 horas de antelación, si el tiempo es menor, empezará a cocinar en el momento.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**Newlux SmartChef Digital V100** incluye un menú de Auto Limpieza. Para utilizar este menú después de cocinar, tan sólo tienes que añadir 1 medida de vinagre o limón y medio litro de agua, pulsar el botón (AUTO LIMP) y una vez terminado el programa, enjuagar la cubeta con agua y jabón.

- **Tapa interior** con aro de silicona, puedes extraer la tapa interior con la ayuda de las dos pestañas inferiores, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con detergente suave y una esponja.
- **Válvula de vapor**, extrae la válvula tirando desde la parte trasera hacia arriba. Se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con detergente suave y una esponja o estropajo.
- **Cubeta interior**, la cubeta interior está hecha de aluminio y lleva una revolucionaria imprimación de alta durabilidad y antiadherencia. Por tanto, limpiarlo es muy sencillo porque apenas se pegan los restos de las comidas. Para limpiarla puedes programar el menú Auto Limpieza o usar un trapo húmedo o una esponja con un poco de detergente.
- **Tapa exterior o cubierta**, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con detergente suave y una esponja.
- **Carcasa exterior**, en el caso la carcasa exterior tenga restos de comida, límpialo con cuidado con un trapo humedecido. Es importante secar bien el robot antes de volver a usar.

⚠ IMPORTANTE: es aconsejable cambiar la tapa de aluminio con aro de silicona y limpiar las válvulas una vez al año, dependiendo su uso. Contacte con el servicio técnico cuando tenga el robot más de un año.

**NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS. NO SE RECOMIENDA EL USO DE LAVAVAJILLAS.**

# TRUCOS DE COCINA

- **Newlux SmartChef Digital V100** cocina como quieras, en un único paso o en varios, para conseguir resultados más sabrosos, en algunas recetas es aconsejable hacer un sofrito previo, es decir cocinar en dos pasos, primero preparar el sofrito ( en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia precaliente la cubeta con aceite en su interior y añade las verduras) y luego seguir con los pasos de la receta.
- Para hacer pescados o carnes a la plancha es conveniente calentar la cubeta con un poco de aceite mientras preparas los ingredientes. Una vez esté caliente la cubeta, se introducen la carne o el pescado, se marca por uno de los lados, después le das la vuelta y terminas de preparar el plato en el menú correspondiente.
- Si una vez terminado el proceso de cocción, la receta no está bien hecha, puede ser por dos motivos: la temperatura seleccionada no era la correcta o la calidad de los alimentos hace que el tiempo de cocción sea mayor o menor, rectifica los parámetros y retoma la cocción.
- Puedes introducir todo tipo de moldes aptos para el uso de un horno o una plancha en la cubeta del robot de cocina, en caso de que uses moldes metálicos, ten cuidado con no rallar la superficie antiadherente.
- Si quieres programar una receta que necesita un sofrito previo, haz primero el sofrito y después deja reservado (programado) el menú correspondiente, así conseguirás un resultado más sabroso.

# 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:
**www.calmahogar.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.*

**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 ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el SAT Oficial y hacer llegar la factura de compra del producto:

***Telf.: +34*** *965 31 31 31*

***e-mail:*** *soporte@newluxgroup.com*

*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 soporte@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 Digital V100**

# 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 Digital V100 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!** Before using the device, it is advisable to clean it thoroughly by adding 1 measure of vinegar or lemon and half a litre of water and selecting the 'Auto Clean' programme. Once the programme has finished, rinse the bowl with water and the appliance will be ready to use.

**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.
- The display of the Newlux Multifunction appliance is tactile, DO NOT TOUCH with wet hands.

**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

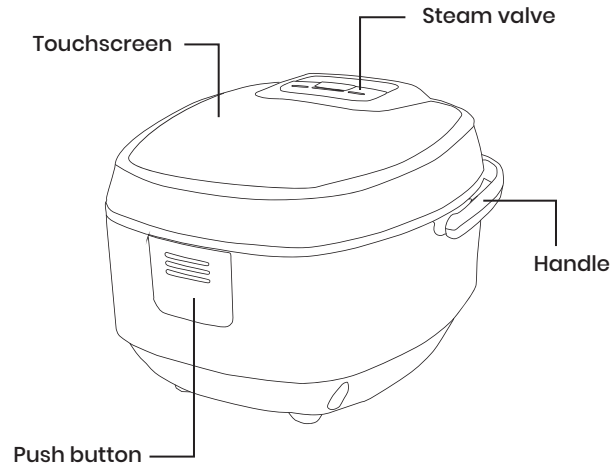
- **The Newlux SmartChef Digital V100 Multifunction appliance** cooks all kinds of recipes, achieving the most traditional flavours and textures automatically, incorporating different temperature sensors to achieve different types of cooking in a single device.
- **Artificial intelligence:** The Newlux Multifunction appliance incorporates an intelligent chip that constantly detects the temperature inside the bowl and adjusts the power according to the selected menu.
- **Multifunction Infinity 21:** Enjoy cooking endless recipes as far as your imagination can take you, thanks to its 21 automatic programmes. Simmer, Stew, Griddle, Fry, Oven, Steam, Vegetables, Soup, Cream, Quick Cook, Rice, Pasta, Cakes, Desserts, Jam, Oatmeal, Milk, Sterilise, Heat, Self-clean and Yoghurt.
- **Large 5L capacity:** Cooks up to 10 portions at the same time, thanks to its 5 litre capacity. Its artificial intelligence lets you cook at the same time, both for one and for ten diners, adapting the power to the amount of food, while always achieving the best result.
- **Non-stick technology:** Bowl designed with PFOA-free, XL non-stick technology, with 5 layers to ensure that food never sticks and always cooks to perfection, as well as making it much easier to clean.
- **Touch Control:** Innovative digital touch control system for simple, fast and intuitive operation.
- **24h autonomous intelligence:** Enjoy your time thanks to its 24h programming system. Choose when you want to eat. The appliance will calculate when to start cooking so that you have the food ready at the exact time.
- **Reheating function,** the Multifunction appliance incorporates a cooking system to reheat your dishes directly from the fridge, without losing food quality.
- **900W 3D Heat surround technology:** It is designed to heat evenly around the bowl, providing an even temperature, while making full use of its 900 W power for professional cooking results.

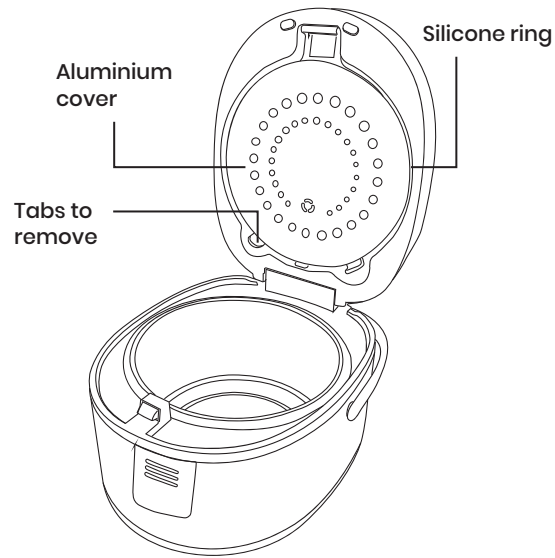
- **It keeps food warm** automatically when it is finished cooking without affecting the quality or taste of the food. So you can enjoy hot food, as if it were freshly cooked, at any time. Foods such as pasta or broth recipes may vary in texture if left too long.
- **Extremely easy to use:** Put the ingredients in the bowl, select the desired programme and when you want to eat. The food processor can be left to keep your food warm until you arrive.
- **Simple, quick cleaning:** It has a self-cleaning programme for automatic cleaning, while the bowl is designed to allow all the dirt to be removed simply, conveniently and quickly.
- **Top quality and safety:** The appliance is designed with high quality materials and is equipped with various safety systems. The micro-pressure valve, the two internal upper and lower temperature sensors and the internal fuse intelligently meet all safety standards to take care of you and your family while cooking. If it does overheat or is subject to a spike in power, it will simply stop working.
- **Professional recipe book included:** Includes a book with more than 200 recipes so you can get the most out of your appliance. Enjoy delicious and different dishes every day.
- **Includes accessories:** Everything you need to enjoy cooking is included: Non-stick XL Bowl, removable power cord, metal grill, steamer basket, measuring cup, spoon and spatula.
- **Technical data:** Material: Aluminium Alloy
  Dimensions: 30 x 255 x 215 cm.
  Weight: 3.63 kg
  Power: 900 W
  Power supply: 220-240 V, 50 Hz

# PARTS AND ACCESSORIES

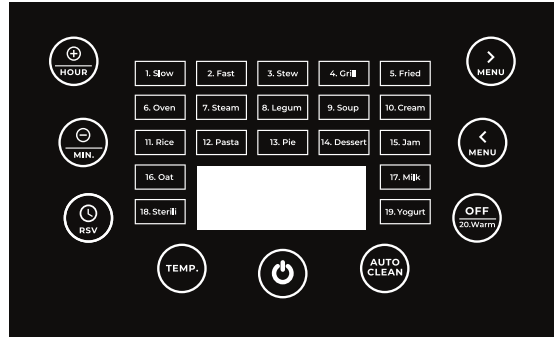
1. **Carrying handle:** Located on the top of the appliance. You can easily move or store the Newlux Kitchen appliance.
2. **Push button:** Pressing the push button opens the lid gently.
3. **Touch screen:** the control panel is touch-sensitive, so it is very intuitive and easy to use. You can control all the functions of the appliance with just one click. Lights up when in use.
4. **Bowl:** made of aluminium alloy for more efficient heat distribution. It is coated with 5 layers of non-stick coating for maximum resistance. PFOA free. Capacity 5 L.
5. **Aluminium inner lid** with silicone ring, with two built-in tabs at the bottom for easy removal and cleaning..
6. **Accesorios:**

Steam basket | Oven tray | Bowl | Spatula | Spoon | Cup to measure



# MENUS AND CONTROL PANEL




**The Newlux SmartChef Digital V100** includes a photosensitive touch panel, which is very easy and intuitive to use. Simply move your finger over the desired button to activate the function.

⚠ 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 turn the appliance on. When the appliance is in Standby, the light will flash.

**+/Time** (dual function button): [+] Press this button to increase cooking time when setting the time within the selected menu / [**Hora**] Within the RSV settings. Press this button to increase the hours. This function only increases, so cancel and re-programme if you make a mistake.

**-/Minutes:** (botón con doble función): [-] Press this button to decrease the cooking time when setting the time within the selected menu. / [**Min.**] Within the RSV settings, press this button to increase the minutes. This function only increases, so cancel and re-programme if you make a mistake.

**RSV: Button for programming the appliance and saving the menu.**

**Temperature:** Press this button to change the cooking temperature. The temperature is indicated by 3 digits on the left side of the display. In total there are 3 levels: low, medium, high. By default, temperature 1 is selected in all menus.

**Self-cleaning:** Specific programme to clean the bowl. Simply add 1 measure of vinegar or lemon and half a litre of water, and select 'Self-cleaning'. Once the programme has finished, rinse the tank with soap and water.

> **Menú:** button to select the desired menu in the forward direction >, the menu will flash.

< **Menú:** button to select the desired menu in the backward direction >, the menu will flash.

OFF / 20.Heating **(Dual function button)**: **[OFF]** When you are programming or configuring the appliance, press this button to cancel the selection / **[20. Heating]** Press this button to activate the Heating mode, 'bb' will be displayed. This mode will be active until cancelled. To cancel, press and hold this button.

**Menu:**

1. **Slow:** perfect for cooking stews in the traditional way over a low heat.
   - Default: Temperature I - 150 min.
   - Temperature range: I (75º), II (85º), III (95º)
   - Time range: 1-990 minutes.
2. **Fast:** ideal for preparing delicious dishes quickly without losing quality.
   - Default: Temperature I - 3 min.
   - Temperature range: I (95º), II (100º), III (105º)
   - Time range: 1-99 minutes.
3. **Stew:** designed to prepare traditional stews and casseroles (with the lid on).
   - Default: Temperature I - 15 min.
   - Temperature range: I (110º), II (120º), III (105º)
   - Time range: 1-99 minutes.
4. **Grill:** Designed for grilling meat, fish and/or vegetables. To use this menu, programme it with the lid closed and, once the appliance has reached the temperature, it can be used with the lid open.
   - Default: Temperature I - 3 min.
   - Temperature range: I (130º), II (140º), III (150º)
   - Time range: 1-99 minutes.

5. **Fry:** This menu is very powerful, and is ideal for cooking things quickly, without programming - such as stir-frying or heating the bowl and then continuing to cook in the specified menu, or for cooking fried food. This menu should always be used with the lid open.
   - Default: Temperature I - 15 min.
   - Temperature range: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Time range: 1-99 minutes.
6. **Oven:** Perfect for baking all kinds of foods
   - Default: Temperature I - 60 min.
   - Temperature range: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Time range: 1-330 minutes.
7. **Steam:** Specially designed for healthy steaming. To use this menu, add 1 or 2 measures of water and the baking tray.
   - Default: Temperature I - 10 min.
   - Temperature range: I (105°), II (115°), III (125°)
   - Time range: 1-99 minutes.
8. **Legumes:** Ideal for cooking all types of pulses.
   - Default: Temperature I - 60 min.
   - Temperature range: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Time range: 45-180 minutes.
9. **Soup:** specifically for cooking soups, pasta or vegetables.
   - Default: Temperature I - 20 min.
   - Temperature range: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Time range: 1-99 minutes.

**10. Cream:** Ideal for making creams on a slow heat.
- Default: Temperature I - 90 min.
- Temperature range: I (95°), II (105°), III (115°)
- Time range: 45-180 minutes.

**11. Rice:** Specific menu for cooking dry rice. This menu is automatic and cannot be modified.

**12. Pasta:** ideal for preparing delicious pasta.
- Default: Temperature I - 12 min.
- Temperature range: I (95°), II (100°), III (110°)
- Time range: 1-99 minutes.

**13. Pie:** ideal for quick preparation and baking of cakes and desserts
- Default: Temperature I - 60 min.
- Temperature range: I (140°), II (145°), III (150°)
- Time range: 45-180 minutes.

**14. Dessert:** Designed for cakes and slow-cooked desserts.
- Default: Temperature I - 30 min.
- Temperature range: I (140°), II (145°), III (150°)
- Time range: 1-330 minutes.

**15. Jam:** Homemade jam at the click of a button
- Default: Temperature I - 75 min.
- Temperature range: I (120°), II (140°), III (150°)
- Time range: 45-180 minutes.

**16. Oat:** designed to prepare oat-enriched dishes such as porridge.
- Default: Temperature I - 25 min.
- Temperature range: I (95°), II (105°), III (110°)
- Time range: 20-60 minutes.

17. **Milk:** adjusts the temperature to prepare recipes with large quantities of milk, preventing spillage. Ideal for heating milk.
    - Default: Temperature I - 10 min.
    - Temperature range: I (55°), II (75°), III (95°)
    - Time range: 1-40 minutes.
18. **Sterilize:** Disinfects and kills germs, ideal for childcare items or kitchen utensils.
    - Default: Temperature I - 30 min.
    - Temperature range: 115°.
    - Time range: 15-45 minutes.
19. **Yoghurt:** Prepare your own yoghurt with this menu - clean, safe and convenient.
    - Default: Temperature I - 480 min.
    - Temperature range: 40°.
    - Time range: 360-990 minutes.
20. **Auto Clean:** Cleans the bowl thoroughly and removes dirt and germs. To use this menu, add 1 measure of vinegar or lemon and half a litre of water, press the 'Auto Clean' button and, once the programme has finished, rinse the bowl with soap and water. This menu is automatic and cannot be modified.
    - Default: Temperature 115° / 20 min.

# HOW TO COOK

Cooking with Newlux SmartChef Digital V100 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,

⚠ IMPORTANT: To remove any harmful substances before cooking, set the bowl correctly and run the Auto Clean programme.

1. Make sure the voltage is correct and plug the appliance into the mains. The appliance will beep and enter Standby mode, with the button ⏻ flashing.
2. Press the ⏻ button to turn on the control panel.
3. Use the (MENU ›) and (MENU ‹) buttons to select the desired menu, which will flash. Press the (MENU ›) button to start Slow cooking and go forward, if you press (MENU ‹) it starts in Yoghurt and goes backwards.
4. Before the display stops flashing, select the temperature (I - II - III) with the (TEMP.) button.
5. Adjust the time with the (⊕ HOUR) and (⊖ MIN.), buttons, as indicated in the recipe.
6. Press ⏻ to confirm. If you do not touch anything, the appliance will automatically start cooking when it stops flashing after a few seconds.
7. When the appliance has finished cooking, 'bb' will appear on the display; then you can open the lid.
8. The cursor will be shown on the display moving until the temperature is reached. Once the appliance has reached the ideal cooking conditions, the cooking time will appear on the display, which will decrease.
9. When the time is up, the appliance automatically keeps the food warm until you cancel it.

Press the (OFF 20.Warm) button to cancel during the selection process. If the appliance is cooking and you want to stop it, press and hold this button for a few seconds, the control panel will appear again.

# HOW TO PROGRAMME (RSV)

You can program the Newlux SmartChef Digital V100 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. Select menu, temperature and cooking time.
2. Press the **RSV** button to enter programming.
3. To choose the meal time, programme the time left to eat. Adjust the button for the hours and the button for minutes. Both buttons only increase. To decrease the waiting time, you have to cancel the programme and start again. For example, if it is 10.00 am and you want to programme the appliance so the food is ready at 2.30 pm, you programme 4.30 h.
4. Press the button to confirm, or wait for it to stop flashing. The selected menu, the time remaining until the meal is ready and the and buttons will remain visible on the display.

The appliance automatically calculates when to start cooking so the food is ready at the selected time. If you decide to eat later, remember the appliance keeps the food warm indefinitely until you cancel this menu.

⚠ IMPORTANT: To programme the appliance in advance, you must do so at least 3 hours beforehand, if the time is less, it will start cooking immediately.

# 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.

**Newlux SmartChef Digital V100** includes an Auto Clean menu. To use this menu after cooking, simply add 1 measure of vinegar or lemon and half a litre of water, press the AUTO CLEAN button and, once the programme has finished, rinse the bowl with soap and water.

- **Inner lid** with silicone ring. You can remove the inner lid with the help of the two lower tabs. It can be cleaned with a damp cloth or with a mild detergent and a sponge.
- **Steam valve**, Remove the valve by pulling it upwards from the back. Clean with a damp cloth or mild detergent and a sponge or scouring pad.
- **Inner bowl**, This is made of aluminium and is coated with a revolutionary, highly durable, non-stick coating. Therefore, hardly any food residue sticks to it and it is very easy to clean. To clean, set the Auto Clean menu or use a damp cloth or sponge with a little detergent.
- **Outer lid or cover**, Clean with a damp cloth or with mild detergent and a sponge.
- **Outer casing**, If there is food residue on the outer casing, clean it carefully with a damp cloth. It is important to dry the appliance thoroughly before using it again.

⚠ IMPORTANT: You should replace the aluminium cover with the silicone ring and clean the valves once a year, depending on use. Contact Technical services when the appliance is more than one year old..

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

# COOKING TIPS

- **Newlux SmartChef Digital V100** cooks however you like: in a single step or in several steps, for tastier results. For some recipes, it is best to fry quickly beforehand, i.e. to cook in two steps: first fry (in the Fry menu with the lid open and at maximum power, preheat the bowl with oil inside and add the vegetables), then continue with the main recipe.
- To grill fish or meat, you should heat the bowl with a little oil while preparing the ingredients. Once the bowl is hot, put the meat or fish in, sear it on one side, then turn it over and finish preparing the dish in the corresponding 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.
- You can insert all types of ovenproof or grill-proof moulds into the food processor bowl. However, if you use metal moulds, be careful not to scratch the non-stick surface.
- If you want to programme a recipe that needs to be stir fried beforehand: stir fry first, then set the corresponding menu (programme) for a tastier result.

# FRANÇAIS

Robot de cuisine multifonction

**Newlux SmartChef Digital V100**

# 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 Multifunción Newlux Smartchef Digital V100, 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 toutes sortes de substances nocives, il est conseillé, avant d'utiliser l'appareil, de faire un nettoyage initial, pour cela, vous devez mettre 1 mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau, sélectionnez le programme "Nettoyage automatique", une fois le programme terminé, rincez la cuvette avec de l'eau et le robot sera alors prêt à être utilisé.

**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.
- L'écran du Robot Multifonction Newlux est tactile, NE PAS TOUCHER avec les mains mouillées

**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

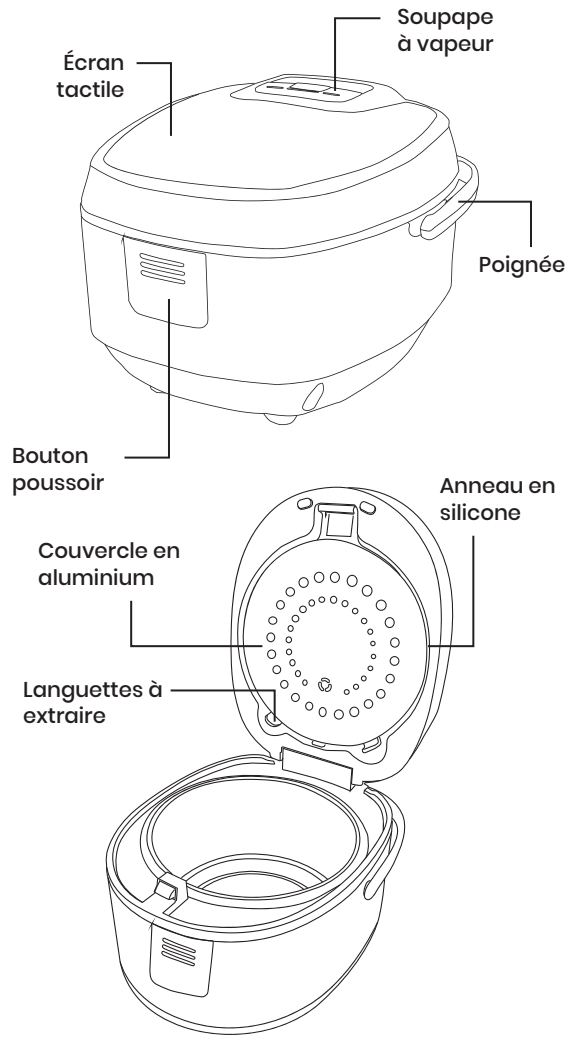
- **Le Robot Multifonction Newlux SmartChef Digital V100** cuit toutes sortes de recettes en obtenant automatiquement les saveurs et textures les plus traditionnelles, pour cela il intègre différents capteurs de température pour réaliser différents types de cuisson dans un seul appareil.
- **Intelligence artificielle:** le Robot Multifonction Newlux intègre une puce intelligente qui détecte la température à l'intérieur de la cuvette en permanence et ajuste la puissance en fonction du menu sélectionné.
- **Multifonction Infinity 21:** Amusez-vous à cuisiner des recettes infinies au maximum de votre imagination grâce à ses 21 programmes automatiques. Feu doux (Mijoter), ragoût, Plaque de cuisson"gril", frire, four, vapeur, légumes, soupe, crème, cuisson rapide, riz, pâtes, gâteau, dessert, confiture, avoine, lait, stériliser, chauffer, auto-nettoyage et yaourt.
- **Grande capacité 5L:** Cuisinez jusqu'à 10 portions en même temps grâce à sa capacité de 5 litres. Grâce à l'intelligence artificielle, il nous permet de cuisiner en même temps, pour une et dix personnes, en adaptant la puissance à la quantité d'aliments pour toujours obtenir le meilleur résultat.
- **Technologie anti-adhésive:** Cuvette conçue avec la technologie anti-adhésive Nonstick XL sans PFOA, avec 5 couches pour que les aliments ne collent jamais, cuisant toujours à son point parfait, il rend également le nettoyage beaucoup plus facile.
- **Commande tactile:** Système innovant de commande numérique tactile pour une manipulation simple, rapide et intuitive.
- **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 à cuisiner afin que vous ayez les aliments préparés à l'heure exacte.
- **Fonction de réchauffage,** le Robot Multifonction intègre un système de cuisson qui vous permet de réchauffer vos plats directement depuis le réfrigérateur, sans perte de qualité des aliments.

- **Technologie enveloppante Heat 3D 900W:** Grâce à sa conception, la chaleur est répartie de façon homogène en enveloppant la cuvette et en répartissant la température de façon uniforme, en exploitant toute sa puissance de 900W pour des résultats de cuisson professionnels.
- **Maintient les aliments au chaud automatiquement** une fois la cuisson terminée et ne détériore ni la qualité ni le goût des aliments. Ainsi, vous pourrez profiter de la nourriture chaude, comme fraîchement cuite, à tout moment. Aliments comme les pâtes ou les recettes chaudes, mais la texture peut varier si elle est laissée trop longtemps.
- **Extrêmement facile à utiliser:** mettez les ingrédients dans la cuvette, sélectionnez le programme souhaité et quand vous voulez manger, le robot n'a pas besoin de surveillance et garde vos aliments au chaud jusqu'à votre arrivée.
- **Nettoyage simple et rapide:** Nettoyage automatique grâce à son programme d'auto-nettoyage et à la composition de la cuvette, qui permet d'éliminer toutes les saletés de manière simple, confortable et rapide.
- **Qualité et sécurité maximales:** Le robot est conçu avec des matériaux de haute qualité et dispose de différents systèmes de sécurité. La vanne de micropression, les deux capteurs de température internes supérieure et inférieure et le thermofusible répondent intelligemment à toutes les normes de sécurité pour prendre soin de vous et des vôtres pendant la cuisson. En cas de surchauffe ou de surtension, il cessera de fonctionner.
- **Livre de cuisine professionnel inclus:** un livre contenant plus de 200 recettes vous permet de tirer le meilleur parti du robot de cuisine. Savourez chaque jour des plats délicieux et différents.
- **Accessoires inclus:** Comprend tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner avec son set de Cuvette Nonstick XL, câble d'alimentation amovible, grille en métal, panier de cuisson à la vapeur, verre mesureur, cuillère et spatule.
- **Données techniques:** Matériau : alliage d'aluminium
  Puissance: 900W
  Dimensions: 30x255x215 cm. Poids: 3,63 kg
  Alimentation: 220-240 v, 50 Hz

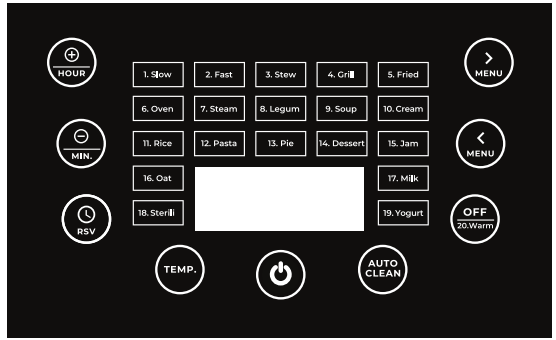
# PARTIES/ PIÈCES ET ACCESSOIRES

1. **Poignée de transport:** située en haut du robot. Vous pouvez facilement manipuler, ranger ou déplacer le robot de cuisine Newlux.
2. **Bouton poussoir:** en appuyant sur le bouton-poussoir, le couvercle s'ouvre doucement.
3. **Écran tactile:** le panneau de commande est tactile, il est donc très intuitif et facile à utiliser, vous pouvez contrôler toutes les fonctions du robot en un clic. S'allume avec l'utilisation.
4. **Cuvette:** est en alliage d'aluminium pour une meilleure efficacité de répartition de la chaleur. Elle est recouverte de 5 couches anti-adhésives de haute résistance. Sans PFOA. Capacité 5 L.
5. **Couvercle intérieur en aluminium** avec anneau en silicone, il a deux languettes incorporées dans la partie inférieure pour l'extraire et pouvoir le nettoyer facilement.
6. **Accessoires:**

Panier vapeur | Plaque de cuisson | Cuvette | Spatule | Louche | Verre doseur



# MENUS ET PANNEAU DE COMMANDE




**Newlux SmartChef Digital V100** comprend un panneau tactile photosensible, très simple et intuitif à utiliser. Il suffit de rapprocher le doigt du bouton désiré pour activer cette fonction.

⚠ 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.

**Funciones:**

**ON:** Appuyez sur ce bouton pour mettre le robot en marche. Quand le robot est en veille "Stand By", le voyant clignote.

**+/Heure (bouton double fonction):** [+] Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson lorsque vous réglagez le temps dans le menu sélectionné. / [**Hora**] Dans les paramètres "configuration" RSV, appuyez sur ce bouton pour augmenter les heures, cette fonction ne fait qu'augmenter, si vous vous trompez, vous devez annuler et reprogrammer.

**-/Minutos:** (bouton double fonction): [-] Appuyez sur ce bouton pour réduire le temps de cuisson lorsque vous réglagez le temps dans le menu sélectionné. / [**Min.**] Dans les paramètres "configuration" RSV, appuyez sur ce bouton pour augmenter les minutes, cette fonction ne fait qu'augmenter, si vous vous trompez, vous devez annuler et reprogrammer.

**RSV:** bouton indiqué pour programmer le robot et réserver le menu.

**Température:** appuyez sur ce bouton pour changer la température de cuisson. La température est indiquée avec 3 chiffres situés sur la gauche de l'écran, au total il y a 3 niveaux: bas, moyen, haut. Par défaut, la température 1 est sélectionnée dans tous les menus.

**Nettoyage automatique:** programme spécifique pour nettoyer la cuvette, il suffit d'introduire 1 mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau, sélectionnez 'Nettoyage automatique', une fois le programme terminé, rincez la cuvette avec de l'eau et du savon.

**> Menu:** bouton pour sélectionner le menu souhaité dans le sens avant >, le menu clignotera.

**< Menu: bouton pour sélectionner le menu souhaité dans le sens de l'arrière > , le menu clignotera.**

**OFF / 20.Chauffer** (bouton double fonction): **[OFF]** Lorsque vous programmez ou configurez le robot, appuyez sur ce bouton pour annuler la sélection. / **[20. Chauffer]** Pliquez sur ce bouton pour activer le mode Chauffer, il s'affichera à l'écran 'bb', ce mode restera actif jusqu'à ce qu'il soit annulé, pour annuler maintenir enfoncé ce bouton.

**Menus:**

1. **Slow / *Feu doux*:** menu idéal pour cuisiner des ragots de façon traditionnelle à feu doux.
   - Par défaut: Température I - 150 min.
   - Plage de température: I (75°), II (85°), III (95°)
   - Plage de temps: 1-990 minutes.
2. **Fast / *Cuisson rapide*:** menu idéal pour préparer rapidement de délicieux plats sans perte de qualité
   - Par défaut: Température I - 3 min.
   - Plage de température: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
3. **Stew / *Ragoût*: menu conçu pour préparer des ragots traditionnels, est utilisé lorsque nous voulons cuisiner comme dans une casserole avec le couvercle.**
   - Par défaut: Température I - 15 min.
   - Plage de température: I (110°), II (120°), III (1105°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.

4. **Grill / *Plaque de cuisson "grill"*:** menu conçu pour cuire des viandes, poissons et/ou légumes le gril. Pour utiliser ce menu, il est recommandé de programmer avec le couvercle fermé et, une fois que le robot a atteint la température, il peut être utilisé avec le couvercle ouvert.
   - Par défaut: Température I - 3 min.
   - Plage de température: I (130°), II (140°), III (150°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
5. **Fried / *Frire*:** ce menu est très puissant, il est idéal pour faire des choses rapidement sur le moment, sans programme, comme des sofregits "sofritos" ou chauffer la cuvette, pour ensuite continuer à cuisiner au menu indiqué, ou encore pour cuisiner des frites. Ce menu doit toujours être utilisé avec le couvercle ouvert.
   - Par défaut: Température I - 15 min.
   - Plage de température: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
6. **Oven / *Four* :** menu idéal pour cuire toutes sortes d'aliments
   - Par défaut: Température I - 60 min.
   - Plage de température: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Plage de temps: 1-330 minutes.
7. **Steam / *Vapeur* :** menu spécialement conçu pour cuire à la vapeur de façon saine, pour utiliser ce menu vous devez introduire 1 ou 2 mesures d'eau et la plaque de cuisson.
   - Par défaut: Température I - 10 min.
   - Plage de température: I (105°), II (1115°), III (125°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
8. **Legum / *Légumes* :** menu idéal pour cuisiner toutes sortes de légumes
   - Par défaut: Température I - 60 min.
   - Plage de température: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Plage de temps: 45-180 minutes.

9. **Soup / *Soupe* :** menu spécifique pour la cuisson des soupes, des pâtes ou des légumes
   - Par défaut: Température I - 20 min.
   - Plage de température: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
10. **Cream / *Crèmes* :** menu parfait pour cuire des crèmes à feu doux
   - Par défaut: Température I - 90 min.
   - Plage de température: I (95°), II (105°), III (115°)
   - Plage de temps: 45-180 minutes.
11. **Rice / *Riz*:** menu spécifique pour la cuisson du riz sec. Ce menu est automatique et non modifiable.
12. **Pasta / *Pâtes* :** menu idéal pour préparer de délicieuses pâtes
   - Par défaut: Température I - 12 min.
   - Plage de température: I (95°), II (100°), III (110°)
   - Plage de temps: 1-99 minutes.
13. **Pie / *Tarte* "*gâteau*":** idéal pour la préparation de gâteaux et desserts de préparation et de cuisson rapide.
   - Par défaut: Température I - 60 min.
   - Plage de température: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Plage de temps: 45-180 minutes.
14. **Dessert / *Dessert*:** menu conçu pour les gâteaux et les desserts à cuisson lente
   - Par défaut: Température I - 30 min.
   - Plage de température: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Plage de temps: 1-330 minutes.
15. **Jam / *Confiture* :** confiture maison en un clic
   - Par défaut: Température I - 75 min.
   - Plage de température: I (120°), II (140°), III (150°)
   - Plage de temps: 45-180 minutes.

16. **Oat / *Avoine* :** menu conçu pour préparer des plats enrichis en avoine, comme du porridge ou de la bouillie d'avoine.
    - Par défaut: Température I - 25 min.
    - Plage de température: I (95°), II (105°), III (110°)
    - Plage de temps: 20-60 minutes.
17. **Milk / *Lait* :** ajustez la température pour préparer des recettes avec de grandes quantités de lait, en évitant le déversement. Idéal pour chauffer le lait
    - Par défaut: Température I - 10 min.
    - Plage de température: I (55°), II (75°), III (95°)
    - Plage de temps: 1-40 minutes.
18. **Sterili / *Stériliser* :** désinfecte et tue les germes, idéal pour les objets de puériculture ou ustensiles.
    - Par défaut: Température I - 30 min.
    - Plage de température: 115°
    - Plage de temps: 15-45 minutes.
19. **Yogurt / *Yaourt* :** préparez vos propres yaourts avec ce menu de manière propre, sûre et confortable
    - Par défaut: Température I - 480 min.
    - Plage de température: 40°
    - Plage de temps: 360-990 minutes.
20. **Auto clean / *Auto-nettoyage*:** nettoie la cuvette en profondeur, élimine la saleté et les germes. Pour utiliser ce menu, vous devez introduire 1 mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau, appuyez sur le bouton "Auto-nettoyage", et une fois le programme terminé, rincez la cuvette avec de l'eau et du savon. Ce menu est automatique, ne peut pas être modifié.
    - Par défaut: Température 115° / 20 min.

# COMMENT CUISINER

Cuisiner avec **Newlux SmartChef Digital V100** 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,

⚠ IMPORTANT: Afin de désinfecter toutes sortes de substances nocives, avant la cuisson, vous devez mettre la cuvette correctement et faire un cycle du programme Auto Nettoyage.

1. Branchez le robot au courant électrique. Vérifiez que la tension est adéquate. Le robot émettra un « bip » et entrera en mode veille avec le bouton ⏻ clignotant.
2. Appuyez sur ⏻ pour allumer le panneau de commande.
3. Avec les boutons (MENU ›) et (MENU ‹) sélectionnez le menu souhaité, le menu choisi clignotera. Si vous appuyez sur (MENU ›) il commence à Feu doux et va vers l'avant,et appuyezsur (MENU ‹) il commence à Yogourt et va vers l'arrière.
4. Avant que l'écran ne clignote plus, sélectionnez la température (I – II – III) à l'aide du bouton (TEMP.).
5. Réglez le temps avec les boutons (⊕ HOUR) et (⊖ MIN.), selon la recette.
6. Appuyez sur ⏻ pour confirmer. Si vous ne touchez rien, le robot démarrera automatiquement la cuisson dès qu'il s'arrêtera de clignoter, au bout de quelques secondes.
7. Quand le robot aura fini de cuisiner, il apparaîtra sur l'écran '88', alors vous pouvez ouvrir le couvercle.
8. Le curseur est affiché sur l'écran en faisant rouler jusqu'à ce que la température soit atteinte. Une fois que le robot est en état de cuisson, le temps de cuisson s'affiche sur l'écran et diminueo.
9. Une fois le temps écoulé, le robot maintient automatiquement les aliments au chaud jusqu'à ce que vous l'annuliez.

Appuyez sur le bouton (OFF 20.Warm) pour annuler pendant le processus de sélection. Si le robot est en train de cuisiner et que vous voulez arrêter, maintenez ce bouton enfoncé quelques secondes, le panneau de commande apparaîtra à nouveau.

# COMMENT PROGRAMMER (RSV)

Vous pouvez programmer le robot Newlux SmartChef Digital V100 pour cuisiner automatiquement sans avoir besoin d'être présent. Une fois le menu terminé, le robot gardera automatiquement les aliments au chaud, jusqu'à ce que vous l'annuliez.

1. **Sélectionnez le menu, la température et le temps** de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **RSV** (RSV) pour entrer dans la programmation.
3. **Pour choisir l'heure du repas,** il faut programmer les heures qu'il reste à manger, réglez avec le bouton (HOUR) les heures et avec le bouton (MIN.) les minutes, les deux boutons augmentent toujours, si vous avez besoin de modifier le temps d'attente, vous devez annuler et reprogrammer le robot. Par exemple, si vous voulez programmer le robot à 10h00 pour que le repas soit prêt à 14h30, vous devrez programmer 4h30.
4. Appuyez sur le bouton ⏻ pour confirmer ou attendez qu'il arrête de clignoter. Le panneau restera fixe : le menu sélectionné, le temps restant pour préparer les aliments et les bouton (RSV) et (OFF 20.Warm).

Le robot calculera automatiquement quand il doit commencer la cuisson afin qu'à l'heure sélectionnée le repas soit prêt. Au cas où vous ne seriez pas à l'heure, rappelez-vous que le robot garde les aliments chauds indéfiniment jusqu'à ce que vous annuliez ce menu.

⚠ IMPORTANT: Vous devez programmer le robot au moins 3 heures à l'avance, si le temps est plus court, il commencera à cuire à ce moment-là.

# 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.

**Newlux SmartChef Digital V100** comprend un menu d'autonettoyage. Pour utiliser ce menu après cuisson, il suffit d'ajouter 1 mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau, appuyer sur le bouton AUTO CLEAN et une fois le programme est terminé, rincez la cuvette avec de l'eau et du savon.

- **Couvercle intérieur** avec anneau en silicone, vous pouvez retirer le couvercle intérieur à l'aide des deux languettes inférieures, il se nettoie avec un chiffon humide ou à défaut avec un détergent doux et une éponge.
- **Soupape à vapeur**, retirez la soupape en la tirant de l'arrière vers le haut. Elle peut être nettoyée avec un chiffon humide ou, à défaut, avec un détergent doux et une éponge ou un torchon.
- **Cuvette intérieure**, la cuvette intérieure est en aluminium et porte un apprêt révolutionnaire de haute durabilité et anti-adhérent. Elle est donc très facile de la nettoyer, car les restes de nourriture ne collent que très peu. Pour la nettoyer, vous pouvez programmer le menu Auto Nettoyage ou utiliser un chiffon humide ou une éponge avec un peu de détergent.
- **Couvercle extérieur ou couverture**, nettoyé avec un chiffon humide ou à défaut avec un détergent doux et une éponge.
- **Boîtier extérieur**, si le boîtier extérieur présente des restes de nourriture, nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide. Il est important de bien sécher le robot avant de l'utiliser à nouveau.

⚠ IMPORTANT: Il est conseillé de changer le couvercle en aluminium avec anneau en silicone et de nettoyer les soupapes une fois par an, en fonction de l'utilisation. Contactez le service technique si vous avez le robot plus d'un an.



**NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS. NO SE RECOMIENDA EL USO DE LAVAVAJILLAS.**

# ASTUCES DE CUISINE

- **Newlux SmartChef Digital V100** cuit comme vous le souhaitez, en une seule étape ou en plusieurs étapes, pour obtenir des résultats plus savoureux, dans certaines recettes, il est conseillé de faire un sofregit “sofrito” préalable, c’est-à-dire cuire en deux étapes, d’abord préparer le sofregit “sofrito” (dans le menu Frire avec le couvercle ouvert et à puissance maximale , préchauffez la cuvette d’huile à l’huile à l’intérieur et ajoutez les légumes) puis suivre les étapes de la recette.
- Pour faire des grillades de poissons ou de viandes, il est pratique de chauffer la cuvette avec un peu d’huile pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois la cuvette chaude, on y introduit la viande ou le poisson, on marque sur un côté, puis on le retourne et on termine de préparer le plat dans le menu correspondant.
- Si une fois la cuisson terminée, la recette n’est pas bien préparée, cela peut être pour deux raisons: la température choisie n’était pas la bonne ou la qualité des aliments augmente ou diminue le temps de cuisson, rectifiez les paramètres et reprenez la cuisson.
- Vous pouvez introduire tous les types de moules pour l’utilisation d’un four ou d’une plaque de cuisson dans la cuvette du robot de cuisine/culinaire, si vous utilisez des moules métalliques, veillez à ne pas rayer la surface antiadhésive.
- Si vous voulez programmer une recette qui a besoin d’un sofregit “sofrito” préalable, faites d’abord le sofregit “sofrito” puis laissez le menu correspondant réservé (programmé) pour obtenir un résultat plus savoureux.

# ITALIANO

Robot da cucina multifunzionale

**Newlux SmartChef Digital V100**

# 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 Digital V100, 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!** Per disinfettare tutti i tipi di sostanze nocive si consiglia, prima di utilizzare il dispositivo, di fare una pulizia iniziale, per fare questo, mettere 1 misura di aceto o limone e mezzo litro di acqua, selezionare il programma 'Auto Clean', una volta che il programma è finito, sciacquare la ciotola con acqua e il robot sarà pronto all'uso.

**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 cucchiaio 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.
- Il display del robot multifunzione Newlux è tattile, NON TOCCARE con le mani bagnate

**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.

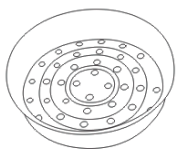
# CARATTERISTICHE DEL ROBOT

- **Il robot multifunzione Newlux SmartChef Digital V100** cucina tutti i tipi di ricette, ottenendo automaticamente i sapori e le consistenze più tradizionali, incorporando diversi sensori di temperatura per ottenere diversi tipi di cottura in un unico dispositivo.
- **Intelligenza artificiale:** Newlux Multifunction Robot incorpora un chip intelligente che rileva costantemente la temperatura all'interno della ciotola e regola la potenza in base al menu selezionato.
- **Multifunzione Infinity 21:** Godetevi la cottura d'infinite ricette fino a dove vi porta la vostra immaginazione grazie ai suoi 21 programmi automatici. Sbbollire, stufare, grigliare, friggere, forno, vapore, verdure, zuppa, crema, cottura rapida, riso, pasta, torta, dolce, marmellata, farina d'avena, latte, sterilizzare, riscaldare, auto-pulizia e yogurt.
- **Grande capacità 5L:** cucina fino a 10 porzioni contemporaneamente grazie alla sua capacità di 5 litri. Grazie all'intelligenza artificiale, ci permette di cucinare nello stesso tempo, sia per uno che per dieci commensali, adattando la potenza alla quantità di cibo, ottenendo sempre il miglior risultato.
- **Tecnologia antiaderente:** Ciotola progettata con tecnologia antiaderente PFOA-free Nonstick XL, con 5 strati per garantire che il cibo non si attacchi mai e cuocia sempre alla perfezione, oltre a renderla molto più facile da pulire.
- **Touch Control:** Innovador sistema de control digital táctil para un manejo simple, rápido e intuitivo.
- **Intelligenza autonoma 24h:** Goditi il tuo tempo grazie al suo sistema di programmazione 24h, scegli quanto tempo vuoi mangiare, il robot calcolerà quando iniziare a cucinare in modo che tu abbia il cibo pronto all'ora esatta.
- **Funzione di riscaldamento,** il robot multifunzione incorpora un sistema di cottura attraverso il quale è possibile riscaldare i vostri piatti direttamente dal frigorifero, senza perdere la qualità del cibo.

- **Tecnologia 900W Heat 3D 900W surround:** grazie al suo design, il calore si distribuisce uniformemente intorno alla padella e distribuisce la temperatura in modo uniforme, sfruttando appieno la sua potenza di 900W per risultati di cottura professionali.
- **Mantiene il cibo caldo** automaticamente a fine cottura e non deteriora la qualità o il sapore del cibo. Così si può godere di cibo caldo, come se fosse appena cucinato, in qualsiasi momento. Cibi come la pasta o le ricette di brodo possono variare di consistenza se lasciati troppo a lungo.
- **Estremamente facile da usare:** metti gli ingredienti nella ciotola, seleziona il programma desiderato e quando vuoi mangiare, il robot da cucina è incustodito e mantiene il cibo caldo fino al tuo arrivo.
- **Pulizia semplice e rapida:** Pulizia automatica grazie al suo programma di auto pulizia e alla composizione del secchio, che permette di rimuovere tutto lo sporco in modo semplice, comodo e veloce.
- **Massima qualità e sicurezza:** Il robot è progettato con materiali di alta qualità ed è dotato di vari sistemi di sicurezza. La valvola a micro pressione, i due sensori interni di temperatura superiore e inferiore e il termo fusibile soddisfano in modo intelligente tutti gli standard di sicurezza per prendersi cura di voi e della vostra famiglia mentre cucinate. In caso di surriscaldamento o sovratensione smetterà di funzionare.
- **Ricettario professionale incluso:** include un libro con più di 200 ricette per ottenere il massimo dal tuo robot da cucina. Godetevi piatti deliziosi e diversi ogni giorno.
- **Accessori inclusi:** Include tutto il necessario per godersi la cottura con il suo set di ciotola antiaderente XL, cavo di alimentazione rimovibile, griglia metallica, cestello per la cottura a vapore, misurino, cucchiaio e spatola.
- **Dati tecnici:** Materiale: Lega di alluminio
  Dimensioni: 30x255x215 cm.
  Peso: 3,63 kg
  Potenza: 900W
  Alimentazione: 220-240 v, 50 Hz

# PARTI E ACCESSORI

1. **Maniglia di trasporto:** situata sulla parte superiore del robot. Si può facilmente spostare, riporre o spostare il robot da cucina Newlux.
2. **Pulsante:** premendo il pulsante si apre delicatamente il coperchio.
3. **Touch screen:** il pannello di controllo è sensibile al tocco, quindi è molto intuitivo e facile da usare, è possibile controllare con un clic tutte le funzioni del robot. Si illumina quando è in uso.
4. **Padella:** in lega di alluminio per una distribuzione più efficiente del calore. È rivestito con 5 strati di rivestimento antiaderente per la massima resistenza. Senza PFOA. Capacità 5 L.
5. **Coperchio interno in alluminio** con anello in silicone, con due linguette incorporate sul fondo per una facile rimozione e pulizia.
6. **Accessori:**



Cestello del vapore

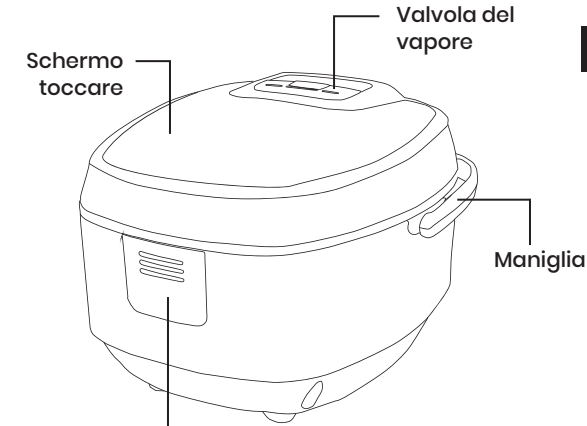
Vassoio di cottura

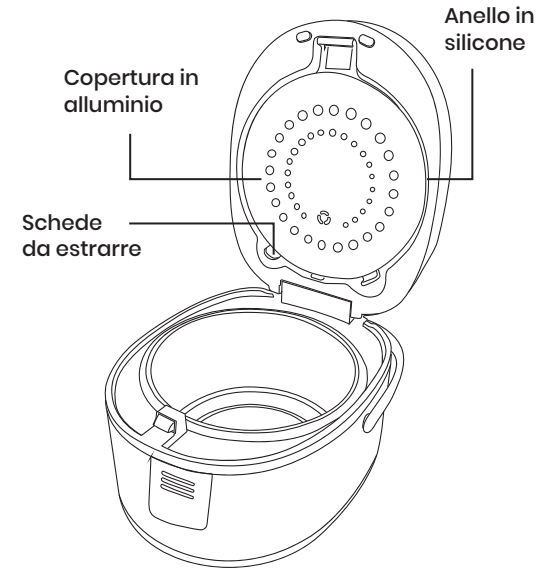
Bowl

Spatola

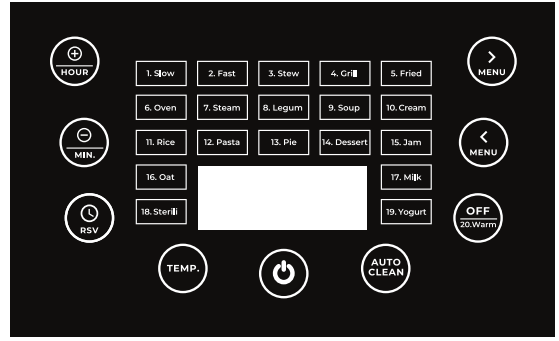
Mestolo

Coppa del misuratore



# MENU E PANNELLO DI CONTROLLO




**Newlux SmartChef Digital V100** include un pannello tattile fotosensibile, che è molto facile e intuitivo da usare. Basta spostare il dito sul pulsante desiderato per attivare la funzione.

⚠ IMPORTANTE: **NON TOCCARE CON LE MANI UMIDE.** Se il display è bagnato, asciugarlo accuratamente prima dell'uso, poiché ciò potrebbe causare problemi di funzionamento.

**Funzioni:**

**ON:** Premere questo pulsante per accendere il robot. Quando il robot è in Stand By, la luce lampeggia.

**+/Time** (pulsante a doppia funzione): [+] Premere questo pulsante per aumentare il tempo di cottura quando si imposta il tempo all'interno del menu selezionato. / [**Hora**] All'interno delle impostazioni RSV, premere questo pulsante per aumentare le ore, questa funzione aumenta solo, se si commette un errore è necessario annullare e programmare nuovamente.

**-/Minuti:** (pulsante a doppia funzione): [-] Premere questo pulsante per diminuire il tempo di cottura quando si imposta il tempo all'interno del menu selezionato. / [**Min.**] All'interno delle impostazioni RSV, premere questo pulsante per aumentare i minuti, questa funzione aumenta solo, se si commette un errore si deve annullare e programmare di nuovo.

**RSV:** pulsante per programmare il robot e riservare il menu.

**Temperatura:** premere questo pulsante per cambiare la temperatura di cottura. La temperatura è indicata da 3 cifre sul lato sinistro del display, in totale ci sono 3 livelli: basso, medio, alto. Per impostazione predefinita, la temperatura 1 è selezionata in tutti i menu.

**Autopulente:** programma specifico per pulire il serbatoio, basta aggiungere 1 misurino di aceto o limone e mezzo litro d'acqua, selezionare 'Autopulente', una volta terminato il programma, sciacquare il serbatoio con acqua e sapone.

**> Menu:** pulsante per selezionare il menu desiderato in direzione avanti >, il menu lampeggia.

**< Menu: pulsante per selezionare il menu desiderato in direzione indietro >, il menu lampeggia.**

**OFF / 20.Riscaldamento** (pulsante a doppia funzione): **[OFF]** Quando si sta programmando o configurando il robot, premere questo pulsante per annullare la selezione. / **[20. Riscaldamento]** Premere questo pulsante per attivare la modalità di riscaldamento, verrà visualizzato 'bb', questa modalità sarà attiva fino all'annullamento, per annullare tenere premuto questo pulsante.

**Menu:**

1. **Slow / F. Lento:** perfetto per cucinare stufati in modo tradizionale a fuoco lento.
   - Default: Temperatura I - 150 min.
   - Gamma di temperatura: I (75°), II (85°), III (95°)
   - Intervallo di tempo: 1-990 minuti.
2. **Fast / C. Veloce:** ideale per preparare rapidamente piatti deliziosi senza perdere qualità.
   - Default: Temperatura I - 3 min.
   - Gamma di temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
3. **Stew / Stufato:** progettato per preparare stufati tradizionali, si usa quando vogliamo cucinare come in una casseruola con il coperchio.
   - Default: Temperatura I - 15 min.
   - Gamma di temperatura: I (110°), II (120°), III (1105°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.

4. **Grill / Piastra:** progettato per cucinare carne, pesce e/o verdure alla griglia. Per utilizzare questo menu, si raccomanda di programmarlo con il coperchio chiuso e, una volta che il robot ha raggiunto la temperatura, può essere utilizzato con il coperchio aperto.
   - Default: Temperatura I - 3 min.
   - Gamma di temperatura: I (130°), II (140°), III (150°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
5. **Fried / Friggere:** questo menu è molto potente, è l'ideale per fare le cose rapidamente sul posto, senza programmazione, come il soffritto o il riscaldamento della padella, e poi continuare a cucinare nel menu specificato, o per cucinare il fritto. Questo menu deve essere sempre usato con il coperchio aperto.
   - Default: Temperatura I - 15 min.
   - Gamma di temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
6. **Oven / Forno:** perfetto per cuocere tutti i tipi di alimenti
   - Default: Temperatura I - 60 min.
   - Gamma di temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Intervallo di tempo: 1-330 minuti.
7. **Stew / Vapore:** appositamente progettato per una sana cottura a vapore, per utilizzare questo menu è necessario introdurre 1 o 2 misure di acqua e la teglia.
   - Default: Temperatura I - 10 min.
   - Gamma di temperatura: I (105°), II (1115°), III (125°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
8. **Legum / Legumi :** perfetto per cucinare tutti i tipi di legumi.
   - Default: Temperatura I - 60 min.
   - Gamma di temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Intervallo di tempo: 45-180 minuti.

9. **Soup / Zuppa:** specifica per cucinare minestre, pasta o zuppe di verdure
   - Default: Temperatura I - 20 min.
   - Gamma di temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
10. **Cream / Crema:** perfetto per le creme a cottura lenta
   - Default: Temperatura I - 90 min.
   - Gamma di temperatura: I (95°), II (105°), III (115°)
   - Intervallo di tempo: 45-180 minuti.
11. **Rice/ Riso:** menu specifico per la cottura del riso secco. Questo menu è automatico e non può essere modificato.
12. **Pasta / Pasta:** ideale per preparare una pasta deliziosa
   - Default: Temperatura I - 12 min.
   - Gamma di temperatura: I (95°), II (100°), III (110°)
   - Intervallo di tempo: 1-99 minuti.
13. **Pie / Torta:** ideale per la preparazione di torte e dessert per una rapida preparazione e cottura.
   - Default: Temperatura I - 60 min.
   - Gamma di temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Intervallo di tempo: 45-180 minuti.
14. **Dessert / Dolce:** progettato per torte e dessert a cottura lenta.
   - Default: Temperatura I - 30 min.
   - Gamma di temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Intervallo di tempo: 1-330 minuti.
15. **Jam / Marmellata:** la marmellata più fatta in casa a portata di mano
   - Default: Temperatura I - 75 min.
   - Gamma di temperatura: I (120°), II (140°), III (150°)

- Intervallo di tempo: 45-180 minuti.

16. **Oat / Avena:** progettato per preparare piatti arricchiti di avena come il porridge o il porridge
    - Default: Temperatura I - 25 min.
    - Gamma di temperatura: I (95°), II (105°), III (110°)
    - Intervallo di tempo: 20-60 minuti.
17. **Milk / Latte :** regola la temperatura per preparare ricette con grandi quantità di latte, evitando la fuoriuscita. Ideale per riscaldare il latte.
    - Default: Temperatura I - 10 min.
    - Gamma di temperatura: I (55°), II (75°), III (95°)
    - Intervallo di tempo: 1-40 minuti.
18. **Sterili/ Sterilizzare:** disinfetta e uccide i germi, ideale per articoli per l'infanzia o utensili da cucina
    - Default: Temperatura I - 30 min.
    - Gamma di temperatura: 115°.
    - Intervallo di tempo: 15-45 minuti.
19. **Yogurt / Yogurt:** prepara il tuo yogurt con questo menu in modo pulito, sicuro e conveniente
    - Default: Temperatura I - 480 min.
    - Gamma di temperatura: 40°.
    - Intervallo di tempo: 360-990 minuti.
20. **Auto clean / Auto Pulizia :** pulisce a fondo la ciotola, rimuove lo sporco e i germi. Per utilizzare questo menu, bisogna introdurre 1 misura di aceto o limone e mezzo litro d'acqua, premere il pulsante 'Auto Clean', e una volta che il programma è finito, sciacquare il serbatoio con acqua e sapone. Questo menu è automatico, non può essere modificato.
    - Default: Temperatura 115° / 20 min.

# COME CUCINARE

Cucinare con **Newlux SmartChef Digital V100** 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,

⚠ IMPORTANTE: Per disinfettare tutti i tipi di sostanze nocive, prima di cucinare, è necessario impostare correttamente la ciotola ed eseguire un ciclo del programma Auto Clean.

1. Collegare il robot alla rete elettrica. Assicuratevi che la tensione sia corretta. Il robot emetterà un bip ed entrerà in modalità Stand By, con il pulsante ⏻ lampeggiante.
2. Premere il pulsante ⏻ per accendere il pannello di controllo.
3. Usare i tasti (MENU) e (MENU) **per selezionare il menu** desiderato, il menu selezionato lampeggerà. Se si preme il pulsante (MENU) inizia a fuoco lento e va avanti, se si preme (MENU) inizia a Yogurt e va indietro.
4. Prima che il display smetta di lampeggiare, **selezionare la temperatura** (I - II - III) con il pulsante (TEMP.).
5. **Regolare il tempo** con i tasti (HOUR) e (MIN.), come indicato nella ricetta.
6. Premere ⏻ per **confermare.** Se non toccate nulla, il robot inizierà automaticamente a cucinare quando smetterà di lampeggiare dopo alcuni secondi.
7. Quando il robot ha finito di cuocere, sul display apparirà 'bb', poi si può aprire il coperchio.
8. Il cursore apparirà sul display rotolando fino al raggiungimento della temperatura, una volta che il robot ha raggiunto le condizioni di cottura ideali, il tempo di cottura apparirà sul display, che diminuirà.
9. Una volta che il tempo è scaduto, il robot mantiene automaticamente il cibo caldo fino a quando non si annulla.

Premere il pulsante (OFF 20.Warm) per annullare durante il processo di selezione. Se il robot sta cuocendo e volete fermarlo, tenete premuto questo pulsante per alcuni secondi, il pannello di controllo apparirà di nuovo.

# COME PROGRAMMARE (RSV)

Puoi programmare il **Newlux SmartChef Digital V100** 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. **Selezionare il menu, la temperatura e il tempo** di cottura
2. Premere il pulsante **RSV** (RSV) per entrare nella programmazione.
3. Per **scegliere l'ora del pasto,** bisogna tprogrammare le ore rimaste per mangiare, regolare le ore con il pulsante (HOUR) e i minuti con il pulsante (MIN.), entrambi i pulsanti aumentano sempre, nel caso in cui si debba modificare il tempo di attesa, bisogna annullare e programmare nuovamente il robot. Per esempio, se alle 10.00h volete programmare il robot in modo che il cibo sia pronto alle 14.30h, dovrete programmare 4.30h.
4. Premere il tasto ⏻ per confermare o aspettare che smetta di lampeggiare. Il menu selezionato, il tempo rimanente alla preparazione del pasto e il tasto (RSV) e (OFF 20.Warm) rimarranno fissi sul display.

Il robot calcolerà automaticamente quando iniziare la cottura in modo che il cibo sia pronto all'ora selezionata. Nel caso in cui non arriviate in tempo, ricordate che il robot mantiene il cibo caldo indefinitamente fino a quando non annullate questo menu.

⚠ IMPORTANTE: è necessario programmare il robot con almeno 3 ore di anticipo, se il tempo è inferiore, inizierà la cottura immediatamente.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

È importante tenere pulite tutte le parti del robot da cucina. Le parti che si sporcano di più durante la cottura sono 3, il coperchio interno, la valvola del vapore e la ciotola.

**Newlux SmartChef Digital V100** include un menu Auto Clean. Per utilizzare questo menu dopo la cottura, è sufficiente aggiungere 1 misura di aceto o limone e mezzo litro d'acqua, premere il pulsante AUTO CLEAN e una volta che il programma è finito, sciacquare la ciotola con acqua e sapone.

- **Coperchio** interno con anello in silicone, è possibile rimuovere il coperchio interno con l'aiuto delle due linguette inferiori, può essere pulito con un panno umido o con un detergente morbido e una spugna.
- **Valvola del vapore**, rimuovere la valvola tirandola verso l'alto dalla parte posteriore. Pulire con un panno umido o con un detergente delicato e una spugna o un tampone abrasivo.
- **Padella interna**, la padella interna è fatta di alluminio ed è rivestita con un rivoluzionario primo antiaderente molto resistente. È quindi molto facile da pulire perché quasi nessun residuo di cibo vi si attacca. Per pulirlo si può impostare il menu Auto Clean o usare un panno umido o una spugna con un po' di detergente.
- **Coperchio o coperchio esterno**, pulire con un panno umido o altrimenti con un detergente delicato e una spugna.
- **Involucro esterno**, nel caso in cui l'involucro esterno abbia residui di cibo, pulirlo accuratamente con un panno umido. È importante asciugare bene il robot prima di usarlo di nuovo.

⚠ IMPORTANTE: si consiglia di sostituire il coperchio di alluminio con un anello di silicone e di pulire le valvole una volta all'anno, a seconda dell'uso. Contattare il servizio tecnico quando il robot ha più di un anno.

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

# CONSIGLI DI CUCINA

- **Newlux SmartChef Digital V100** cuoce come si vuole, in un solo passaggio o in più passaggi, per ottenere risultati più gustosi, in alcune ricette si consiglia di fare un soffritto prima, cioè cuocere in due passaggi, prima preparare il soffritto (nel menu Fry con il coperchio aperto e alla massima potenza, preriscaldare la padella con l'olio all'interno e aggiungere le verdure) e poi continuare con i passaggi della ricetta.
- Per grigliare il pesce o la carne, si consiglia di scaldare la padella con un po' d'olio mentre si preparano gli ingredienti. Una volta che la padella è calda, mettete la carne o il pesce, scottatelo da un lato, poi giratelo e finite di preparare il piatto nel menu corrispondente.
- Se una volta terminato il processo di cottura, la ricetta non è ben riuscita per due motivi: la temperatura selezionata non era quella corretta o la qualità del cibo rende il tempo di cottura più lungo o più breve, correggere i parametri e riprendere la cottura.
- Puoi inserire tutti i tipi di stampi da forno o da piastra nella ciotola del robot da cucina, ma se usi stampi di metallo, fai attenzione a non graffiare la superficie antiaderente.
- Se volete programmare una ricetta che ha bisogno di essere saltata in padella prima, fate prima la frittura e poi lasciate da parte il menu corrispondente (programmato), in modo da ottenere un risultato più gustoso.

# DEUTSCHE

Multifunktions- Küchenmaschine

**Newlux SmartChef Digital V100**

# 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 Digital V100 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 alle Arten von Schadstoffen zu desinfizieren, ist es ratsam, vor der Verwendung des Geräts eine Erstreinigung vorzunehmen. Geben Sie dazu 1 Maß Essig oder Zitrone und einen halben Liter Wasser in die Schüssel, wählen Sie das Programm “Auto Clean”, und spülen Sie nach Beendigung des Programms die Schüssel mit Wasser aus. Danach ist die Maschine einsatzbereit.

**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.
- Die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine ist mit einem Touchscreen ausgestattet. NICHT mit nassen Händen BERÜHREN.

**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 Antihaft-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

- **Die Newlux SmartChef Digital V100 Multifunktions-Küchenmaschine** kocht alle Arten von Rezepten und erzielt dabei automatisch die traditionellsten Aromen und Texturen, wofür sie verschiedene Temperatursensoren integriert, um verschiedene Arten des Kochens in einem einzigen Gerät zu erreichen.
- **Künstliche Intelligenz:** DisDie Newlux Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über einen intelligenten Chip, der ständig die Temperatur im Inneren der Schüssel erkennt und die Leistung entsprechend dem gewählten Menü anpasst.
- **Multifunktions-Infinity 21:** Genießen Sie es, dank ihrer 21 Automatikprogramme unendlich viele Rezepte zu kochen, so weit wie es Ihre Fantasie zulässt. Köcheln, Schmoren, Grillen, Braten, Backen, Dämpfen, Gemüse, Suppe, Sahne, Schnellkochen, Reis, Nudeln, Kuchen, Dessert, Marmelade, Haferflocken, Milch, Sterilisieren, Erhitzen, Selbstreinigen und Joghurt.
- **Großes Fassungsvermögen von 5L**: Kocht bis zu 10 Portionen gleichzeitig dank ihres 5-Liter-Fassungsvermögens. Dank der künstlichen Intelligenz kann man in der gleichen Zeit sowohl für einen als auch für zehn Gäste kochen, wobei die Leistung an die Menge der Speisen angepasst und immer das beste Ergebnis erzielt wird.
- **Antihaft-Technologie:** Die Schüssel ist mit der PFOA-freien Nonstick XL-Antihafttechnologie ausgestattet, die mit 5 Schichten dafür sorgt, dass die Speisen nie anhaften und immer perfekt garen. Zudem ist sie viel einfacher zu reinigen.
- **Touch Control:** Innovatives digitales Touch-Control-System für einfache, schnelle und intuitive Bedienung.
- **24 Std. autonome Intelligenz:** Genießen Sie Ihre Zeit dank ihres 24 Std. Programmiersystems. Wählen Sie, wann Sie essen möchten; die Küchenmaschine wird berechnen, wann sie mit dem Kochen beginnen muss, damit Sie das Essen genau zum richtigen Zeitpunkt fertig haben.
- **Aufwärmfunktion:** Die Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über ein Kochsystem, durch das Sie Ihre Gerichte direkt aus dem Kühlschrank aufwärmen können, ohne dass die Qualität der Lebensmittel verloren geht.
- **900W Heat 3D 900W Surround-Technologie:** Dank ihrer Konstruktion wird die Hitze gleichmäßig um die Schüssel herum

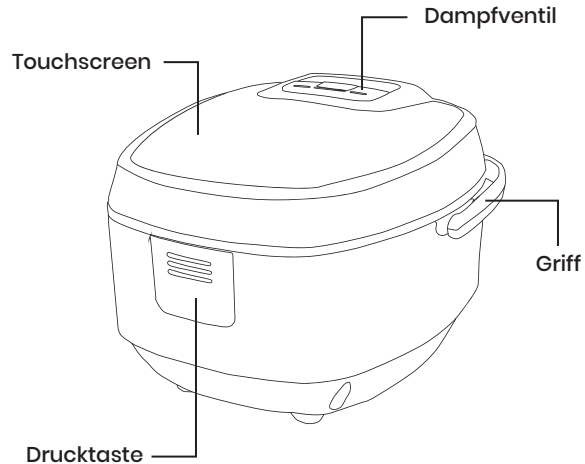
verteilt und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. So wird die volle Leistung von 900 W für professionelle Kochergebnisse genutzt.

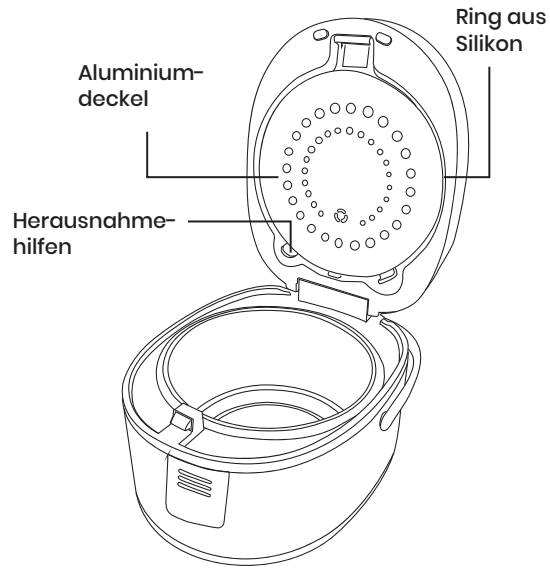
- **Die Speisen werden** nach Beendigung des Garvorgangs automatisch warmgehalten, ohne die Qualität und den Geschmack der Speisen zu beeinträchtigen. So können Sie jederzeit heißes Essen genießen, als wäre es frisch gekocht. Lebensmittel wie Nudel- oder Brühe-Rezepte können ihre Textur verändern, wenn sie zu lange stehen.
- **Extrem einfach zu bedienen:** Zutaten in die Schüssel geben, das gewünschte Programm und Essensuhrzeit wählen. Die Küchenmaschine bleibt unbeaufsichtigt und hält Ihr Essen warm, bis Sie kommen.
- **Einfache und schnelle Reinigung:** Automatische Reinigung dank des Selbstreinigungsprogramms und der Beschaffenheit der Schüssel, die es ermöglicht, den gesamten Schmutz einfach, bequem und schnell zu entfernen.
- **Höchste Qualität und Sicherheit:** Die Küchenmaschine wurde mit hochwertigen Materialien gebaut und ist mit verschiedenen Sicherheitssystemen ausgestattet. Das Mikrodruckventil, die beiden internen oberen und unteren Temperatursensoren und die Thermosicherung erfüllen intelligent alle Sicherheitsstandards, um Sie und Ihre Familie beim Kochen zu schützen. Im Falle einer Überhitzung oder Überspannung wird sie nicht mehr funktionieren.
- **Inklusive professionellem Rezeptbuch:** In der Lieferung ist ein Buch mit mehr als 200 Rezepten enthalten, damit Sie das Beste aus Ihrer Küchenmaschine herausholen können. Genießen Sie jeden Tag köstliche und unterschiedliche Gerichte.
- **Mitgeliefertes Zubehör:** Enthält alles, was Sie brauchen, um das Kochen, mit dem Set aus Antihaft-XL-Schüssel, abnehmbarem Netzkabel, Metallgitter, Dämpfkorb, Messbecher, Kelle und Spatel, zu genießen.
- **Technische Daten:** Material: Aluminiumlegierung
  Abmessungen: 30x255x215 cm.
  Gewicht: 3,63 kg
  Leistung: 900W
  Spannungsversorgung: 220-240 v, 50 Hz

# TEILE UND ZUBEHÖR

1. **Tragegriff**: befindet sich auf der Oberseite des Geräts. Sie können die Newlux Küchenmaschine einfach bewegen, lagern oder verschieben.
2. **Drucktaste**: Durch Drücken der Drucktaste wird der Deckel sanft geöffnet.
3. **Touchscreen:** Das Bedienfeld ist berührungsempfindlich, daher ist es sehr intuitiv und einfach zu bedienen, Sie können mit einem Klick alle Funktionen des Geräts steuern. Sie leuchtet, wenn sie benutzt wird.
4. **Schüssel:** aus Aluminiumlegierung für eine effizientere Wärmeverteilung. Sie ist mit 5 Schichten Antihaftbeschichtung für maximale Beständigkeit beschichtet. PFOA-frei. Fassungsvermögen 5 L.
5. **Aluminium-Innendeckel mit Silikonring**, mit zwei eingebauten Laschen an der Unterseite zur einfachen Entnahme und Reinigung.
6. **Zubehör:**

Dampfkorb | Backblech Backmeter | Schüssel | Spatel | Kelle | Messbecher

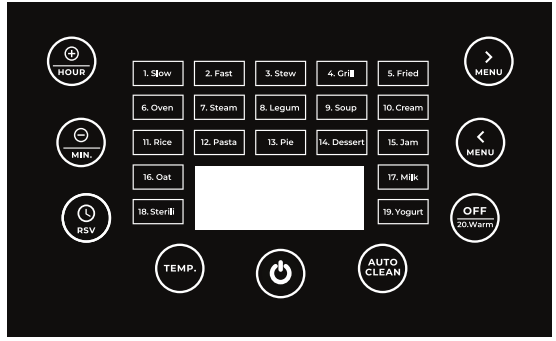


# MENÜS UND BEDIENFELD



Die **Newlux SmartChef Digital V100** verfügt über einen lichtempfindlichen Touchscreen, die sehr einfach und intuitiv zu bedienen ist. Fahren Sie einfach mit dem Finger über die gewünschte Taste, um die Funktion zu aktivieren




⚠ <u>WICHTIG</u>: **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:** Drücken Sie diese Taste, um das Gerät einzuschalten. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, blinkt die Leuchte

**+/Zeit** (Doppelfunktionstaste): [+] Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu erhöhen, wenn Sie die Zeit innerhalb des gewählten Menüs einstellen / [**Hora**] Innerhalb der RSV-Einstellungen drücken Sie diese Taste, um die Stunden zu erhöhen. Diese Funktion dient nur zu Erhöhung, wenn Sie einen Fehler machen, müssen Sie abbrechen und neu programmieren.

**-/Minuten:** (Doppelfunktionstaste): [-] Drücken Sie diese Taste, um die Garzeit zu verringern, wenn Sie die Zeit innerhalb des gewählten Menüs einstellen. / [**Min.**] Innerhalb der RSV-Einstellungen drücken Sie diese Taste, um die Minuten zu erhöhen. Diese Funktion dient nur zur Erhöhung, wenn Sie einen Fehler machen, müssen Sie abbrechen und neu programmieren.

**RSV:** Taste zum Programmieren der Küchenmaschine und zum Reservieren des Menüs.

TEMP. **Temperatur:** Drücken Sie diese Taste, um die Gartemperatur zu ändern. Die Temperatur wird durch 3 Ziffern auf der linken Seite des Displays angezeigt, insgesamt gibt es 3 Stufen: niedrig, mittel, hoch. Standardmäßig ist in allen Menüs die Temperatur 1 ausgewählt.

AUTO CLEAN **Selbstreinigung:** spezielles Programm zur Reinigung der Schüssel. Einfach 1 Maß Essig oder Zitrone und einen halben Liter Wasser hinzufügen, und "Selbstreinigung" auswählen. Nach Beendigung des Programms die Schüssel mit Wasser und Seife ausspülen.

> MENU **> Menü:** Taste zur Auswahl des gewünschten Menüs in Vorwärtsrichtung >, das Menü blinkt.

< MENU **< Menü:** Taste zur Auswahl des gewünschten Menüs in Rückwärtsrichtung >, das Menü blinkt.

OFF 20.Warm **OFF / 20.Wärmen** (Doppelfunktionstaste): **[OFF]** Wenn Sie das Gerät programmieren oder konfigurieren, drücken Sie diese Taste, um die Auswahl abzubrechen. / **[20. Wärmen]** Drücken Sie diese Taste, um die Funktion Wärmen zu aktivieren, auf dem Display erscheint 'bb'. Dieser Modus ist aktiv, bis er abgebrochen wird. Zum Abbrechen halten Sie diese Taste gedrückt.

**Menüs:**

1. **Slow / F. Langsam:** perfekt für das traditionelle Garen von Eintöpfen bei geringer Hitze.
   - Voreinstellung: Temperatur I - 150 min.
   - Temperaturbereich: I (75°), II (85°), III (95°)
   - Zeitbereich: 1-990 Minuten.
2. **Fast / Schnell:** ideal für die schnelle Zubereitung leckerer Gerichte ohne Qualitätsverlust
   - Voreinstellung: Temperatur I - 3 min.
   - Temperaturbereich: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Zeitbereich: 1-99 Minuten.
3. **Stew / Eintopf:** ist für die Zubereitung von traditionellen Eintöpfen gedacht und wird verwendet, wenn wir wie in einem Schmortopf mit aufgesetztem Deckel kochen wollen.

- Voreinstellung: Temperatur I - 15 min.
- Temperaturbereich: I (110°), II (120°), III (1105°)
- Zeitbereich: 1-99 Minuten.



4. **Grill / Grill:** für die Zubereitung von gegrilltem Fleisch, Fisch und/oder Gemüse. Um dieses Menü zu verwenden, wird empfohlen, es bei geschlossenem Deckel zu programmieren. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, kann es bei geöffnetem Deckel verwendet werden.
   - Voreinstellung: Temperatur I - 3 min.
   - Temperaturbereich: I (130°), II (140°), III (150°)
   - Zeitbereich: 1-99 Minuten.
5. **Fried / Braten:** Dieses Menü ist sehr leistungsfähig, es ist ideal für die schnelle Zubereitung von Dingen an Ort und Stelle, ohne Programmierung, wie z. B. Anbraten, die Schüssel erhitzen und anschließendes Weitergaren im angegebenen Menü, oder für das Garen von frittierten Speisen. Dieses Menü sollte immer mit geöffnetem Deckel verwendet werden.
   - Voreinstellung: Temperatur I - 15 min.
   - Temperaturbereich: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Zeitbereich: 1-99 Minuten.
6. **Stew / Ofen:** perfekt zum Backen aller Arten von Speisen
   - Voreinstellung: Temperatur I - 60 min.
   - Temperaturbereich: I (140°), II (145°), III (150°)
   - Zeitbereich: 1-330 Minuten.
7. **Steam / Dämpfen:** speziell für gesundes Dämpfen entwickelt, um dieses Menü zu verwenden, müssen Sie 1 oder 2 Maß Wasser und das Backblech einführen.
   - Voreinstellung: Temperatur I - 10 min.
   - Temperaturbereich: I (105°), II (1115°), III (125°)
   - Zeitbereich: 1-99 Minuten.

8. **Legum / Hülsenfrüchte:** perfekt zum Kochen aller Arten von Hülsenfrüchten.
   - Voreinstellung: Temperatur I - 60 min.
   - Temperaturbereich: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Zeitbereich: 45-180 Minuten.
9. **Soup / Suppe:** speziell zum Kochen von Suppen, Nudel- oder Gemüsesuppen
   - Voreinstellung: Temperatur I - 20 min.
   - Temperaturbereich: I (95°), II (100°), III (105°)
   - Zeitbereich: 1-99 Minuten.
10. **Cream / Cremes:** perfekt für langsam kochende Cremes
    - Voreinstellung: Temperatur I - 90 min.
    - Temperaturbereich: I (95°), II (105°), III (115°)
    - Zeitbereich: 45-180 Minuten.
11. **Rice / Reis:** Spezifisches Menü zum Kochen von Trockenreis. Dieses Menü ist automatisch und kann nicht geändert werden.
12. **Pasta / Nudeln:** ideal für die Zubereitung leckerer Pasta.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 12 min.
    - Temperaturbereich: I (95°), II (100°), III (110°)
    - Zeitbereich: 1-99 Minuten.
13. **Pie / Kuchen:** ideal für die Zubereitung von schnell zubereiteten Kuchen und Desserts.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 60 min.
    - Temperaturbereich: I (140°), II (145°), III (150°)
    - Zeitbereich: 45-180 Minuten.
14. **Dessert / Nachspeise:** konzipiert für langsam zubereiteten Kuchen und Desserts.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 30 min.
    - Temperaturbereich: I (140°), II (145°), III (150°)
    - Zeitbereich: 1-330 Minuten.

15. **Jam / Marmelade:** hausgemachte Marmelade auf Knopfdruck.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 75 min.
    - Temperaturbereich: I (120°), II (140°), III (150°)
    - Zeitbereich: 45-180 Minuten.

16. **Oat / Hafer:** für die Zubereitung von haferhaltigen Gerichten wie Brei oder Hafergrütze
    - Voreinstellung: Temperatur I - 25 min.
    - Temperaturbereich: I (95°), II (105°), III (110°)
    - Zeitbereich: 20-60 Minuten.

17. **Milk / Milk:** Stellt die Temperatur für die Zubereitung von Rezepten mit großen Milchmengen ein und verhindert das Verschütten. Ideal zum Erhitzen von Milch.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 10 min.
    - Temperaturbereich: I (55°), II (75°), III (95°)
    - Zeitbereich: 1-40 Minuten

18. **Sterili / Sterilisieren:** desinfiziert und tötet Keime ab, ideal für Kinderpflegeartikel oder Küchenutensilien.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 30 min.
    - Temperaturbereich: 115°.
    - Zeitbereich: 15-45 Minuten.

19. **Yogurt / Joghurt:** Bereiten Sie mit diesem Menü Ihren eigenen Joghurt sauber, sicher und bequem zu.
    - Voreinstellung: Temperatur I - 480 min.
    - Temperaturbereich: 40°.
    - Zeitbereich: 360-990 Minuten.

20. **Auto clean / Selbstreinigung:** reinigt die Schüssel gründlich, entfernt Schmutz und Keime. Um dieses Menü zu nutzen, müssen Sie 1 Maß Essig oder Zitrone und einen halben Liter Wasser einfüllen, die Taste “Auto Clean” drücken und nach Beendigung des Programms die Schüssel mit Wasser und Seife ausspülen. Dieses Menü ist automatisch, es kann nicht geändert werden. - Voreinstellung: Temperatur 115° / 20 min

# KOCHEN

Das Kochen mit dem **Newlux SmartChef Digital V100** 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.

⚠ **WICHTIG:** Um alle Arten von Schadstoffen zu desinfizieren, müssen Sie vor dem Kochen die Schüssel richtig einstellen und einen Zyklus des Programms Auto Clean laufen lassen.

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung korrekt ist. Das Gerät gibt einen Signalton ab und geht in den Standby-Modus über, wobei die Taste ⏻ blinkt.
2. Drücken Sie die Taste ⏻ um das Bedienfeld einzuschalten.
3. Wählen Sie mit den Tasten (MENU ›) und (MENU ‹) das gewünschte Menü das ausgewählte Menü blinkt. Wenn Sie die Taste (MENU ›) drücken, startet es bei Schwacher Hitze und geht vorwärts, wenn Sie (MENU ‹) drücken, startet es bei Joghurt und geht rückwärts.
4. Bevor die Anzeige aufhört zu blinken, **wählen Sie die Temperatur** (I - II - III) mit der Taste (TEMP.).
5. **Stellen Sie die Zeit** mit den Tasten (HOUR ⊕) und (MIN. ⊖) ein, wie im Rezept angegeben
6. Drücken Sie ⏻ zur **Bestätigung.** Wenn Sie nichts berühren, beginnt das Gerät automatisch mit dem Kochen, wenn es nach einigen Sekunden zu blinken aufhört
7. Wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat, erscheint 'bb' auf dem Display, dann können Sie den Deckel öffnen.
8. Der Cursor wird auf dem Display rollend angezeigt, bis die Temperatur erreicht ist. Sobald das Gerät die idealen Garbedingungen erreicht hat, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt, die dann abnimmt.
9. Wenn die Zeit abgelaufen ist, hält das Gerät die Speisen automatisch warm, bis Sie den Vorgang abbrechen

Drücken Sie während des Auswahlvorgangs die Taste (OFF 20.Warm) zum Abbrechen. Wenn das Gerät kocht und Sie es stoppen möchten, halten Sie diese Taste einige Sekunden lang gedrückt, dann erscheint wieder das Bedienfeld.

# PROGRAMMIEREN (RSV)



Sie können die **Newlux SmartChef Digital V100** 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. Wählen Sie Menü, Temperatur und Garzeit.
2. Drücken Sie die Taste **RSV** (RSV) um in die Programmierung zu gelangen.
3. Um **die Essenszeit zu wählen,** müssen Sie die verbleibenden Stunden bis zum Essen programmieren. Stellen Sie mit der Taste (HOUR) die Stunden und mit der Taste (MIN.) die Minuten ein. Beide Tasten dienen nur zur Erhöhung. Falls Sie die Wartezeit ändern wollen, müssen Sie abbrechen und das Gerät neu programmieren. Wenn Sie z. B. um 10.00 Uhr das Gerät so programmieren wollen, dass das Essen um 14.30 Uhr fertig ist, müssen Sie 4.30 Uhr programmieren.
4. Drücken Sie die Taste ⏻ um zu bestätigen, oder warten Sie, bis sie nicht mehr blinkt. Das gewählte Menü, die verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung der Mahlzeit und die Tasten (RSV) und (OFF 20.Warm).

Das Gerät berechnet automatisch, wann es mit dem Garen beginnen soll, damit das Essen zur gewählten Zeit fertig ist. Falls Sie nicht pünktlich kommen, denken Sie daran, dass das Gerät das Essen unbegrenzt warmhält, bis Sie dieses Menü abbrechen.

⚠ WICHTIG: Sie müssen das Gerät mindestens 3 Stunden im Voraus programmieren, wenn die Zeit kürzer ist, beginnt er sofort mit dem Kochen.

# 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.

**Newlux SmartChef Digital V100** verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion. Um dieses Menü nach dem Kochen zu verwenden, fügen Sie einfach 1 Maß Essig oder Zitrone und einen halben Liter Wasser in die Schüssel, drücken Sie die Taste AUTO CLEAN und spülen Sie die Schüssel nach Beendigung des Programms mit Wasser und Seife aus.

- Innendeckel mit Silikonring, den Innendeckel können Sie mit Hilfe der beiden unteren Laschen abnehmen. Er lässt sich mit einem feuchten Tuch oder mit einem weichen Reinigungsmittel und einem Schwamm reinigen.
- Dampfventil, entfernen Sie das Ventil, indem Sie es von hinten nach oben ziehen. Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch oder einem milden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder Scheuerschwamm.
- Innenschüssel. Die Innenschüssel besteht aus Aluminium und ist mit einer revolutionären, hochbeständigen Antihaftgrundierung beschichtet. Sie ist daher sehr leicht zu reinigen, da kaum Speisereste an ihr haften. Zum Reinigen können Sie das Menü Auto Clean einstellen oder ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit etwas Reinigungsmittel verwenden.
- Außendeckel oder Abdeckung. Sie wird mit einem feuchten Tuch oder sonst mit mildem Reinigungsmittel und einem Schwamm gereinigt.
- Außengehäuse, falls das Außengehäuse Lebensmittelreste aufweist, reinigen Sie es vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Es ist wichtig, das Gerät vor der erneuten Verwendung gründlich zu trocknen.

⚠ WICHTIG: es ist ratsam, einmal im Jahr die Aluminiumabdeckung mit Silikonring zu ersetzen und die Ventile, je nach Verwendung, zu reinigen. Wenden Sie sich an den technischen Service, wenn das Gerät älter als ein Jahr ist.

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

# KOCHTIPPS



- **Newlux SmartChef Digital V100** kocht nach Belieben, in einem Schritt oder in mehreren Schritten. Um schmackhaftere Ergebnisse zu erzielen, ist es bei einigen Rezepten ratsam, vorher eine Würzsauce mit Zwiebel, Tomate, usw. anzubraten, d.h. in zwei Schritten zu kochen, zuerst Anbraten (im Menü Braten, bei geöffnetem Deckel und maximaler Leistung die Schüssel mit Öl darin vorheizen und das Gemüse hinzugeben) und dann mit den Schritten des Rezepts fortzufahren.
- Um Fisch oder Fleisch zu grillen, ist es ratsam, die Schüssel mit ein wenig Öl zu erhitzen, während Sie die Zutaten vorbereiten. Sobald die Pfanne heiß ist, legen Sie das Fleisch oder den Fisch hinein, braten es auf einer Seite an, drehen es dann um und bereiten das Gericht im entsprechenden Menü fertig zu.
- Wenn nach Beendigung des Garvorgangs das Rezept nicht gut gelungen ist, kann es zwei Gründe haben: Die gewählte Temperatur war nicht die richtige oder die Qualität der Speisen macht die Garzeit länger oder kürzer. Korrigieren Sie die Parameter und setzen Sie den Garvorgang fort.
- Sie können alle Arten von ofenfesten oder grillfesten Formen in die Schüssel der Küchenmaschine einsetzen. Wenn Sie jedoch Formen aus Metall verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die antihaftbeschichtete Oberfläche nicht verkratzen.
- Wenn Sie ein Rezept programmieren wollen, das vorher angebraten werden muss, machen Sie zuerst das Anbraten und lassen dann das entsprechende Menü stehen (programmiert), damit Sie ein schmackhafteres Ergebnis erhalten.

# PORTUGUÊS

Processador de alimentos multifuncional

**Newlux SmartChef Digital V100**

# 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 Digital V100, 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 todo o tipo de substâncias nocivas é aconselhável, antes de utilizar o aparelho, fazer uma limpeza inicial, para isso, colocar 1 medida de vinagre ou limão e meio litro de água, selecionar o programa 'Auto Clean', uma vez terminado o programa, lavar a tigela com água e o robô estará pronto a utilizar.

**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.
- O visor do Robô Multifuncional Newlux é táctil, NÃO TOCAR com as mãos molhadas.

**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

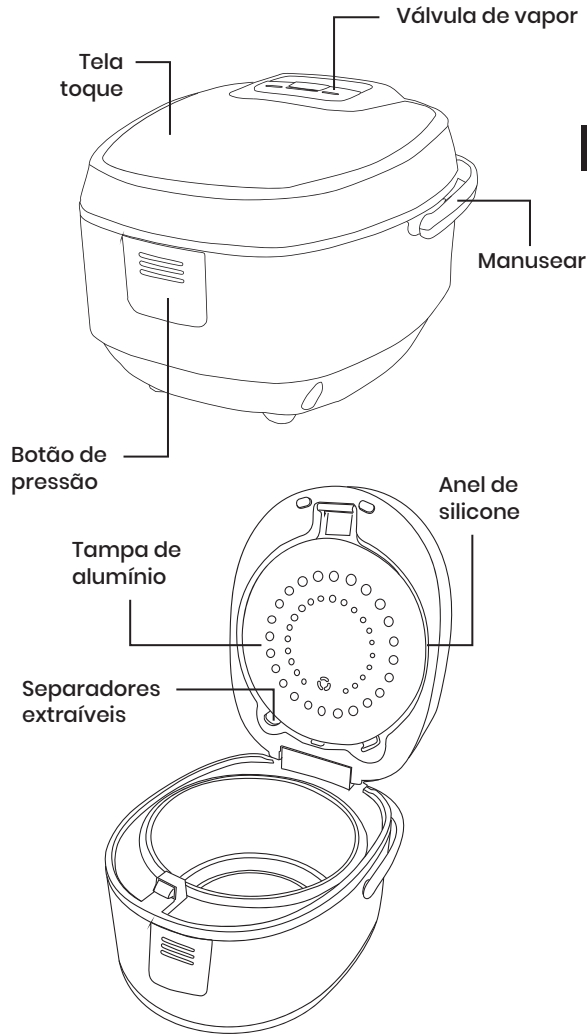
- **Newlux SmartChef Digital V100 Robô multifunções** cozinha todo o tipo de receitas, conseguindo automaticamente os sabores e texturas mais tradicionais, incorporando diferentes sensores de temperatura para obter diferentes tipos de cozedura num único aparelho.
- **Inteligência artificial:** O Newlux Multifunction Robot incorpora um chip inteligente que deteta constantemente a temperatura na tigela e ajusta a potência de acordo com o menu selecionado.
- **Multifunções Infinity 21:** Aprecie receitas infinitas até onde a sua imaginação o possa levar, graças aos seus 21 programas automáticos. Fervido, Cozido, Grelha, Fritada, Forno, Vapor, Legumes, Sopa, Creme, Cozinha rápida, Arroz, Massa, Bolo, Sobremesa, Compota, Farinha de aveia, Leite, Esterilizar, Calor, Autolimpeza e Iogurte.
- **Grande capacidade de 5L:** Cozinha até 10 porções ao mesmo tempo, graças à sua capacidade de 5 litros. Graças à inteligência artificial, permite-nos cozinhar ao mesmo tempo, tanto para um como para dez comensais, adaptando a potência à quantidade de comida, conseguindo sempre o melhor resultado.
- **Tecnologia antiaderente:** Tigela desenhada com tecnologia antiaderente PFOA-free Nonstick XL, com 5 camadas para garantir que os alimentos nunca se colam e cozinham sempre na perfeição, além de tornar a limpeza muito mais fácil.
- **Touch Control:** Sistema inovador de controlo digital por toque para uma operação simples, rápida e intuitiva.
- **Inteligência autónoma 24h:** Aproveite o seu tempo graças ao seu sistema de programação 24h, escolha quanto tempo quer comer, o robô irá calcular quando começar a cozinhar para que tenha a comida pronta no momento exato.
- **Função de reaquecimento,** o Robô multifunções incorpora um sistema de cozedura através do qual pode reaquecer os seus pratos diretamente da geladeira, sem perder a qualidade dos alimentos.

- **Tecnologia surround 900W Heat 3D 900W:** Graças ao seu design, o calor é distribuído uniformemente em torno da panela e distribui a temperatura uniformemente, fazendo pleno uso da sua potência de 900W para resultados de cozinha profissionais.
- M**antém os alimentos quentes automaticamente** quando termina de cozinhar e não deteriora a qualidade ou o sabor dos alimentos. Para poder desfrutar de comida quente, como se fosse recém-cozinhada, a qualquer momento. Alimentos como massas ou receitas de caldo podem variar de textura se deixados muito tempo.
- **Extremamente fácil de usar:** Coloque os ingredientes na tigela, selecione o programa desejado e quando quiser comer, o processador de alimentos é desacompanhado e mantém a sua comida quente até à sua chegada.
- **Limpeza simples e rápida**: Limpeza automática graças ao seu programa de autolimpeza e à composição do balde, que permite remover toda a sujidade de forma simples, cómoda e rápida.
- **Alta qualidade e segurança:** O robô é projetado com materiais de alta qualidade e está equipado com vários sistemas de segurança. A válvula de micropressão, os dois sensores internos de temperatura superior e inferior e o termofusível cumprem todas as normas de segurança para cuidar de si e da sua família enquanto cozinham. Em caso de sobreaquecimento ou sobretensão, deixará de funcionar.
- **Livro de receitas profissional incluído:** inclui um livro com mais de 200 receitas para que possa tirar o máximo partido do seu processador de alimentos. Desfrute de pratos deliciosos e diferentes todos os dias.
- **Acessórios incluídos:** Inclui tudo o que necessita para desfrutar da cozinha com o seu conjunto de tigela antiaderente XL, cabo elétrico amovível, grelha metálica, cesto do vapor, copo doseador, colher e espátula.
- **Dados técnicos:** Material: Liga de Alumínio
  Peso: 3,63 kg
  Potencia: 900W
  Dimensões: 30x255x215 cm.
  Potência: 900W
  Fonte de alimentação: 220-240 v, 50 Hz

# PEÇAS E ACESSÓRIOS

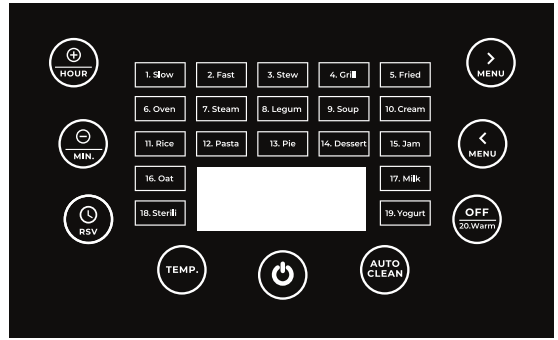
1. **Pega de transporte:** localizada na parte superior do robô. Pode facilmente mover, armazenar ou mover o Newlux Kitchen Robot.
2. **Botão de pressão:** Premindo o botão de pressão, a tampa abre-se suavemente.
3. **Ecrã táctil:** o painel de controlo é sensível ao toque, por isso é muito intuitivo e fácil de utilizar, pode controlar com um clique todas as funções do robot. Acende quando está a ser usado.
4. **Bandeja:** fabricada em liga de alumínio para uma distribuição mais eficiente do calor. É revestida com 5 camadas de revestimento antiaderente para máxima resistência. PFOA livre. Capacidade 5 L.
5. **Tampa interior em alumínio** com anel de silicone, com duas abas incorporadas no fundo, para fácil remoção e limpeza.
6. **Acessórios**

Cesto de vapor | Assadeira | Bowl | Spatula | Spoon | Cup




PT

# MENUS E PAINEL DE CONTROLO




**Newlux SmartChef Digital V100** inclui um painel táctil fotossensível, muito fácil e intuitivo de utilizar. Basta passar o dedo sobre o botão desejado para ativar a função.

⚠ <u>IMPORTANTE</u>**: NÃO TOQUE COM AS MÃOS HÚMIDAS.** Se o visor estiver molhado, seque bem antes de usar, pois, isso pode causar problemas operacionais.

**Funções:**

**ON:** pressione este botão para ligar o robô. Quando o robô estiver em Stand By, a luz irá piscar.

**+/Tempo** (botão de função dupla): [+] Pressione este botão para aumentar o tempo de cozimento ao definir o tempo no menu selecionado. / [**Hora**] Nas configurações RSV, pressione este botão para aumentar as horas, esta função só aumenta, se cometer um erro terá de cancelar e programar novamente.

**-/Minutes:** (botão de função dupla): [-] Pressione este botão para diminuir o tempo de cozimento ao definir o tempo no menu selecionado. / [**Min.**] Nas configurações RSV, pressione este botão para aumentar os minutos, esta função só aumenta, se cometer um erro terá de que cancelar e programar novamente.

**RSV:** botão para programar o robô e reservar o menu

**Temperatura:** pressione este botão para alterar a temperatura de cozimento. A temperatura é indicada por 3 dígitos no lado esquerdo do visor, no total são 3 níveis: baixo, médio, alto. Por defeito, a temperatura 1 é selecionada em todos os menus.

**Autolimpeza:** programa específico para limpar o depósito, basta adicionar 1 medida de vinagre ou limão e meio litro de água, selecionar 'Autolimpeza', uma vez terminado o programa, enxaguar o depósito com água e sabão

**> Menu:** botão para selecionar o menu desejado na direção para a frente >, o menu irá piscar.

**< Menu:** botão para selecionar o menu desejado na direção inversa >, o menu irá piscar.

**OFF / 20.Aquecimento** (botão de função dupla): **[OFF]** Quando estiver a programar ou a configurar o robô, pressione este botão para cancelar a seleção. / **[20. Aquecimento]** Pressione este botão para ativar o modo Aquecimento, 'bb' será exibido, este modo ficará ativo até ser cancelado, para cancelar pressione e mantenha pressionado este botão

PT

**Menus:**

1. **Slow / Slow:** perfeito para cozinhar guisados da forma tradicional em lume brando
   - Predefinição: Temperatura I - 150 min.
   - Faixa de temperatura: I (75º), II (85º), III (95º)
   - Intervalo de tempo: 1-990 minutos.
2. **Fast / Rápido:** ideal para preparar pratos deliciosos rapidamente sem perder qualidade.
   - Predefinição: Temperatura I - 3 min.
   - Faixa de temperatura: I (95º), II (100º), III (105º)
   - Intervalo de tempo: 1-99 minutos.
3. **Stew / Cozido:** concebido para preparar guisados tradicionais, é utilizado quando queremos cozinhar como numa caçarola com a tampa colocada.
   - Predefinição: Temperatura I - 15 min.
   - Faixa de temperatura: I (110º), II (120º), III (1105º)
   - Intervalo de tempo: 1-99 minutos.
4. **Grill / Grelha:** concebido para cozinhar carne, peixe e/ou legumes grelhados. Para utilizar este menu, recomenda-se programá-lo com a tampa fechada e, assim que o robô tenha atingido a temperatura,

pode ser utilizado com a tampa aberta.
- Predefinição: Temperatura I - 3 min.
- Faixa de temperatura: I (130º), II (140º), III (150º)
- Intervalo de tempo: 1-99 minutos.

5. **Fried / Fritadas:** este menu é muito poderoso, é ideal para fazer coisas rapidamente no local, sem programação, como fritar ou aquecer a frigideira, e depois continuar a cozinhar no menu especificado, ou para cozinhar alimentos fritos. Este menu deve ser sempre utilizado com a tampa aberta.
   - Predefinição: Temperatura I - 15 min.
   - Faixa de temperatura: I (140º), II (145º), III (150º)
   - Intervalo de tempo: 1-99 minutos.
6. **Oven / Forno:** perfeito para cozer todo o tipo de alimentos
   - Predefinição: Temperatura I - 60 min.
   - Faixa de temperatura: I (140º), II (145º), III (150º)
   - Intervalo de tempo: 1-330 minutos.
7. **Stew / Vapor:** especialmente concebido para uma vaporização saudável, para utilizar este menu tem de introduzir 1 ou 2 medidas de água e o tabuleiro do forno.
   - Predefinição: Temperatura I - 10 min.
   - Faixa de temperatura: I (105º), II (1115º), III (125º)
   - Intervalo de tempo: 1-99 minutos.
8. **Legum / Leguminosas:** perfeito para cozinhar todo o tipo de legumes
   - Predefinição: Temperatura I - 60 min.
   - Faixa de temperatura: I (95º), II (100º), III (105º)
   - Intervalo de tempo: 45-180 minutos.
9. **Soup / Sopa:** especificamente para cozinhar sopas, massas ou sopas de legumes

- Predefinição: Temperatura I - 20 min.
- Faixa de temperatura: I (95°), II (100°), III (105°)
- Intervalo de tempo: 1-99 minutos.

**10. Cream / Cremes:** perfeito para cremes de cozedura lentao
- Predefinição: Temperatura I - 90 min.
- Faixa de temperatura: I (95°), II (105°), III (115°)
- Intervalo de tempo: 45-180 minutos.

**11. Rice / Arroz:** menu específico para cozinhar arroz seco. Este menu é automático e não pode ser modificado.

**12. Pasta / Massas:** ideal para preparar deliciosas massas
- Predefinição: Temperatura I - 12 min.
- Faixa de temperatura: I (95°), II (100°), III (110°)
- Intervalo de tempo: 1-99 minutos.

**13. Pie / Bolo:** ideal para preparar bolos e sobremesas para uma rápida preparação e cozedura.
- Predefinição: Temperatura I - 60 min.
- Faixa de temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
- Intervalo de tempo: 45-180 minutos.

**14. Dessert / Sobremesa:** concebida para bolos e sobremesas slow-cooked
- Predefinição: Temperatura I - 30 min.
- Faixa de temperatura: I (140°), II (145°), III (150°)
- Intervalo de tempo: 1-330 minutos.

**15. Jam / Compota:** a compota mais caseira à distância de um clique.
- Predefinição: Temperatura I - 75 min.
- Faixa de temperatura: I (120°), II (140°), III (150°)
- Intervalo de tempo: 45-180 minutos.

16. **Oat / *Aveia*:** concebida para preparar pratos enriquecidos com aveia, como papas ou papas de aveia
    - Predefinição: Temperatura I - 25 min.
    - Faixa de temperatura: I (95º), II (105º), III (110º)
    - Intervalo de tempo: 20-60 minutos.
17. **Milk / Leite:** ajusta a temperatura para preparar receitas com grandes quantidades de leite, evitando derramamentos. Ideal para aquecer leite.
    - Predefinição: Temperatura I - 10 min.
    - Faixa de temperatura: I (55º), II (75º), III (95º)
    - Intervalo de tempo: 1-40 minutos.
18. **Sterili / Esterilizar:** desinfeta e mata germes, ideal para artigos de puericultura ou utensílios de cozinha.
    - Predefinição: Temperatura I - 30 min.
    - Faixa de temperatura: 115º.
    - Intervalo de tempo: 15-45 minutos.
19. **Yogurt / Iogurte:** prepare o seu próprio iogurte com este menu de uma forma limpa, segura e conveniente
    - Predefinição: Temperatura I - 480 min.
    - Faixa de temperatura: 40º.
    - Intervalo de tempo: 360-990 minutos.
20. **Auto clean / Auto Clean:** limpa bem a tigela, remove a sujidade e os germes. Para utilizar este menu, é necessário introduzir 1 medida de vinagre ou limão e meio litro de água, pressionar o botão 'Auto Clean' e, uma vez terminado o programa, enxaguar o depósito com água e sabão. Este menu é automático, não pode ser modificador.
    - Predefinição: Temperatura 115º / 20 20 min.

# COMO COZER

Cozinhar com o **Newlux SmartChef Digital V100** 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.

PT

⚠ IMPORTANTE: para desinfetar todo o tipo de substâncias nocivas, antes de cozinhar, deve colocar a tigela corretamente e executar um ciclo do programa Auto Clean

1. Ligar o robô à rede. Certifique-se de que a voltagem está correta. O robô emitirá um bip e entrará no modo Stand By, com o botão ⏻ a piscar.
2. Pressione o botão ⏻ para ligar o painel de controlo.
3. Use os botões (MENU) e (MENU) **selecionar o menu desejado**, o menu selecionado irá piscar. Se pressionar o botão (MENU) começa em fogo lento e vai para a frente, se pressiona (MENU) começa em Iogurte e vai para trás.
4. Antes que o visor deixe de piscar, **seleccione a temperatura** (I - II - III) com o botão (TEMP.).
5. **Ajuste o tempo** com os botões (HOUR) e (MIN.), conforme indicado na receita.
6. Pressione ⏻ para **confirmar.** Se não tocar em nada, o robô começará a cozinhar automaticamente quando parar de piscar após alguns segundos.
7. Quando o robô tiver terminado de cozinhar, 'bb' aparecerá no display, então vai poder abrir a tampa.
8. O cursor será mostrado no display rolando até que a temperatura seja atingida, assim que o robô tenha alcançado as condições ideais de cozimento, o tempo de cozimento aparecerá no display.
9. Quando o tempo acabar, o robô mantém automaticamente a comida quente até que a cancelar.

Pressione o botão (OFF 20.Warm) para cancelar durante o processo de seleção. Se o robô estiver a cozinhar e quiser pará-lo, pressione e segure este botão por alguns segundos, o painel de controlo irá aparecer novamente.

# COMO PROGRAMAR (RSV)

Pode programar o **Newlux SmartChef Digital V100** 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. **Selecione menu, temperatura e tempo de cozimento**.
2. Pressione o botão **RSV** (RSV) para entrar na programação.
3. Para **escolher a hora da refeição,** tem de programar as horas restantes para comer, ajustar as horas com o botão (HOUR) e os minutos com o botão (MIN.) ambos os botões sempre aumentam, caso precise modificar o tempo de espera, terá de cancelar e programar o robô novamente. Por exemplo, se às 10.00h quiser programar o robô para que a comida esteja pronta às 14.30h, terá de programar 4.30h.
4. Pressione o botão (⏻) para confirmar, ou aguarde que pare de piscar. O menu selecionado, o tempo restante até que a refeição esteja pronta e os botões (RSV) e (OFF 20.Warm) permanecerão fixos no display.

O robô calculará automaticamente quando começar a cozinhar para que os alimentos estejam prontos no momento selecionado. Caso não chegue a tempo, lembre-se de que o robô mantém a comida quente indefinidamente até cancelar este menu.

⚠ IMPORTANTE: deve programar o robô com pelo menos 3 horas de antecedência, se o tempo for menor, ele começará a cozinhar imediatamente.

# 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.

**Newlux SmartChef Digital V100** inclui um menu de Limpeza Automática. Para utilizar este menu após cozinhar, basta adicionar 1 medida de vinagre ou limão e meio litro de água, pressionar o botão AUTO CLEAN e uma vez terminado o programa, enxaguar a tigela com água e sabão.

- **Tampa interior** com anel de silicone, pode retirar a tampa interior com a ajuda das duas abas inferiores, pode ser limpa com um pano húmido ou com um detergente suave e uma esponja.
- **Válvula de vapor**, retire a válvula puxando-a para cima pela parte de trás. Limpe com um pano húmido ou detergente suave e uma esponja ou esfregão.
- **A bandeja interior** é feita de alumínio e revestida com um primário revolucionário, altamente durável e antiaderente. É, portanto, muito fácil de limpar porque quase nenhum resíduo alimentar se agarra a ele. Para limpar pode definir o menu Auto Clean ou usar um pano, ou esponja húmida com um pouco de detergente.
- **Tampa ou tamp**a exterior, limpar com um pano húmido ou com detergente suave e uma esponja.
- **A caixa exterior**, caso a caixa exterior tenha resíduos alimentares, limpe-a cuidadosamente com um pano húmido. É importante secar bem o robô antes de usá-lo novamente.

⚠ IMPORTANTE: é aconselhável substituir a tampa de alumínio por um anel de silicone e limpar as válvulas uma vez por ano, dependendo do uso. Contacte o serviço técnico quando o robô tiver mais de um ano de vida.

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

# DICAS DE COOKING

- **Newlux SmartChef Digital V100** 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.

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY