

Robot de cocina a presión

Newlux Smart Chef V600 Digital



**WE
ARE
NEWLUX**

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

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

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

ES | ROBOT DE COCINA A PRESIÓN

Instrucciones de seguridad	5
Partes y accesorios	7
Menús y panel de control	8
Uso y funcionamiento	12
Cómo cocinar	13
Cómo programar	14
Sistema de seguridad	14
Limpieza y mantenimiento	15
Instrucciones básicas	16
Solución de problemas	18
Datos técnicos	19
Servicio de asistencia técnica	20
Activa garantía	21

**FR | ROBOT CUISEUR SOUS
PRESSION**

Consignes de sécurité	40
Pièces et accessoires	42
Menus et panneau de commande	43
Utilisation et fonctionnement	47
Comment cuisiner	48
Comment programmer	49
Système de sécurité	49
Nettoyage et entretien	50
Instructions de base	51
Résolution de problèmes	53
Données techniques	54

DE | SCHNELLKOCHGERÄT

Sicherheitshinweise	72
Teile und zubehör	74
Menüs und bedienfeld	75
Nutzung und betrieb	79
Kochen	80
Programmieren	81
Sicherheitssystem	81
Reinigung und wartung	82
Grundlegende hinweise	83
Problembehebung	85
Technische daten	86

EN | PRESSURE COOKER ROBOT

Safety instructions	24
Parts and accesories	26
Menus and control panel	27
Use and operation	31
How to cook	32
How to program	33
Security System	33
Cleaning and maintenance	34
Basic instructions	35
Problem solving	37
Technical data	38

IT | ROBOT DA CUINA A PRESSIONE

Istruzioni di sicurezza	56
Parti e accessori	58
Menu e pannello di controllo	59
Uso e funzionamento	63
Come cucinare	64
Come programmare	65
Sistema di sicurezza	65
Pulizia e manutenzione	66
Istruzioni di base	67
Risoluzione dei problemi	69
Dati tecnici	70

PT | ROBOT DE COZINHA

Instruções de segurança	88
Peças e acessórios	90
Menus e painel de controlo	91
Utilização e funcionamento	95
Como cozinhar	96
Como programar	97
Sistema de segurança	97
Limpeza e manutenção	98
Instruções básicas	99
Resolução de problemas	101
Dados técnicos	102

ESPAÑOL

Robot de cocina a presión

Newlux Smart Chef V600 Digital

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Para evitar el riesgo de lesiones graves, lee atentamente todas las instrucciones antes de usar este dispositivo.

Antes de empezar

- Lee detenidamente las instrucciones de este manual antes de usar el dispositivo. 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 dispositivo, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor, podría ser peligroso.
- Si el dispositivo 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 de cocina a presión Newlux de otro modo pueden sufrir daños irreparables.
- No exponer el dispositivo al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilizar el dispositivo ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría resultar dañado.
- No utilizar el dispositivo para funciones no indicadas en este manual, está diseñado exclusivamente para cocinar, esterilizar o calentar.
- Con el dispositivo 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 dispositivo estará listo para usar.

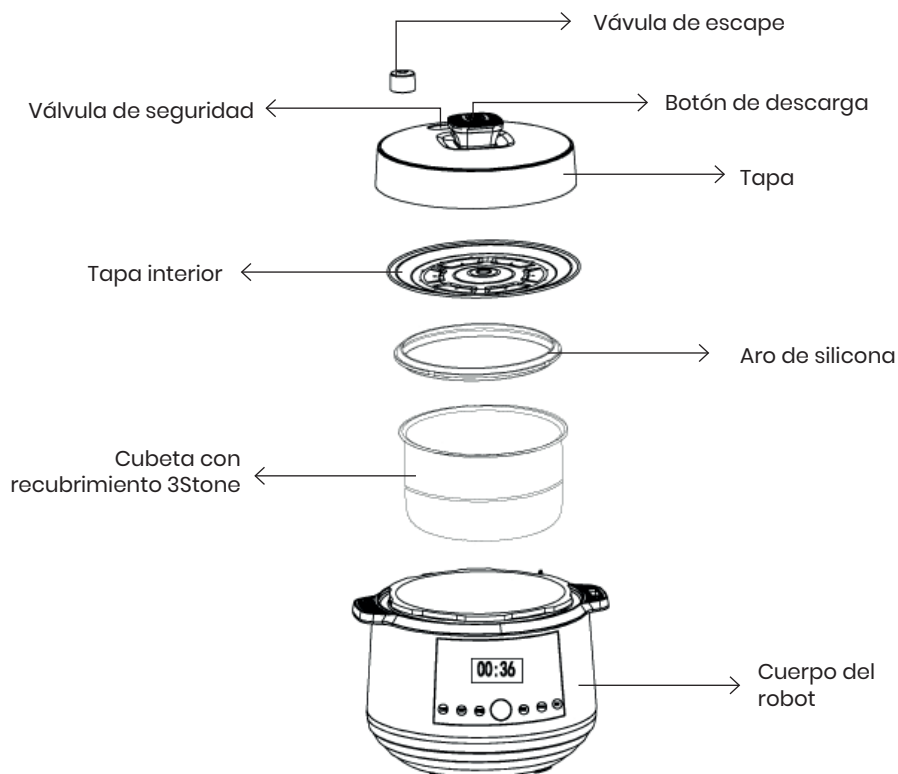
Seguridad en el uso

- Colocar el dispositivo en una superficie plana y estable.
- No cocinar con el dispositivo si la cubeta no está colocada correctamente.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras el dispositivo está cocinando, sin haber cancelado el menú.
- No utilizar la cubeta para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No utilizar el menú Re-heat o recalentar con la cuchara u otros utensilios en el interior de la cubeta.
- No desmontar el robot de cocina a presión, en caso de manipularlo, 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 dispositivo mientras está en activo el Modo Re-heat.
- No utilizar elementos tóxicos cerca del dispositivo, es muy peligroso, incluso podría filtrarse dentro de la comida.

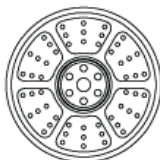
Advertencias y consejos

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

PARTES Y ACCESORIOS



Cestillo de freír



Vaporera SS



Cable de alimentación



Cucharón



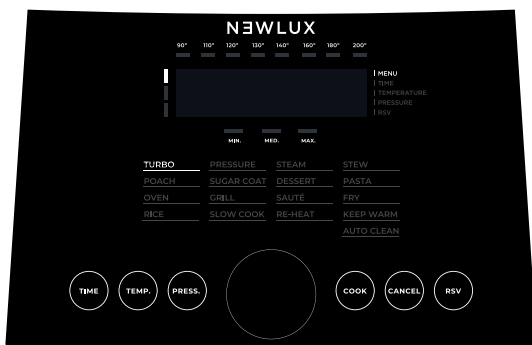
Vaso medidor

MENÚS Y PANEL DE CONTROL

Al enchufarlo la pantalla se muestra en “00:00”.

TEMPORIZADOR [TIME]:

El temporizador sirve para ajustar el tiempo de cocción, puede establecer entre 1 y 990 minutos. Cada menú es ajustable y tiene un tiempo máximo limitado, según su función, salvo en el Menú Auto-Limpieza y Mantener caliente, que el tiempo es fijo.



Cada vez que presiones el botón TIME variará 1 minuto arriba o abajo, el tiempo permanecerá en pantalla durante 10 segundos hasta que confirmes el menú, sino volverá a 00:00 y se cancelará.

TEMPERATURA [TEMP.]: Presionando esta este botón puedes ajustar la temperatura de 90°C a 200°C. Los menús de cocción tienen por defecto una temperatura establecida, que se puede ajustar en función de los ingredientes y la receta, excepto para los menús Escalfar [POACH], Confitar [SUGAR COAT], Mantener caliente [KEEP WARM], Fuego lento [SLOW COOK], Recalentar [RE-HEAT] y Auto-Limpieza [AUTO-CLEAN].

PRESIÓN [PRESS.]: Incorporados 3 modos de presión: Baja (35 Kpa), Media (55 Kpa) y Alta (90 Kpa), selecciona la presión en base a las recetas, en general, los platos de cuchara se cocinan en Alta Presión, los guisos en Media Presión, los platos secos en Baja presión, Sin presión para cocinar con la tapa abierta. Los menús que no tienen presión son: Escalfar [POACH], Confitar [SUGAR COAT], Horno [OVEN], Plancha [GRILL], Sofreír [SAUTÉ], Freír [FRY] y Mantener caliente [KEEP WARM].

COCINAR [COOK]: Si están seleccionados los parámetros de cocción, presiona este botón o la ruleta para comenzar a cocinar.

PROGRAMAR [RSV]: Presiona este botón para programar el robot, éste cocinará automáticamente. Pulsa el botón y el tiempo aumentará en intervalos de 30 minutos. Sin embargo, si mueves la ruleta los intervalos serán de 5 minutos.

Funciones

TURBO [TURBO]:

Temperatura por defecto: 130°C

Presión por defecto: MAX.

Tiempo por defecto: 3 minutos

Rango de temperatura ajustable: 90-200°C

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.

Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Permite cocinar a máxima presión, ideal para preparar platos de comida saludable, ya que así se conservan todos los nutrientes y propiedades de los alimentos, manteniendo el sabor original.

PRESIÓN [PRESSURE]:

Temperatura por defecto: 120°C

Presión por defecto: MED.

Tiempo por defecto: 3 minutos

Rango de temperatura ajustable: 90-200°C

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.

Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

La pantalla mostrará la letra 'P' delante del tiempo. Puedes ajustar el tiempo, la presión y la temperatura en función de la receta seleccionada.

VAPOR [STEAM]:

Temperatura por defecto: 110°C

Presión por defecto: MED.

Tiempo por defecto: 3 minutos

Rango de temperatura ajustable: 90-200°C

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.

Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Para cocinar en este menú es necesario introducir en la cubeta dos vasos de agua y el accesorio de vapor. Ideal para cocinar platos saludables sin grasas.

GUISO [STEW]:

Temperatura por defecto: 110°C

Presión por defecto: MIN.

Tiempo por defecto: 3 minutos

Rango de temperatura ajustable: 90-200°C

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX..

Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Puedes ajustar el tiempo y la temperatura en función de la receta seleccionada. Es ideal para guisos y sopas.

FUEGO LENTO [SLOW COOK]:

Temperatura por defecto: 90°C

Presión por defecto: MIN.

Tiempo por defecto: 60 minutos

Rango de temperatura NO ajustable

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.

Rango de tiempo ajustable: 1-990 minutos

Ajusta el tiempo de cocción hasta 990 min. Para cocinar a fuego lento, simulando la forma más tradicional.

ESCALFAR [POACH]:

Temperatura por defecto: 80°C	Rango de temperatura NO ajustable
Presión por defecto: ninguna	Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 10 minutos	Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Este menú trabaja sin presión. Perfecto para cocinar a baja temperatura huevo o pescado.

CONFITAR [SUGAR COAT]:

Temperatura por defecto: 65°C	Rango de temperatura NO ajustable
Presión por defecto: ninguna	Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 60 minutos	Rango de tiempo ajustable: 10-990 minutos

Este menú trabaja sin presión. Ideal para carnes, aves, pescados, verduras y hortalizas.

POSTRE [DESSERT]:

Temperatura por defecto: 120°C	Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: MIN.	Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.
Tiempo por defecto: 30 minutos	Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Ideal para elaborar postres y dulces como madalenas, bizcochos, etc.

LIMPIEZA [AUTO-CLEAN]:

Temperatura por defecto: 110°C	Rango de temperatura NO ajustable
Presión por defecto: MIN.	Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 9 minutos	Rango de tiempo NO ajustable

Introduce en la cubeta vinagre o medio limón y dos vasos de agua activa el menú Auto-limpieza. Este menú es totalmente automático y estará pre-programado, ningún parámetro es ajustable.

PASTA [PASTA]:

Temperatura por defecto: 130°C	Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: MIN.	Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.
Tiempo por defecto: 12 minutos	Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Programa el tiempo de cocción que marca en el paquete, si una vez terminado, se ha quedado un poco entera, programa dos min. más.

ARROZ [RICE]:

Temperatura por defecto: 160°C	por	Rango de temperatura ajustable: 90-200	<i>Ajusta los valores de acuerdo con la receta.</i>
Presión por defecto: MED.		Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.	
Tiempo por defecto: 8 minutos		Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos	

HORNO [OVEN]:

Temperatura por defecto: 180°C	por	Rango de temperatura ajustable: 90-200	<i>Permite cocinar hasta 330 minutos.</i>
Presión por defecto: ninguna		Rango de presión NO ajustable	<i>Menú perfecto para hacer asados.</i>
Tiempo por defecto: 8 minutos		Rango de tiempo ajustable: 1-330 minutos	<i>Importante: no debe de tener líquidos.</i>

PLANCHA [GRILL]:

Temperatura por defecto: 160°C	por	Rango de temperatura ajustable: 90-200	<i>Este menú se debe utilizar con la tapa abierta.</i>
Presión por defecto: ninguna		Rango de presión NO ajustable	
Tiempo por defecto: 3 minutos		Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos	

SOFREÍR [SAUTÉ]:

Temperatura por defecto: 200°C		Rango de temperatura ajustable: 90-200	<i>Este menú se debe utilizar con la tapa abierta y a una temperatura alta.</i>
Presión por defecto: ninguna		Rango de presión NO ajustable	<i>Ideal para sofritos o salteados.</i>
Tiempo por defecto: 10 minutos		Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos	

FREÍR [FRY]:

Temperatura por defecto: 200°C		Rango de temperatura ajustable: 90-200	<i>Este menú se debe utilizar con la tapa abierta.</i>
Presión por defecto: ninguna		Rango de presión NO ajustable	
Tiempo por defecto: 3 minutos		Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos	

RECALENTAR [RE-HEAT]:

Temperatura por defecto: 80°C

Presión por defecto: MIN.

Tiempo por defecto: 1 minuto

Rango de temperatura NO ajustable

Rango de presión ajustable: MIN.-MAX.

Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Ideal para volver a calentar tus platos.

MANTENER CALIENTE [KEEP WARM]:

Temperatura por defecto: 60°C

Presión por defecto: ninguna

Tiempo por defecto: 2 minutos

Rango de temperatura NO ajustable

Rango de presión NO ajustable

Rango de tiempo NO ajustable

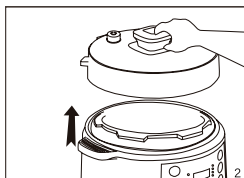
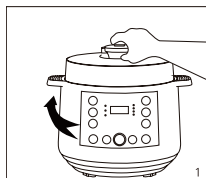
Perfecto para mantener calientes tus elaboraciones.

USO Y FUNCIONAMIENTO

Cocinar con el robot de cocina a presión es muy sencillo, solo tienes que introducir los ingredientes, programar el robot según el recetario e introducir la hora de comer, entonces el robot de cocina a presión tendrá preparada la comida para la hora programada.

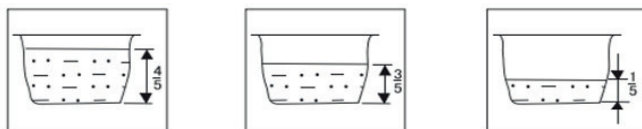
A continuación, vamos a explicar como cocinar en su robot de cocina:

- Abre la tapa girándola hasta que el triángulo dibujado en la tapa ▼ se ponga encima del icono de candado abierto ■ situado sobre el panel de control.



- Introduce todos los ingredientes en la cubeta interior y, en caso de que sea necesario, alguno de los accesorios (según te indique la receta). En el interior del robot siempre tiene que estar la cubeta puesta para cocinar.

¡OJO! El interior de la cubeta hay unas marcas que no deben de ser sobrepasadas en su línea máxima por ninguna clase de líquido (en especial en alta presión), es decir, 4/5 de la cubeta. Tampoco debe ser inferior a 1/5 de la misma. Para alimentos que se expanden en su cocinado no debe superar los 3/5.



- Después, pon la tapa y gírala en sentido contrario al de las agujas del reloj, que el triángulo ▼ quede justo encima del candado cerrado hasta que haga tope.

Cómo cocinar

1. Al encender el robot, estará iluminada la pantalla del panel marcando "00:00". Girando la ruleta podrás moverte por los distintos menús y seleccionar el deseado presionándola.
2. Se mostrará en orden los datos del menú situado a la derecha (Primero Menú, después tiempo, luego temperatura, presión y por último programación). Girando la ruleta podrás elegir entre menús y subir y bajar las variables. Para pasar entre los datos se podrá hacer click con el botón específico de cada variable:
 - Pulsa TIME (se ilumina el indicador) y con la ruleta o presionando el mismo botón TIME sube y baja el tiempo de la receta de segundo a segundo.
 - Pulsa TEMP (se ilumina el indicador) y con la ruleta sube y baja la temperatura (se van iluminando los leds de la parte superior).
 - Pulsa PRESS (se ilumina el indicador) y con la ruleta o presionando el mismo botón PRESS sube y baja la presión (MIN – MED – MAX) iluminándose el led correspondiente a la presión.
 - Pulsa RSV para programar el robot (se ilumina el indicador), en la pantalla aparece 00:30 y con la ruleta selecciona dentro de cuánto tiempo quieres comer. Sube y baja la temperatura con la ruleta para una variable de 5 en 5 minutos o presionando el botón de RSV para una variable de 30 en 30 minutos.
 - Al acabar el cocinado el robot mostrará en su pantalla "bb" manteniendo la comida caliente durante 2 horas.

Cómo programar

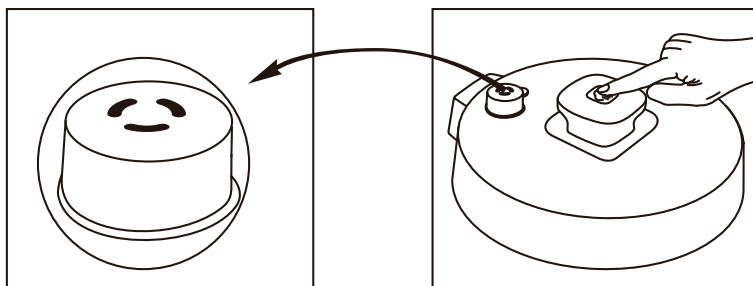
El robot de cocina a presión Newlux cocina por ti sin necesidad de estar delante, tendrás la comida lista y recién hecha. Para ello, con el robot en reposo y cuando muestre en pantalla “00:00”, sigue las siguientes indicaciones:

1. **Selecciona el menú girando la ruleta, el tiempo de cocción y el tipo de presión**, tal y como se explica en el apartado anterior.
2. **Pulsa el botón RSV**, selecciona el tiempo que falta para servir la comida, es decir, dentro de cuántas horas quieres comer. La hora de comer se ajusta en intervalos de 5 minutos que girando la ruleta aumenta hasta 24 horas. Mientras que apretando el botón RSV se ajusta en intervalos de 30 minutos.
3. Para seleccionar la hora de comer, tendrás que indicarle al robot programable cuántas horas faltan para servir la comida, no la hora en la que quiere comer, es importante que indiques bien el tiempo que falta para comer. Por ejemplo, si son las 10.00 h. y quieres comer a las 14.00 h., tendrás que seleccionar 4 horas.
4. **Confirma la selección** con el botón COOK o pulsando la ruleta. El robot calcula automáticamente cuando tiene que comenzar a cocinar para que la comida esté recién hecha a la hora programada,

SISTEMA DE SEGURIDAD

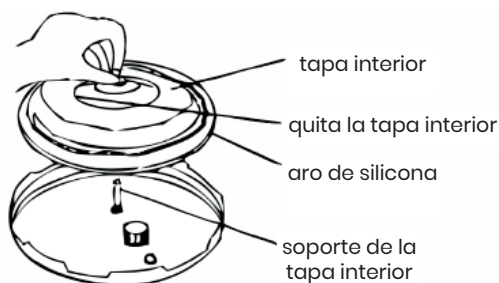
El robot de cocina con presión Newlux es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de diferentes sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que impiden que suceda algún fallo.

Especialmente, queremos hacer hincapié en el sistema de válvula de seguridad que impide la apertura del robot siempre y cuando haya presión en su interior, por tanto, es fundamental para poder abrir o cerrar el robot con presión que elimines el vapor que hay en el interior pulsando el botón de descarga.

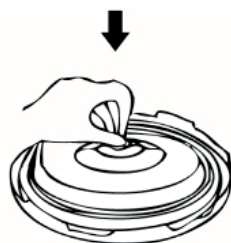


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El robot de cocina Newlux dispone de una de las superficies más antiadherentes del mercado, fabricada con materiales de primera calidad le aportan increíbles propiedades antiadherentes, esto facilita la limpieza hasta el punto de que no es necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo para la limpieza de la cubeta, aunque sea apta para lavavajillas.



QUITAR



PONER

Junto con la cubeta, también se deben limpiar todos los elementos que están en contacto directo con la comida, con agua y jabón y utilizando una esponja o, en el caso que fuera necesario, un estropajo. Éstos son:

- La tapa interior
- La tapa
- El aro de silicona
- Válvula de escape

Para quitar la tapa interior y el aro de silicona, estira del pequeño soporte que hay en la tapa interior y quita fácilmente el aro de silicona que hay en ella, es importante limpiarlo después de cada uso, de lo contrario puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas que cocines con el robot.

En cuanto a la válvula de seguridad y la de escape, es importante que las mantengas limpias a fin de que no se obstruya nunca la salida de vapor y para poder abrir el robot en cuanto quieras.

MENÚ AUTOLIMPIEZA [AUTO-CLEAN]: después de cocinar añade a la cubeta dos medidas de agua y un poco de vinagre, si la comida que se ha cocinado es muy grasa, puedes añadir también unas gotas de desengrasante, y activar el menú automático Auto-Clean. Una vez terminado, pasa una esponja y aclara con agua.

INSTRUCCIONES BÁSICAS

Es muy importante que se mantenga limpio el dispositivo, después de cada uso se debe limpiar tanto las válvulas como el aro de silicona con el fin de eliminar posibles restos de olores y sabores. Recuerda que el robot de cocina a presión.

Accesorios

- **Vaso medidor:** se incorpora como referencia de medida para las recetas, por tanto cuando en una receta se refiere a una medida, se esta refiriendo al vaso medidor.
- **Cubeta con recubrimiento 3Stone**, cubeta diseñada con tecnología antiadherente cerámica 3Stone libre de PFOA, PTFE y BPA con un diseño creado para conseguir que los alimentos nunca se peguen, cocinándose siempre a su punto perfecto.
- **Vaporeta SS**, es la bandeja metálica que se incluye con el robot para y se utiliza para cocinar al vapor sólo en caso de que se indique en la receta. Se sitúa en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua y los alimentos se posicionan sobre esta bandeja para ser cocinados al vapor.
- **Cucharón:** es un utensilio expresamente diseñado para el robot que como característica especial incluye un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. Es importante que siempre utilices este accesorio para cocinar con el robot, o en su defecto de madera o silicona, nunca utilices utensilios corrosivos o de metal sobre las superficies antiadherentes, ya que perderá las propiedades.
- **Cesto para freír:** es perfecto para hacer del robot de cocina a presión una freidora, ¡a partir de ahora tus fritos tendrán acabados más crujientes! Coloca los alimentos dentro del cesto, cubre de aceite y programa el robot según indica la receta.

Trucos de cocina

- El robot de cocina a presión Newlux 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 [FRY] con la tapa abierta y a máxima potencia, precalentar la cubeta con aceite en su interior y añadir las verduras) y luego seguir con los pasos de la receta.
- **Horneados**, utiliza el menú Horno [OVEN] sin el peso para conseguir los acabados más crujientes, es aconsejable precalentar algunos minutos la cubeta para mejorar el resultado.

- **Precalentamiento de la plancha**, para obtener un mejor resultado de las recetas en el menú Plancha, precalienta el robot en el menú plancha [GRILL] a fin de conseguir los mejores dorados. En este caso, para hacer filetes a la plancha es recomendable marcarlos por una cara cuando la plancha está caliente e inmediatamente darle la vuelta y programar el tiempo de la receta.
- **Precalentamiento del aceite**, para freír o sofreír se debe precalentar el aceite en el menú Plancha [GRILL] 1 minuto para que esté caliente antes de añadir el resto de ingredientes.
- **Abrir antes de hora**, el robot se puede abrir siempre que no tenga presión dentro, cuando acabes de cocinar pulsa el botón de descarga hasta que expulse todo el vapor, entonces podrás abrirlo sin temor a la presión.
- **Dorar los horneados**, para conseguir un crujiente extra en las recetas es recomendable embadurnar con manteca, mantequilla o aceite los ingredientes que vayan a ser horneados y precisen de tal crujiente.
- **Aplanar por encima las tortillas**: para conseguir una tortilla plana por ambos planos, retira el aceite sobrante antes de incorporar los huevos batidos para conseguir el mejor resultado.
- **Pasta**, para que se cueza de manera homogénea es fundamental que toda la pasta quede sumergida en líquido, sea agua, caldo, tomate, nata... Para cocinar spaghettis es recomendable cortarlos para que queden a remojo.
- **Arroz**, el arroz necesita de las cantidades marcadas en las recetas de líquido para un resultado óptimo, si se incorpora más agua se puede pasar, si se hace con menos cantidad de agua se quedará duro, por tanto, ten en cuenta que para arroces secos lo ideal es incorporar 1 medida de arroz por una y un cuarto de agua, para arroces melosos 2 de agua por cada 1 de arroz y para arroces caldosos 4 de agua por cada 1 de arroz.
- **Antes de comenzar el ciclo de cocción**, se debe remover siempre los alimentos, para que las recetas se cocinen correctamente es fundamental para obtener un buen acabado en sus platos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de que detectes un mal funcionamiento del robot de cocina a presión, antes de llamar al servicio de asistencia técnico comprueba las siguientes situaciones y códigos de error:

- Si ocasionalmente no cocina o tarda mucho tiempo en cocinar. Comprueba si se ha ido la luz y si está enchufada.
- Si no puede cerrar la tapa, pon la cubeta correctamente e intenta cerrar de nuevo la tapa correctamente.
- Si escuchas ruidos mientras cocina, verifica si hay sustancias entre la cubeta y la resistencia.

ERROR	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No.1	Difícil de tapar.	El aro de silicona no está bien colocado.	Coloca el aro de silicona en una posición adecuada.
		La válvula de seguridad está atascada.	Coloca la válvula de seguridad en su posición .
No.2	Difícil de destapar.	La válvula de seguridad está atascada.	Presiona ligeramente la válvula de seguridad hacia abajo. Asegúrate de que el robot no tiene presión en su interior.
No.3	Fuga de vapor.	No tiene colocado el aro de silicona.	Coloca el aro de silicona.
		Plato interno doblado.	Reemplaza el plato interno.
		Aro de silicona desgastado.	Reemplaza el aro de silicona.
		El plato interior o aro de silicona mal colocado.	Asegúrate de que están bien posicionados.
No.4	Fallo de la válvula de seguridad.	Suciedad en la goma de la válvula.	Limpia la goma y la válvula de seguridad.
		Goma dañada.	Reemplaza la goma de la válvula de seguridad.
No.5	La válvula de de seguridad no puede subir.	Insuficiente comida en el robot.	Añade comida y agua.
		Fuga en la tapa.	Comprueba el aro de silicona de la tapa o sustitúyela.

DATOS TÉCNICOS

Material: PP

Medidas: 315x335x313 mm.

Peso: 4.4 Kg.

Alimentación: 220-240V, 50-60Hz

Potencia: 1000-1200W

Capacidad: 6L

Capacidad máxima de uso: 4.8L

Raciones: 10-12

Panel de control: LED táctil

+ ruleta

Longitud del cable: 1.2 m.

Temperatura: 60-200°C

Sistema de presión: Alta (90 Kpa), Media (55Kpa), Baja (35 Kpa), Sin presión

Programable: 24h.

Certificados: CB, CE, PED y LFGB

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA 2011/65/CE.

Al final de su vida útil, no debes eliminar el producto como residuo urbano. Debes llevarlo a un centro de recogida de residuos de la administración local o a un distribuidor que preste este servicio. La eliminación de un electrodoméstico por separado evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada. Además permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un importante ahorro de energía y recursos.

Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con un cubo de basura con ruedas tachado.



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y GARANTÍA

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

La garantía no cubrirá:

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

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

Teléfono: +34 965 31 31 31

e-mail: soporte@newluxgroup.com

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir el Robot de cocina a presión Newlux Smart Chef V600 Digital y haber depositado 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, desde Newlux recomendamos registrar el producto para activar la garantía*.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE

Entre en:
newluxgroup.com



POR CORREO

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



Imprescindible enviar una copia de la factura de compra para que la garantía sea activada.

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.



NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

ENGLISH

Pressure Cooker Robot

Newlux Smart Chef V600 Digital

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

This appliance generates heat and steam during use. To avoid risk of serious injury, read all instructions carefully before using this appliance.

Before you start

- Read the instructions in this manual carefully before using the device. 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 device, as it produces high temperatures and expels steam, which could be dangerous.
- If the device has any damaged parts, do not switch it on. Contact the retailer or the Technical Assistance Service (TAS).
- The included accessories may only be used with the Newlux Pressure Cooker Robot, otherwise they may be irreparably damaged.
- Do not expose the device to the sun or weather elements.
- Do not use the device on or near heat sources such as ovens, hobs or ceramic hobs, as this could damage the device.
- Do not use the device for functions not indicated in this manual, it is designed exclusively for cooking, sterilising or heating.
- When the device is in operation, do not go near the steam exhaust valve, as it gives off hot steam and could be dangerous.

IMPORTANT! In order to disinfect all kinds of harmful substances it is advisable, before using the device, to do an initial cleaning, to do this, put 1 measure of vinegar or lemon and half a litre of water, select the 'Auto Clean' programme, once the programme is finished, rinse the bowl with water and the device will be ready to use.

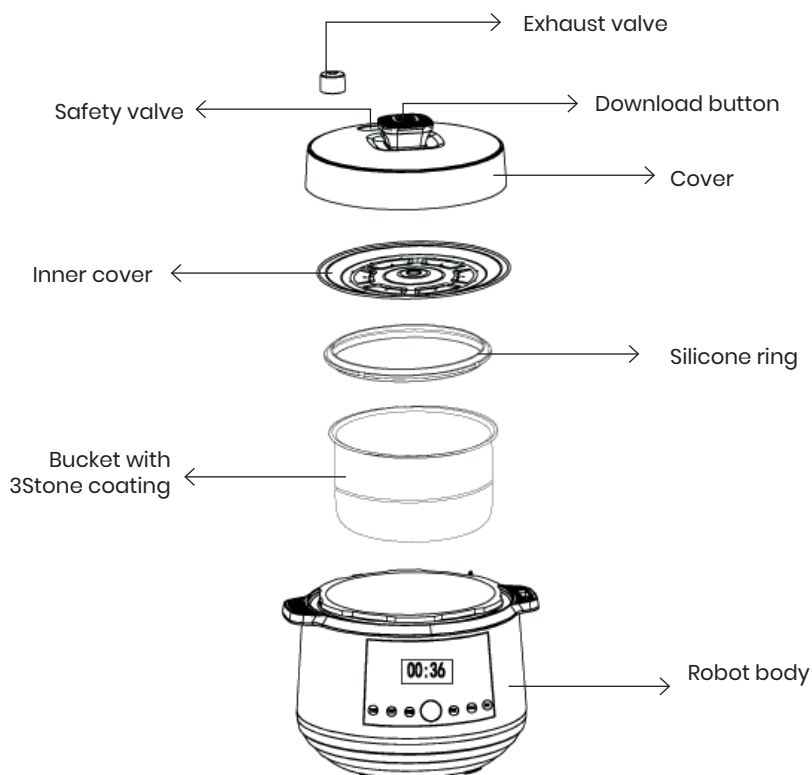
Safety in use

- Place the device on a flat and stable surface.
- Do not cook with the device if the pan is not correctly positioned.
- Do not unplug the appliance from the power supply while it is cooking without having cancelled the menu.
- Do not use the pan for purposes other than cooking.
- Do not use the Re-heat menu or reheat with the spoon or other utensils inside the pan.
- Do not disassemble the pressure cooker, as tampering with it will invalidate the warranty.
- Do not place rags or other objects in the steam outlet so as not to obstruct it.
- If a malfunction occurs while cooking, do not force the lid open.
- Do not switch off the device while Re-heat Mode is active.
- Do not use toxic elements near the device, it is very dangerous, it could even leak into the food.

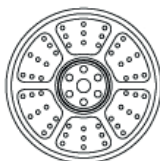
Warnings and advice

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

PARTS AND ACCESSORIES



Frying pan



SS Steamer



Power cable



Ladle

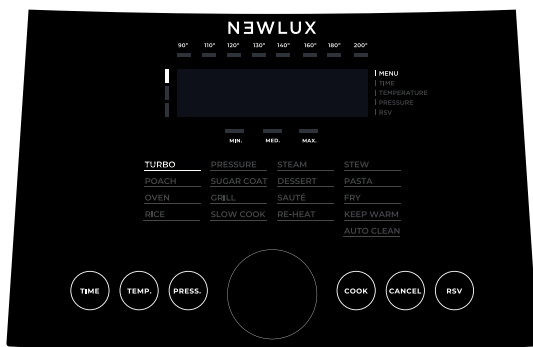


Measuring cup

MENUS AND CONTROL PANEL

When plugged in, the display shows “00:00”.

TIMER [TIME]: The timer is used to set the cooking time, which can be set between 1 and 990 minutes. Each menu is adjustable and has a limited maximum time, depending on its function, except for the Auto Clean and Keep Warm Menu, where the time is fixed.



Each time you press the TIME button it will change by 1 minute up or down, the time will remain on the display for 10 seconds until you confirm the menu, otherwise it will return to 00:00 and be cancelled.

TEMPERATURE [TEMP.]: By pressing this button you can adjust the temperature from 90°C to 200°C. The cooking menus have a default set temperature, which can be adjusted according to the ingredients and the recipe, except for the Poach [POACH], Searing [SUGAR COAT], Keep Warm [KEEP WARM], Slow Cook [SLOW COOK], Reheat [RE-HEAT] and Auto-Clean [AUTO-CLEAN] menus.

PRESSURE [PRESS.]: Built-in 3 pressure modes: Low (35 Kpa), Medium (55 Kpa) and High (90 Kpa), select pressure based on recipes, in general, spoon dishes are cooked in High Pressure, stews in Medium Pressure, dry dishes in Low pressure, No pressure for cooking with the lid open. The menus that have no pressure are: Poach [POACH], Confit [SUGAR COAT], Oven [OVEN], Griddle [GRILL], Sauté [SAUTÉ], Fry [FRY] and Keep Warm [KEEP WARM].

COOKING [COOK]: If the cooking parameters are selected, press this button or the roulette to start cooking.

PROGRAM [RSV]: Press this button to programme the robot, it will cook automatically. Press the button and the time will increase in 30-minute intervals. However, if you move the roulette, the intervals will be 5 minutes.

Functions

TURBO:

Default temperature: 130°C
Default pressure: MAX.
Default time: 3 minutes

Temperature range adjustable: 90-200°C
Pressure range adjustable: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-99 minutes

It allows cooking at maximum pressure, ideal for preparing healthy dishes, as it preserves all the nutrients and properties of the food, maintaining the original flavour.

PRESSURE:

Default temperature: 120°C
Default pressure: MED.
Default time: 3 minutes

Adjustable temperature range: 90-200°C
Pressure range adjustable: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-99 minutes

The display will show the letter 'P' in front of the time. You can adjust the time, pressure and temperature according to the selected recipe.

STEAM:

Default temperature: 110°C
Default pressure: MED.
Default time: 3 minutes

Adjustable temperature range: 90-200°C
Pressure range adjustable: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-99 minutes

To cook in this menu it is necessary to add two cups of water in the bucket and the steam accessory. Ideal for cooking healthy dishes without fat.

STEW:

Default temperature: 110°C
Default pressure: MIN.
Default time: 3 minutes

Adjustable temperature range: 90-200°C
Pressure range adjustable: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-99 minutes

You can adjust the time and temperature according to the selected recipe. It is ideal for stews and soups.

SLOW COOK:

Default temperature: 90°C
Default pressure: MIN.
Default time: 60 minutes

Temperature range NOT adjustable
Pressure range adjustable: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-990 minutes

Set the cooking time up to 990 minutes for slow cooking, simulating the most traditional way of cooking.

POACH:

Default temperature: 80°C	Temperature range NOT adjustable	<i>This menu works without pressure. Perfect for low temperature cooking of eggs or fish.</i>
Default pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default time: 10 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

SUGAR COAT:

Default temperature: 65°C	Temperature range NOT adjustable	<i>This menu works without pressure. Ideal for meat, poultry, fish, vegetables and greens.</i>
Default pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default time: 60 minutes	Adjustable time range: 10-990 minutes	

DESSERT:

Default temperature: 120°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>Ideal for making desserts and sweets such as muffins, sponge cakes, etc.</i>
Default pressure: MIN.	pressure range adjustable: MIN.-MAX.	
Default time: 30 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

AUTO-CLEAN:

Default temperature: 110°C	Temperature range NOT adjustable	<i>Add vinegar or half a lemon and two glasses of water to the bucket and activate the Self-cleaning menu. This menu is fully automatic and will be pre-programmed, no parameters are adjustable.</i>
Default pressure: MIN.	Pressure range NOT adjustable	
Default time: 9 minutes	Time range NOT adjustable	

PASTA:

Default temperature: 130°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>Set the cooking time as indicated on the packet, if it is not fully cooked, set it for two more minutes.</i>
Default pressure: MIN.	Adjustable pressure range: MIN.-MAX.	
Default time: 12 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

RICE:

Default temperature: 160°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>Adjust the values according to the recipe.</i>
Default pressure: MED.	Adjustable pressure range: MIN.- MAX.	
Default time: 8 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

OVEN:

Default temperature: 180°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>Cooks for up to 330 minutes. Perfect menu for roasts. Important: it should not have.</i>
Default pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default time: 8 minutes	Adjustable time range: 1-330 minutes	

GRILL:

Default temperature: 160°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>This menu must be used with the lid open.</i>
Default pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default time: 3 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

SAUTÉ:

Default temperature: 200°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>This menu should be used with the lid open and at a high temperature. Ideal for stir-frying or sautéing.</i>
Default Pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default Time: 10 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

FRY:

Default temperature: 200°C	Adjustable temperature range: 90-200	<i>This menu should be used with the lid open and at a high temperature. Ideal for stir-frying or sautéing.</i>
Default Pressure: none	Pressure range NOT adjustable	
Default Time: 3 minutes	Adjustable time range: 1-99 minutes	

RE-HEAT:

Default temperature: 80°C
Default pressure: MIN.
Default time: 1 minute

Temperature range NOT adjustable
Adjustable pressure range: MIN.-MAX.
Adjustable time range: 1-99 minutes

Ideal for reheating your dishes.

KEEP WARM:

Default temperature: 60°C
Default pressure: none
Default time: 2 minutes

Temperature range NOT adjustable
Pressure range NOT adjustable
Time range NOT adjustable

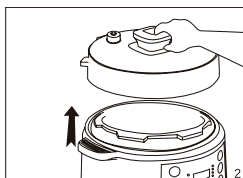
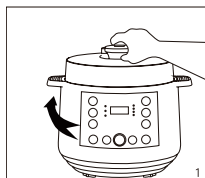
Perfect for keeping your food warm.

USE AND OPERATION

Cooking with the pressure cooker is very simple, you only have to introduce the ingredients, program the robot according to the recipe book and enter the mealtime, then the pressure cooker will have the meal ready for the programmed time.

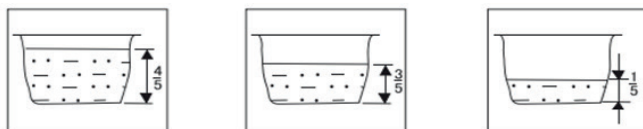
We will now explain how to cook in your food kitchen robot:

- Open the lid by turning it until the triangle drawn on the lid ▼ is above the open padlock icon ■ above the control panel.



- Place all the ingredients in the inner bowl and, if necessary, some of the accessories (as indicated in the recipe). The inner bowl of the food processor must always be ready for cooking.

WARNING: The inside of the bucket has marks that must not be exceeded at the maximum line by any kind of liquid (especially at high pressure), i.e., 4/5 of the bucket. It also must not be less than 1/5 of the same. For foods that expand during cooking, it should not exceed 3/5



- Then place the cover on and turn it anticlockwise so that the triangle ▼ is just above the closed padlock  until it stops.

How to cook

1. When the robot is switched on, the display panel will be illuminated with "00:00". By turning the dial you can move through the different menus and select the desired menu by pressing it.
2. The data in the menu on the right-hand side will be displayed in order (first menu, then time, then temperature, pressure and finally programming). By turning the dial you can choose between menus and move up and down the variables. To move between the data, you can click on the specific button for each variable:
 - Press TIME (the indicator lights up) and with the dial wheel or by pressing the TIME button itself, the time of the recipe increases and decreases from second to second.
 - Press TEMP (the indicator lights up) and use the dial to raise and lower the temperature (the LEDs at the top light up).
 - Press PRESS (the indicator lights up) and with the dial or by pressing the PRESS button itself, the pressure rises and falls (MIN - MED - MAX) and the LED corresponding to the pressure lights up.
 - Press RSV to program the robot (the indicator lights up), the display shows 00:30 and use the dial to select the time you want to eat. Use the dial to raise and lower the temperature for a variable of 5 to 5 minutes or press the RSV button for a variable of 30 to 30 minutes.
 - At the end of the cooking process, the robot will display "bb" on its screen, keeping the food warm for 2 hours.

How to programme

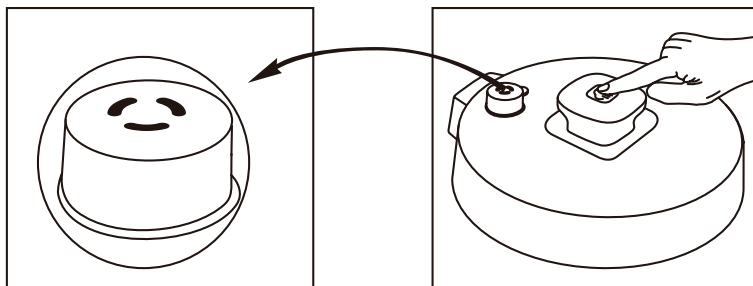
The Newlux pressure cooker robot cooks for you without the need to be in front of it, your food will be ready and freshly cooked. To do this, with the robot at rest and when the display shows “00:00”, follow the instructions below:

1. **Select the menu by turning the dial, the cooking time and the type of pressure**, as explained in the previous section.
2. **Press the RSV button**, select the time remaining until the meal is served, i.e., within how many hours you want to eat. The meal time is set in 5-minute intervals, which by turning the dial increases to 24 hours. While pressing the RSV button sets it in 30-minute intervals.
3. To select the meal time, you will have to tell the programmable robot how many hours are left to serve the meal, not the time you want to eat, it is important that you indicate the time left before you eat. For example, if it is 10.00 h. and you want to eat at 14.00 h., you will have to select 4 hours.
4. **Confirm your selection** con el botón COOK o pulsando la ruleta. El robot calcula automáticamente cuando tiene que comenzar a cocinar para que la comida esté recién hecha a la hora programada,

SECURITY SYSTEM

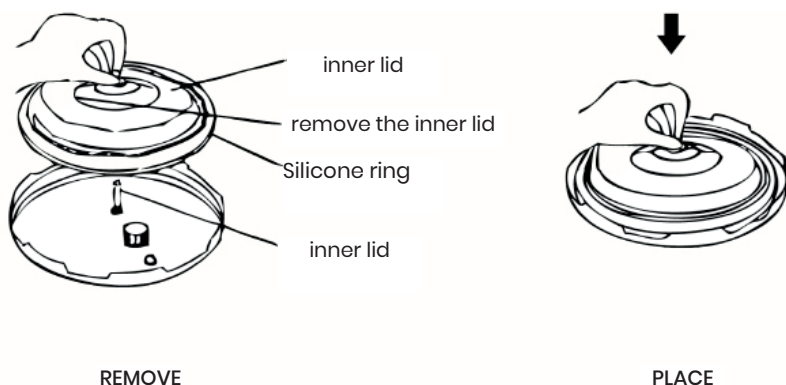
The Newlux pressure cooker robot is a revolutionary product in terms of safety systems. It has different interlinked systems that act simultaneously and prevent any failure.

In particular, we would like to emphasise the safety valve system that prevents the robot from opening as long as there is pressure inside it, therefore, it is essential to be able to open or close the robot with pressure by removing the steam inside by pressing the discharge button.



CLEANING AND MAINTENANCE

The Newlux kitchen robot has one of the most non-stick surfaces on the market, manufactured with top quality materials that give it incredible non-stick properties. This makes cleaning so easy that it is not necessary to use a scouring pad or any type of abrasive to clean the bowl, even though it is dishwasher safe.



Along with the bucket, all the elements that are in direct contact with the food must also be cleaned with soap and water, using a sponge or, if necessary, a scouring pad. These are:

- The inner lid
- The lid
- The silicone ring
- Exhaust valve

To remove the inner lid and the silicone ring, pull the small holder on the inner lid and easily remove the silicone ring from the lid. It is important to clean it after each use, otherwise it may leave traces of flavour or odour in the next meals you cook with the robot.

As for the safety valve and the exhaust valve, it is important to keep them clean so that the steam outlet is never blocked and you can open the robot as soon as you want.

AUTO-CLEAN MENU: after cooking, add two measures of water and a little vinegar to the bucket. If the food that has been cooked is very greasy, you can also add a few drops of degreaser and activate the automatic Auto-Clean menu. Once finished, wipe with a sponge and rinse with water.

BASIC INSTRUCTIONS

It is very important to keep the device clean. After each use, both the valves and the silicone ring should be cleaned to remove any traces of odours and flavours. Remember that robot cooks with pressure.

Accessories

- **Measuring cup:** it is incorporated as a measuring reference for recipes, so when a recipe refers to a measure, it is referring to the measuring cup.
- **3Stone coated bucket,** bucket designed with 3Stone ceramic non-stick technology free of PFOA, PTFE and BPA with a design created to ensure that food never sticks, always cooking it to perfection.
- **The SS steamer,** is the metal tray included with the food steamer and is used for steaming only if indicated in the recipe. It is placed inside the bowl with at least 2 measures of water and the food is placed on this tray to be steamed.
- **Ladle:** this is a utensil specifically designed for the robot, which has a special feature that includes a non-corrosive material that is ideal for working on non-stick surfaces. It is important that you always use this accessory when cooking with the robot, or, failing that, wood or silicone, never use corrosive or metal utensils on non-stick surfaces, as they will lose their properties.
- **Frying basket:** it is perfect for turning the pressure cooker into a deep fryer, from now on your fried food will have a crispier finish! Place the food inside the basket, cover with oil and program the robot according to the recipe.

Cooking tips

- The Newlux pressure cooker robot cooks as you like, in a single step or in several, to achieve tastier results, in some recipes it is advisable to make a sofrito beforehand, i.e., cook in two steps, first prepare the sofrito (in the Fry menu with the lid open and at maximum power, preheat the bucket with oil inside and add the vegetables) and then continue with the steps of the recipe.
- **Baking,** use the Oven menu without the weight to get the crispiest finish, it is advisable to preheat the bucket a few minutes to improve the result.
- **Preheating the grill,** to obtain the best results from the recipes in the Grill menu, preheat the robot in the grill menu to obtain the best browning. In this case, for grilled steaks, it is advisable to sear them on one side when the grill is hot and immediately turn them over and

set the time of the recipe.

- **Preheating the oil**, , to obtain the best results from the recipes in the Grill menu, preheat the robot in the grill menu to obtain the best browning. In this case, for grilled steaks, it is advisable to sear them on one side when the grill is hot and immediately turn them over and set the time of the recipe.
- **Open before time**, the robot can be opened as long as there is no pressure inside, when you finish cooking press the discharge button until all the steam is expelled, then you can open it without fear of pressure.
- **To brown baked goods**, to achieve an extra crunchiness in recipes, it is advisable to spread lard, butter or oil on the ingredients that are going to be baked and require such crunchiness.
- **Flatten the top of the omelettes**: to get a flat omelette on both sides, remove the excess oil before adding the beaten eggs for best results.
- **Pasta**, for it to cook evenly, it is essential that all the pasta is submerged in liquid, be it water, stock, tomato, cream... To cook spaghetti, it is advisable to cut it so that it is soaked..
- **Rice** needs the quantities of liquid indicated in the recipes for an optimum result, if more water is added it can be overcooked, if less water is used it will be hard, therefore, bear in mind that for dry rice dishes the ideal is to add 1 measure of rice for one and a quarter measures of water, for sweet rice dishes 2 measures of water for every 1 measure of rice and for soupy rice dishes 4 measures of water for every 1 measure of rice.
- **Before starting the cooking cycle**, you should always stir the food, so that the recipes are cooked correctly and it is essential to obtain a good finish for your dishes.

PROBLEM SOLVING

In case you detect a malfunction of the kitchen robot, please check the following situations and error codes before calling technical support:

- If it occasionally does not cook or takes a long time to cook. Check if the light has gone out and if it is plugged in.
- If it occasionally does not cook or takes a long time to cook. Check if the light has gone out and if it is plugged in.
- If you hear noises while cooking, check for substances between the pan and the heating element.

ERROR	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No.1	Difficult to cover.	The silicone ring is not correctly positioned.	Place the silicone ring in the correct position.
		The safety valve is stuck.	Place the safety relief valve in its position.
No.2	Difficult to uncover.	The safety valve is stuck.	Slightly press the safety valve down. Make sure that there is no pressure inside the robot.
No.3	Steam leakage.	The silicone ring is not in its place.	Place the silicone ring.
		Bent inner plate.	Replace the inner plate.
		Worn silicone ring.	Replaces the silicone ring.
		The inner plate or silicone ring are incorrectly positioned.	Make sure they are positioned correctly.
No.4	Failure of the safety valve.	Dirt on the valve rubber.	Clean the rubber and safety valve.
		Damaged rubber.	Replace the rubber safety valve.
No.5	The safety valve cannot go up.	Insufficient food in the robot.	Add food and water.
		Leak in the lid.	Check the silicone ring on the lid or replace it.

TECHNICAL DATA

Material: PP

Dimensions: 315x335x313 mm.

Weight: 4.4 Kg.

Power supply: 220-240V, 50-60Hz

Power: 1000-1200W

Capacity: 6L

Maximum usage capacity: 4.8L

Servings: 10-12

Control panel: LED touch panel
+dial

Cable length: 1.2 m.

Temperature: 60-200°C

System pressure: High (90 KPa),
Medium (55KPa), Low (35 KPa).
without pressure

Programmable: 24h.

Certificates: CB, CE, PED and LFGB

IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVE 2011/65/EC.

At the end of its useful life, you must not dispose of the product as urban waste. You should take it to a local authority waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of an appliance separately avoids the possible negative consequences for the environment and health resulting from inappropriate disposal. In addition, the materials of which it is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled bin.



FRANÇAIS

Robot cuiseur sous pression

Newlux Smart Chef V600 Digital

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de blessure grave, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Avant de commencer

- Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.
- N'immergez aucune partie électrique de l'appareil dans des liquides.
- Ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler l'appareil, car il produit des températures élevées et émet de la vapeur, ce qui pourrait être dangereux.
- Si l'appareil comporte des pièces endommagées, ne l'allumez pas. Contactez le vendeur ou le Service d'Assistance Technique (SAT).
- Les accessoires inclus ne peuvent être utilisés qu'avec l'autocuiseur Newlux, sinon ils pourraient subir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'appareil au soleil ou aux intempéries.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que des fours, des cuisinières ou des plaques vitrocéramiques, car il pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil pour des fonctions non indiquées dans ce manuel, il est conçu exclusivement pour la cuisson, la stérilisation ou le chauffage.
- Avec l'appareil en marche, ne vous approchez pas de la soupape d'échappement de vapeur, car il expulse 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 premier nettoyage, pour cela, mettez 1 dose 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 l'appareil sera prêt à l'emploi.

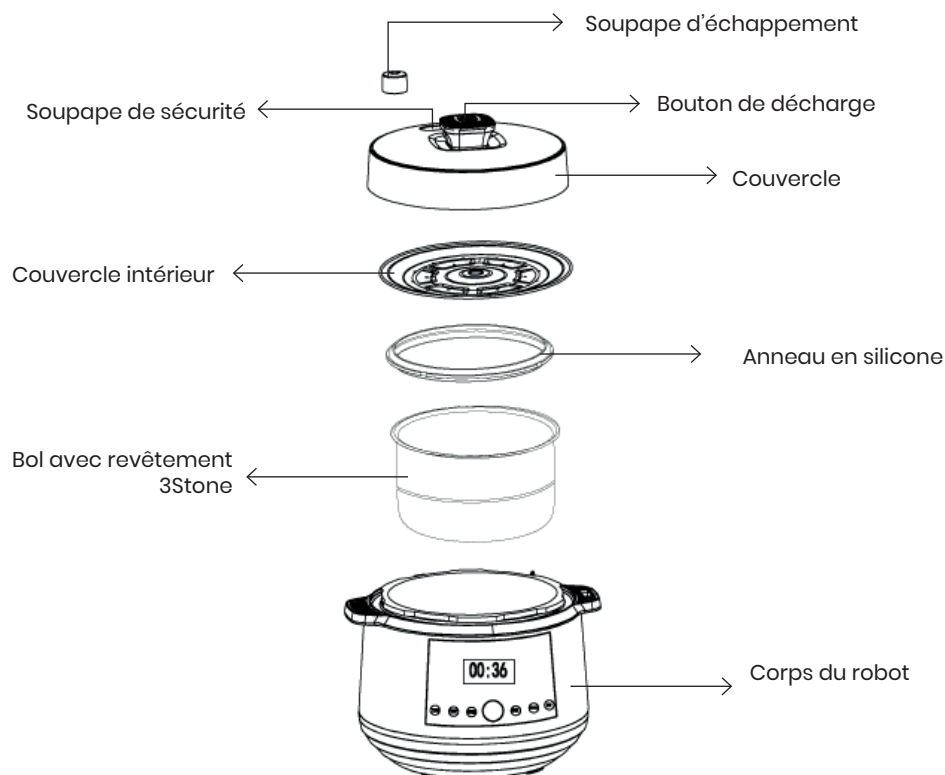
Sécurité d'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne cuisinez pas avec l'appareil si le bol n'est pas correctement positionné.
- Ne débranchez pas le courant pendant que l'appareil est en cours de cuisson, sans avoir annulé le menu.
- N'utilisez pas le bol à d'autres fins que la cuisson.
- N'utilisez pas le menu Re-chauffer ou surchauffer avec la cuillère ou d'autres ustensiles à l'intérieur du bol.
- Ne démontez pas le robot autocuiseur, en cas de manipulation, il sera exclu de la garantie.
- Ne placez pas de chiffons ou d'autres objets sur la sortie de vapeur afin de ne pas l'obstruer.
- En cas de dysfonctionnement pendant la cuisson, ne forcez pas le couvercle pour l'ouvrir.
- N'éteignez pas l'appareil lorsque le mode Re-chauffage est activé.
- N'utilisez pas d'éléments toxiques à proximité de l'appareil, c'est très dangereux, ils pourraient même s'infiltrer dans les aliments.

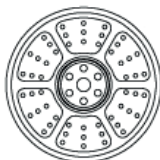
Avertissements et conseils

- Gardez toujours le couvercle intérieur et l'anneau en silicone propres, afin d'éviter les mauvaises odeurs et les saveurs.
- Utilisez toujours des ustensiles en matériau non corrosif comme le bois, le plastique ou le silicone, afin de ne pas endommager la surface antiadhésive du bol. Évitez les ustensiles en métal.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres substances à l'intérieur de l'appareil pendant une longue période si vous ne cuisinez pas.
- Gardez le couvercle fermé en mode Re-chauffage, pour une meilleure conservation des aliments.
- Le robot garde la plupart des plats en parfait état pendant 12 heures, après quoi ils peuvent perdre progressivement leur saveur ou leur texture.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Panier à friture



Cuiseur vapeur SS



Câble d'alimentation



Louche

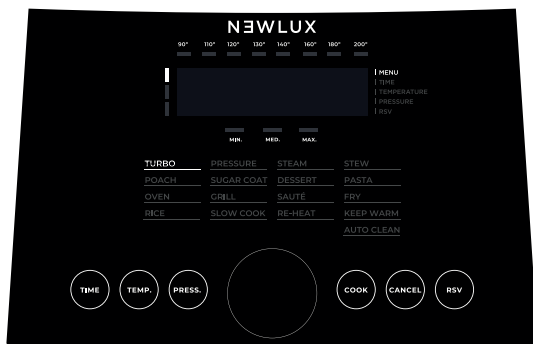


Verre doseur

MENUS ET PANNEAU DE COMMANDE

Lorsqu'il est branché, l'écran affiche "00:00".

MINUTERIE [TIME]: La minuterie permet de régler le temps de cuisson, qui peut être compris entre 1 et 990 minutes. Chaque menu est réglable et a une durée maximale limitée, selon sa fonction, à l'exception des menus Nettoyage automatique et Maintien au chaud, dont la durée est fixe.



Chaque fois que vous appuyez sur le bouton TIME, il va changer de 1 minute vers le haut ou vers le bas, le temps restera affiché pendant 10 secondes jusqu'à ce que vous confirmiez le menu, sinon il reviendra à 00:00 et sera annulé.

TEMPÉRATURE [TEMP.]: En appuyant sur cette touche, vous pouvez régler la température de 90°C à 200°C. Les menus de cuisson ont une température de consigne par défaut, qui peut être ajustée en fonction des ingrédients et de la recette, sauf pour les menus Pocher [POACH], Confire [SUGAR COAT], Garder au chaud [KEEP WARM], Feu lent [SLOW COOK], Réchauffer [RE-HEAT] et Auto-Nettoyage [AUTO-CLEAN].

PRESSION [PRESS.]: 3 modes de pression intégrés : Basse (35 Kpa), Moyenne (55 Kpa) et Haute (90 Kpa), sélectionnez la pression en fonction des recettes, en général, les plats à base de cuillères sont cuits à Haute pression, les ragoûts à Moyenne pression, les plats secs à Basse pression, Pas de pression pour la cuisson avec le couvercle ouvert. Les menus sans pression sont les suivants : Pocher [POACH], Confire [SUGAR COAT], Four [OVEN], Griller [GRILL], Faire sauter [SAUTÉ], Frire [FRY] et Garder au chaud [KEEP WARM].

CUISINER [COOK]: Si les paramètres de cuisson sont sélectionnés, appuyez sur ce bouton ou sur la roulette pour lancer la cuisson.

PROGRAMMER [RSV]: Appuyez sur ce bouton pour programmer le robot, il cuisinera automatiquement. Appuyez sur le bouton et le temps augmentera par intervalles de 30 minutes. Cependant, si vous déplacez la roulette, les intervalles seront de 5 minutes.

Fonctions

TURBO [TURBO]:

Température par défaut : 130°C
Pression par défaut : MAX.
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200°C
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-99 minutes

Permet une cuisson à pression maximale, idéale pour préparer des plats sains, car tous les nutriments et les propriétés des aliments sont préservés, tout en conservant leur saveur originale.

PRESSION [PRESSURE]:

Température par défaut : 120°C
Pression par défaut : MED.
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200°C
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-99 minutes

L'écran affiche la lettre "P" devant l'heure. Vous pouvez régler la durée, la pression et la température en fonction de la recette sélectionnée.

VAPEUR [STEAM]:

Température par défaut : 110°C
Pression par défaut : MED.
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200°C
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-99 minutes

Pour cuisiner dans ce menu, vous devez introduire dans le bol deux verres d'eau et l'accessoire vapeur. Idéal pour cuisiner des plats sains sans matières grasses.

RAGOÛT [STEW]:

Température par défaut : 110°C
Pression par défaut : MIN.
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200°C
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-99 minutes

Vous pouvez régler la durée et la température en fonction de la recette sélectionnée. Idéal pour les ragoûts et les soupes.

FEU LENT [SLOW COOK]:

Température par défaut : 90°C
Pression par défaut : MIN.
Durée par défaut : 60 minutes:

Plage de température NON réglable
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-990 minutes

Réglez le temps de cuisson jusqu'à 990 min. Pour la cuisson à feu doux, simulant la manière la plus traditionnelle.

POCHER [POACH]:

Température par défaut : 80°C	Plage de température NON réglable
Pression par défaut : Aucune	Plage de pression NON réglable
Durée par défaut : 10 minutes	Durée réglable : 1 à 99 minutes

*Ce menu fonctionne sans pression.
Parfait pour la cuisson à basse
température des œufs ou du poisson.*

CONFIRE [SUGAR COAT]:

Température par défaut : 65°C	Plage de température NON réglable
Pression par défaut : Aucune	Plage de pression NON réglable
Durée par défaut : 60 minutes	Durée réglable : 10-990 minutes

*Ce menu fonctionne sans pression.
Idéal pour la viande, la volaille,
le poisson, les légumes et les
légumineuses.*

DESSERT [DESSERT]:

Température par défaut : 120°C	Plage de température réglable : 90-200
Pression par défaut : MIN.	Plage de pression réglable : MIN.-MAX. Plage
Durée par défaut : 30 minutes	de temps réglable : 1-99 minutes

*Idéal pour préparer des desserts et
des pâtisseries comme des muffins,
des biscuits, etc.*

NETTOYAGE [AUTO-CLEAN]:

Température par défaut : 110°C	Plage de température NON réglable
Pression par défaut : MIN.	Plage de pression NON réglable
Durée par défaut : 9 minutes	Plage de temps NON réglable

*Ajoutez du vinaigre ou un demi-citron
et deux verres d'eau dans le bol et
activez le menu Auto-nettoyage. Ce
menu est entièrement automatique
et sera préprogrammé, aucun
paramètre n'est réglable.*

PÂTES [PASTA]:

Température par défaut : 130°C	Plage de température réglable : 90-200
Pression par défaut : MIN.	Plage de pression réglable : MIN.-MAX. Plage de
Durée par défaut : 12 minutes	temps réglable : 1-99 minutes

*Programmez le temps de cuisson
marqué sur le paquet, si une fois
terminé, il est resté un peu entier,
programmez deux minutes de plus.*

RIZ [RICE]:

Température par défaut : 160°C
Pression par défaut : MED.
Durée par défaut : 8 minutes

Plage de température réglable : 90-200
Plage de pression réglable : MIN.-MAX.
Plage de temps réglable : 1-99 minutes

Ajuster les valeurs en fonction de la recette.

FOUR [OVEN]:

Température par défaut : 180°C
Pression par défaut : Aucune
Durée par défaut : 8 minutes

Plage de température réglable : 90-200
Plage de pression NON réglable
Durée réglable : 1-330 minutes

Permet de cuire jusqu'à 330 minutes. Menu parfait pour faire des rôtis. Important: ne doit pas contenir de liquides.

GRILLER [GRILL]:

Température par défaut : 160°C
Pression par défaut : Aucune
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200
Plage de pression NON réglable
Durée réglable : 1 à 99 minutes

Ce menu doit être utilisé avec le couvercle ouvert.

FAIRE SAUTER [SAUTÉ]:

Température par défaut : 200°C
Pression par défaut : aucune
Durée par défaut : 10 minutes

Plage de température réglable : 90-200
Plage de pression NON réglable
Durée réglable : 1 à 99 minutes

Ce menu doit être utilisé avec le couvercle ouvert et à une température élevée. Idéal pour souffritos ou sautés.

FAIRE FRIRE [FRY]:

Température par défaut : 200°C
Pression par défaut : aucune
Durée par défaut : 3 minutes

Plage de température réglable : 90-200
Plage de pression NON réglable
Durée réglable : 1 à 99 minutes

Ce menu doit être utilisé avec le couvercle ouvert.

RÉCHAUFFER [RE-HEAT]:

Température
par défaut : 80°C
Pression par
défaut : MIN.
Durée par défaut :
1 minute

Plage de température
NON réglable
Plage de pression
réglable : MIN-MAX.
Plage de temps
réglable : 1-99 minutes

Idéal pour réchauffer vos plats.

GARDER AU CHAUD [KEEP WARM]:

Température
par défaut : 60°C
Pression par
défaut : aucune
Durée par défaut :
2 min.

Plage de température
NON réglable
Plage de pression NON
réglable
Plage de temps NON
réglable

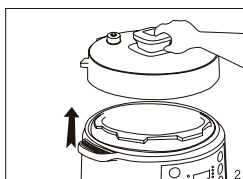
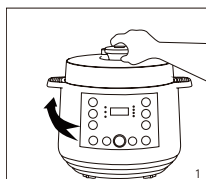
Parfait pour garder vos aliments au chaud.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Cuisiner avec l'autocuiseur est très simple, il suffit d'introduire les ingrédients, de programmer l'autocuiseur selon le livre de recettes et d'entrer l'heure du repas, l'autocuiseur préparera alors le repas à l'heure programmée.

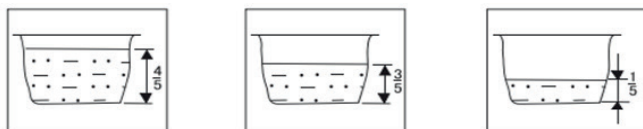
Ensuite, nous allons vous expliquer comment cuisiner dans votre autocuiseur :

- Ouvrez le couvercle en le tournant jusqu'à ce que le triangle dessiné sur le couvercle ▼ se trouve au-dessus de l'icône de cadenas ouvert  située au-dessus du panneau de commande.



- Placez tous les ingrédients dans le bol intérieur et, si nécessaire, certains accessoires (comme indiqué dans la recette). Le bol intérieur du robot doit toujours être en place pour la cuisson.

ATTENTION : L'intérieur du réservoir comporte des marques qui ne doivent pas être dépassées au niveau de la ligne maximale par tout type de liquide (en particulier à haute pression), c'est-à-dire 4/5 du bol. Il ne doit pas être inférieur à 1/5 du bol. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, il ne faut pas dépasser 3/5.



- Ensuite, mettez le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de manière à ce que le triangle ▼ se trouve juste au-dessus du cadenas fermé 🔒 jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Comment cuisiner

1. Lorsque le robot est allumé, l'écran du panneau s'allume et affiche «00:00». En tournant la roulette, vous pouvez vous déplacer à travers les différents menus et sélectionner celui désiré en appuyant dessus.
2. Les données du menu situé à droite s'affichent dans l'ordre (D'abord Menu, ensuite Temps, ensuite Température, pression et enfin Programmation). En tournant la roulette, vous pouvez choisir entre les menus et vous déplacer vers le haut ou vers le bas des variables. Pour passer d'une donnée à l'autre, vous pouvez cliquer sur le bouton spécifique de chaque variable :
 - Appuyez sur TIME (le voyant s'allume) et à l'aide de la roulette ou en appuyant sur le même bouton TIME, augmente et diminue le temps de la recette de seconde en seconde.
 - Appuyez sur TEMP (le voyant s'allume) et avec la roulette augmente et diminue la température (les leds du haut s'allument).
 - Appuyez sur PRESS (le voyant s'allume) et avec la roulette ou en appuyant sur le même bouton PRESS, la pression monte et descend (MIN – MED – MAX) en allumant le voyant correspondant à la pression.
 - Appuyez sur RSV pour programmer le robot (le voyant s'allume), l'écran affiche 00:30 et utilisez la roulette pour sélectionner la durée de votre repas. Augmentez et diminuez la température avec la roulette pour une variable de 5 minutes ou en appuyant sur le bouton RSV pour une variable de 30 minutes.
 - À la fin du processus de cuisson, le robot affiche "bb" et maintient les aliments au chaud pendant 2 heures.

Comment programmer

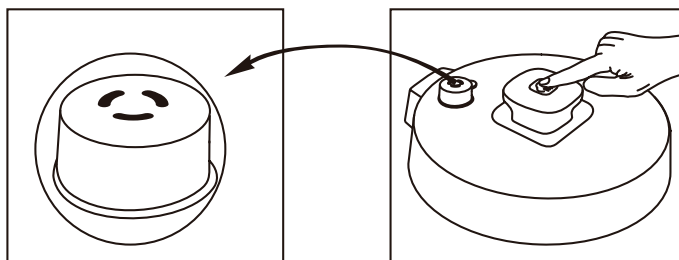
Le robot autocuiseur Newlux cuisine pour vous sans que vous ayez besoin d'être devant lui, vos aliments seront prêts et fraîchement cuits. Pour ce faire, lorsque le robot est au repos et que l'écran affiche "00:00", suivez les instructions suivantes:

1. **Sélectionnez le menu en tournant la roulette, le temps de cuisson et le type de pression**, comme expliqué au paragraphe précédent.
2. **Appuyez sur la touche RSV**, sélectionnez le temps restant avant que le repas ne soit servi, c'est-à-dire le nombre d'heures dont vous disposez pour manger. La durée du repas est réglée par intervalles de 5 minutes, qui en tournant la roulette augmente jusqu'à 24 heures. En appuyant sur la touche RSV, le temps est réglé par intervalles de 30 minutes.
3. Pour sélectionner l'heure du repas, vous devrez indiquer au robot programmable le nombre d'heures restantes pour servir le repas, et non l'heure à laquelle vous souhaitez manger, il est important que vous indiquiez le temps restant pour manger. Par exemple, s'il est 10h00 et que vous voulez manger à 14h00, vous devrez sélectionner 4 heures.
4. **Confirmez votre sélection** en appuyant sur le bouton COOK ou en appuyant sur la roulette. Le robot calcule automatiquement le moment où vous devez commencer la cuisson pour que les aliments soient prêts à l'heure programmée.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

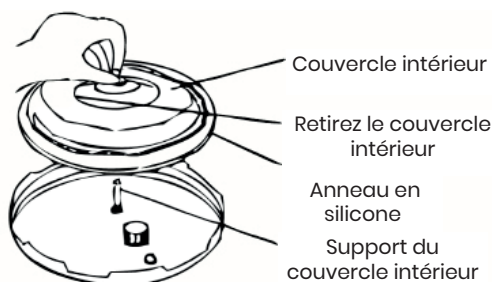
L'autocuiseur Newlux est un produit révolutionnaire en termes de systèmes de sécurité. Il est doté de différents systèmes interconnectés qui agissent simultanément et empêchent toute défaillance.

En particulier, nous voulons mettre l'accent sur le système de soupape de sécurité qui empêche l'ouverture du robot tant qu'il y a de la pression à l'intérieur, donc il est essentiel pour pouvoir ouvrir ou fermer le robot avec pression que vous éliminez la vapeur à l'intérieur en appuyant sur le bouton de décharge.

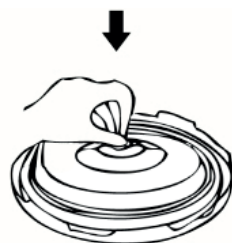


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le robot Newlux possède l'une des surfaces les plus antiadhésives du marché, fabriquée avec des matériaux de première qualité qui lui confèrent d'incroyables propriétés antiadhésives. Cela rend le nettoyage si facile qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser un tampon à récurer ou tout autre type d'abrasif pour nettoyer le bol, bien qu'il soit compatible avec le lave-vaisselle.



RETIRER



METTRE

En même temps que le bol, tous les éléments qui sont en contact direct avec les aliments doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse et à l'aide d'une éponge ou, si nécessaire, d'un chiffon. Ceux-ci sont:

- Le couvercle intérieur
- Le couvercle
- Anneau en silicone
- Soupape d'échappement

Pour retirer le couvercle intérieur et l'anneau en silicone, étirez le petit support sur le couvercle intérieur et retirez facilement l'anneau en silicone, il est important de le nettoyer après chaque utilisation, sinon vous risquez de laisser des traces de saveur ou d'odeur sur les repas suivants que vous cuisinerez avec le robot.

En ce qui concerne la soupape de sécurité et la soupape d'échappement, il est important de les garder propres afin que la sortie de vapeur ne soit jamais obstruée et que vous puissiez ouvrir le robot dès que vous le souhaitez.

MENU AUTO-NETTOYAGE [AUTO-CLEAN]: après la cuisson, ajoutez deux mesures d'eau et un peu de vinaigre dans le bol, si les aliments cuits sont très gras, vous pouvez également ajouter quelques gouttes de dégraissant, et activer le menu automatique Auto-Clean. Une fois terminé, passez une éponge et rincez avec de l'eau.

INSTRUCTIONS DE BASE

Il est très important de maintenir l'appareil propre. Après chaque utilisation, les valves et l'anneau en silicone doivent être nettoyés pour éliminer les odeurs et les saveurs éventuelles.

Accessoires

- **Verre doseur** : il est incorporé comme référence de mesure pour les recettes, donc quand une recette fait référence à une mesure, il fait référence au verre doseur.
- **Bol avec revêtement 3Stone**, bol conçu avec la technologie céramique antiadhésive 3Stone, sans PFOA, PTFE ni BPA, dont le design est conçu pour que les aliments ne collent jamais, pour une cuisson toujours parfaite.
- **Cuiseur vapeur SS**, est le plateau métallique qui est inclus avec le robot pour et est utilisé pour la cuisson à la vapeur seulement si indiqué dans la recette. Il est placé à l'intérieur du bol avec au moins 2 mesures d'eau et les aliments sont placés sur ce plateau pour être cuits à la vapeur.
- **Louche**: il s'agit d'un ustensile spécialement conçu pour le robot et dont la particularité est de comporter un matériau non corrosif, idéal pour travailler sur des surfaces antiadhésives. Il est important de toujours utiliser cet accessoire pour cuisiner avec le robot ou, à défaut, du bois ou du silicone. N'utilisez jamais d'ustensiles corrosifs ou métalliques sur des surfaces antiadhésives, car ils perdraient leurs propriétés.
- **Panier à friture** : il est parfait pour transformer l'autocuiseur en friteuse. Désormais, vos aliments frits seront plus croustillants ! Placez les aliments dans le panier, couvrez-les d'huile et programmez le robot en fonction de la recette.

Trucs de cuisine

- L'autocuiseur Newlux 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 sofrito au préalable, c'est-à-dire, pour cuisiner en deux étapes, préparer d'abord le sofrito (dans le menu Friture [FRY] avec le couvercle ouvert et à la puissance maximale, préchauffer le bol avec l'huile à l'intérieur et ajouter les légumes) et ensuite continuer avec les étapes de la recette.
- **Cuits au four**, utilisez le menu Four [OVEN] sans poids pour obtenir les finitions les plus croustillantes, il est conseillé de préchauffer le bol quelques minutes pour améliorer le résultat.

- **Préchauffer le grill**, pour obtenir de meilleurs résultats avec les recettes du menu Grill, préchauffer le robot dans le menu grill [GRILL] afin d'obtenir le meilleur brunissement. Dans ce cas, pour réaliser des steaks grillés, il est conseillé de les marquer sur un côté lorsque le gril est chaud et de le retourner immédiatement et de régler l'heure de la recette.
- **Préchauffage de l'huile**, pour frire ou sauter, préchauffer l'huile dans le menu Gril [GRILL] pendant 1 minute pour qu'elle soit chaude avant d'ajouter le reste des ingrédients.
- **Ouvrir avant l'heure**, le robot peut être ouvert tant qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur, quand vous avez fini de cuire appuyez sur le bouton de décharge jusqu'à ce qu'il expulse toute la vapeur, puis vous pouvez l'ouvrir sans crainte de pression.
- **Dorer les produits cuits au four**, pour obtenir un croustillant supplémentaire dans les recettes, il est recommandé d'étaler du beurre, du saindoux ou de l'huile sur les ingrédients à cuire qui nécessitent ce croustillant.
- **Aplatir le dessus des omelettes** : pour obtenir une omelette plate des deux côtés, enlever l'excès d'huile avant d'ajouter les œufs battus pour obtenir le meilleur résultat.
- **Pâtes**, pour une cuisson homogène, il est essentiel que toutes les pâtes soient immergées dans un liquide, que ce soit de l'eau, du bouillon, des tomates, de la crème... Pour la cuisson des spaghettis, il est recommandé de les couper pour les laisser tremper.
- **Le riz**, le riz a besoin des quantités de liquide indiquées dans les recettes pour un résultat optimal, si l'on ajoute plus d'eau il peut être trop cuit, s'il est fait avec moins d'eau il sera dur, par conséquent, gardez à l'esprit que pour le riz sec l'idéal est d'incorporer 1 mesure de riz pour un et quart d'eau, pour le riz gluant 2 d'eau pour 1 de riz et pour le riz bouillon 4 d'eau pour 1 de riz.
- **Avant de commencer le cycle de cuisson**, vous devez toujours remuer les aliments, afin que les recettes soient cuites correctement, c'est essentiel pour obtenir une bonne finition de vos plats.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Si vous constatez un dysfonctionnement de votre autocuiseur, vérifiez les situations et codes d'erreur suivants avant d'appeler le service d'assistance:

- S'il vous arrive de ne pas cuisiner ou si vous mettez beaucoup de temps à cuisiner. Vérifiez si l'alimentation est coupée et si elle est branchée.
- Si vous ne parvenez pas à fermer le couvercle, placez le bol correctement et essayez à nouveau de fermer correctement le couvercle.
- Si vous entendez des bruits pendant la cuisson, vérifiez s'il y a des substances entre le bol et l'élément chauffant.

ERREUR	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
No.1	Difficile à couvrir.	L'anneau en silicone n'est pas bien placé.	Placez l'anneau en silicone dans une position appropriée.
		La soupape de sécurité est bloquée.	Mettez la soupape de sécurité en place.
No.2	Difficile de destapar.	La soupape de sécurité est bloquée.	Appuyez légèrement sur la soupape de sécurité. Assurez-vous que le robot n'a aucune pression à l'intérieur.
No.3	Fuite de vapeur.	Il n'y a pas d'anneau en silicone.	Placez l'anneau en silicone.
		Plaque intérieure pliée.	Remplacez la plaque intérieure.
		Anneau en silicone usé.	Remplacez l'anneau en silicone.
		La plaque intérieure ou un anneau en silicone mal placé.	Assurez-vous qu'ils sont bien positionnés.
No.4	Défaillance de la soupape de sécurité.	Saleté sur le caoutchouc de la valve.	Nettoyez le caoutchouc et la soupape de sécurité
		Caoutchouc endommagé.	Remplacez le caoutchouc de la soupape de sécurité.
No.5	La soupape de sécurité ne peut pas monter.	Pas assez d'aliments dans le robot.	Ajoutez de la nourriture et de l'eau.
		Fuite dans le couvercle.	Vérifiez l'anneau en silicone du couvercle ou remplacez-le.

DONNÉES TECHNIQUES

Matériau: PP

Dimensions: 315x335x313 mm.

Poids: 4.4 Kg.

Alimentation: 220-240V, 50-60Hz

Puissance: 1000-1200W

Capacité: 6L

Capacité max. d'utilisation: 4.8L

Rations: 10-12

Panneau de commande: LED
tactile+ roulette

Longueur du câble: 1.2 m.

Température: 60-200°C

Système de pression: Haute (90 KPa), Moyenne (55 KPa), Basse (35 KPa), Sans pression

Programmable: 24h.

Certificats: CB, CE, PED et LFGB

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 2011/65/CE.

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être éliminé comme un déchet municipal. Vous devez le déposer dans un centre de collecte des déchets de votre commune ou auprès d'un revendeur offrant ce service. L'élimination séparée d'un appareil permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé résultant d'une élimination inappropriée. En outre, les matériaux qui le composent peuvent être récupérés, ce qui permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et de ressources.

Pour rappeler la nécessité d'éliminer les appareils séparément, le produit est marqué avec une poubelle à roulettes barrée.



ITALIANO

Robot da cucina a pressione

Newlux Smart Chef V600 Digital

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA

Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Per evitare il rischio di lesioni gravi, leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

Prima di iniziare

- Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale. Conservare il manuale per consultazioni future.
- Non immergere le parti elettriche del dispositivo all'interno di sostanze liquide.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Non permettere ai bambini di maneggiare l'apparecchio: dal momento che genera temperature elevate ed espelle vapore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il dispositivo presenta parti danneggiate, non accenderlo. Contattare il rivenditore o il Servizio di assistenza tecnica (SAT).
- Gli accessori in dotazione possono essere utilizzati solo con il robot da cucina a pressione Newlux; in caso contrario, potrebbero danneggiarsi irreparabilmente.
- Non esporre il dispositivo al sole o agli agenti atmosferici.
- Non utilizzare il dispositivo su o in prossimità di fonti di calore come forni, fornelli o piani cottura in vetroceramica, per evitare di danneggiare il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo per funzioni non indicate nel presente manuale; è progettato esclusivamente per cucinare, sterilizzare o riscaldare.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi alla valvola di scarico del vapore, poiché questa espelle vapore caldo e potrebbe essere pericoloso.

¡IMPORTANTE! Per disinfettare tutti i tipi di sostanze nocive si consiglia, prima di utilizzare il dispositivo, di effettuare una pulizia iniziale; a tal fine, utilizzare 1 misurino di aceto o limone e mezzo litro d'acqua, e selezionare il programma "Pulizia automatica"; una volta terminato il programma, sciacquare la vaschetta con acqua, e l'apparecchio sarà pronto all'uso.

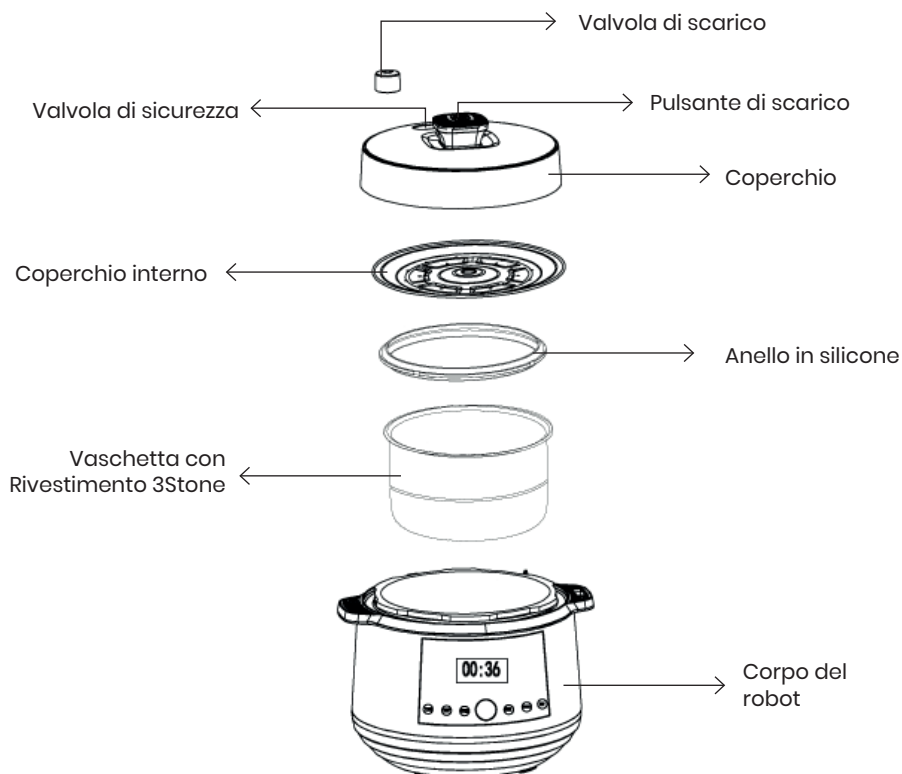
Sicurezza durante l'uso

- Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Non cucinare con il dispositivo se la vaschetta non è posizionata correttamente.
- Non scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica durante la cottura, senza aver annullato il menu.
- Non utilizzare la vaschetta per scopi diversi dalla cottura dei cibi.
- Non utilizzare il menu Re-heat o Riscaldare con il cucchiaino o altri utensili all'interno della vaschetta.
- Non smontare il robot da cucina a pressione; la sua manomissione invalida la garanzia.
- Non porre stracci o altri oggetti all'uscita del vapore per non bloccarla.
- Se si verifica un malfunzionamento durante la cottura, non forzare l'apertura del coperchio.
- Non spegnere il dispositivo mentre è attiva la modalità Re-heat.
- Non utilizzare elementi tossici in prossimità del dispositivo; è molto pericoloso, e potrebbero addirittura penetrare all'interno degli alimenti.

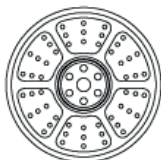
Avvertenze e consigli

- Mantenere sempre puliti il coperchio interno e l'anello di silicone per evitare cattivi odori e sapori.
- Utilizzare sempre utensili in materiale non corrosivo come legno, plastica o silicone per evitare di danneggiare la superficie antiaderente della vaschetta. Evitare di utilizzare utensili in metallo.
- Non conservare a lungo acqua o altre sostanze all'interno dell'apparecchio se non si sta cucinando.
- - Tenere il coperchio chiuso in modalità Re-heat per conservare meglio gli alimenti.
- Il robot mantiene la maggior parte dei piatti in perfette condizioni per 12 ore, dopodiché può perdere gradualmente sapore o consistenza.

PARTI E ACCESSORI



Cestello per friggere



Cestello SS



Cavo di alimentazione



Mestolo

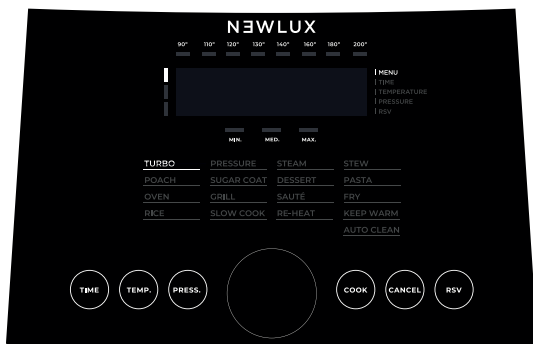


Misurino

MENU E PANNELLO DI CONTROLLO

Quando il dispositivo viene collegato, il display mostra "00:00".

TIMER [TIME]: Il timer serve per impostare il tempo di cottura, che può essere impostato tra 1 e 990 minuti. Ogni menu è regolabile e ha un tempo massimo limitato, a seconda della sua funzione, ad eccezione del menu Pulizia automatica e Mantieni caldo, in cui il tempo è fisso.



Ogni volta che si preme il pulsante TIME, il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto; il tempo rimarrà sul display per 10 secondi finché non verrà confermato il menù; in caso contrario, tornerà a 00:00 e il programma verrà annullato.

TEMPERATURA [TEMP.]: Premendo questo pulsante è possibile regolare la temperatura da 90°C a 200°C. I menu di cottura hanno una temperatura predefinita che può essere regolata in base agli ingredienti e alla ricetta, ad eccezione dei menu Cuocere al vapore [POACH], Sciroppare [SUGAR COAT], Mantenere caldo [KEEP WARM], Fuoco lento [SLOW COOK], Riscaldare [RE-HEAT] e Pulizia automatica [AUTO-CLEAN].

PRESIÓN [PRESS.]: 3 modalità di pressione integrate: Bassa (35 Kpa), Media (55 Kpa) e Alta (90 Kpa), selezionare la pressione in base alle ricette; in generale, i piatti al cucchiaino vengono cotti ad Alta pressione, gli stufati a Media pressione, i piatti asciutti a Bassa pressione, Senza pressione per la cottura con il coperchio aperto. I menu senza pressione sono: Cuocere al vapore [POACH], Sciroppare [SUGAR COAT], Forno [OVEN], Griglia [GRILL], Soffriggere [SAUTÉ], Friggere [FRY] e Mantenere caldo [KEEP WARM].

CUCINARE [COOK]: Se sono selezionati i parametri di cottura, premere questo tasto o la rotella per avviare la cottura.

PROGRAMMARE [RSV]: Premere questo pulsante per programmare il robot, che cucinerà automaticamente. Premendo il pulsante, il tempo aumenterà a intervalli di 30 minuti. Tuttavia, se si sposta la rotella, gli intervalli saranno di 5 minuti.

Funzioni

TURBO [TURBO]:

Temperatura
predefinita: 130°C
Pressione predefinita:
MAX.
Tempo predefinito:
3 minuti

Temperatura
regolabile: 90-200°C
Campo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Consente di cucinare alla massima pressione, ideale per la preparazione di piatti salutarì, in quanto preserva tutti i nutrienti e le proprietà degli alimenti, mantenendo il sapore originale.

PRESSIONE [PRESSURE]:

Temperatura
predefinita: 120°C
Pressione predefinita:
MED.
Tempo predefinito:
3 minuti

Temperatura
regolabile: 90-200°C
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Il display mostrerà la lettera "P" prima del tempo. È possibile regolare il tempo, la pressione e la temperatura in base alla ricetta selezionata.

VAPORE [STEAM]:

Temperatura
predefinita: 110°C
Pressione predefinita:
MED.
Tempo predefinito: 3
minuti

Temperatura
regolabile: 90-200°C
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Per cucinare con questo menu, è necessario inserire nella vaschetta due bicchieri d'acqua e l'accessorio per il vapore. Ideale per cucinare piatti salutarì e senza grassi.

STUFATO [STEW]:

Temperatura
predefinita: 110°C
Pressione
predefinita: MIN.
Tempo predefinito: 3
minuti

Temperatura
regolabile: 90-200°C
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

È possibile regolare il tempo e la temperatura in base alla ricetta selezionata. È ideale per stufati e zuppe.

FUOCO LENTO [SLOW COOK]:

Temperatura
predefinita: 90°C
Pressione predefinita:
MIN.
Tempo predefinito:
60 minuti

Intervallo di
temperatura NON
regolabile
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-990 minuti

Impostare il tempo di cottura fino a 990 minuti per la cottura a fuoco lento, simulando il modo di cottura più tradizionale.

CUORE AL VAPORE [POACH]:

Temperatura
predefinita: 80°C
Pressione
predefinita:
nessuna
Tempo predefinito:
10 minuti

Intervallo di temperatura
NON regolabile
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Questo menu funziona senza pressione. Perfetto per cucinare a bassa temperatura uova o pesce.

SCIROPARE [SUGAR COAT]:

Temperatura
predefinita: 65°C
Pressione
predefinita:
nessuna
Tempo predefinito:
60 minuti

Intervallo di temperatura
NON regolabile
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 10-990 minuti

Questo menu funziona senza pressione. Ideale per carne, pollame, pesce, verdure e ortaggi.

DESSERT [DESSERT]:

Temperatura
predefinita: 120°C
Pressione
predefinita: MIN.
Tempo predefinito:
30 minuti

Intervallo di temperatura
regolabile: 90-200
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Ideale per la preparazione di dolci e dessert come muffin, pan di Spagna, ecc.

PULIZIA [AUTO-CLEAN]:

Temperatura
predefinita: 110°C
Pressione
predefinita: MIN.
Tempo predefinito:
9 minuti

Intervallo di temperatura
NON regolabile
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo NON
regolabile

Aggiungere aceto o mezzo limone e due bicchieri d'acqua nella vaschetta e attivare il menu Pulizia automatica. Questo menu è completamente automatico e sarà pre-programmato; nessun parametro è regolabile.

PASTA [PASTA]:

Temperatura
predefinita: 130°C
Pressione
predefinita: MIN.
Tempo predefinito:
12 minuti

Intervallo di
temperatura regolabile:
90-200 Intervallo di
pressione regolabile:
MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Impostare il tempo di cottura come indicato sulla confezione; se una volta terminato la pasta è un po' dura, impostare due minuti in più.

RISO [RICE]:

Temperatura
predefinita: 160°C
Pressione
predefinita: MED.
Tempo predefinito:
8 minuti

Regolabile: 90-200
Intervallo di pressione
regolabile: MIN-MAX.
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

Impostare i valori in base alla ricetta.

FORNO [OVEN]:

Temperatura
predefinita: 180°C
Pressione
predefinita: nessuna
Tempo predefinito:
8 minuti

Regolabile: 90-200
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 1-330 minuti

*Cuoce fino a 330 minuti. Menu
perfetto per gli arrosti. Importante:
non devono essere presenti liquidi.*

PIASTRA [GRILL]:

Temperatura
predefinita: 160°C
Pressione
predefinita: nessuna
Tempo predefinito:
3 minuti

Intervallo di
temperatura regolabile:
90-200
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

*Questo menu deve essere utilizzato
con il coperchio aperto.*

SOFFRIGGERE [SAUTÉ]:

Temperatura
predefinita: 200°C
Pressione
predefinita:
nessuna
Tempo predefinito:
10 minuti

Intervallo di temperatura
regolabile: 90-200
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

*Questo menu deve essere utilizzato
con il coperchio aperto e ad alta
temperatura. Ideale per soffritti o cibi
saltati in padella.*

FRIGGERE [FRY]:

Temperatura
predefinita: 200°C
Pressione
predefinita:
nessuna
Tempo predefinito:
3 minuti

Intervallo di
temperatura regolabile:
90-200
Intervallo di pressione
NON regolabile
Intervallo di tempo
regolabile: 1-99 minuti

*Questo menu deve essere utilizzato con
il coperchio aperto.*

RISCALDARE [RE-HEAT]:

Temperatura predefinita: 80°C	Intervallo di temperatura NON regolabile	<i>Ideale per riscaldare i piatti.</i>
Pressione predefinita: MIN.	Intervallo di pressione regolabile: MIN-MAX.	
Tempo predefinito: 1 minuto	Intervallo di tempo regolabile: 1-99 minuti	

MANTENERE CALDO [KEEP WARM]:

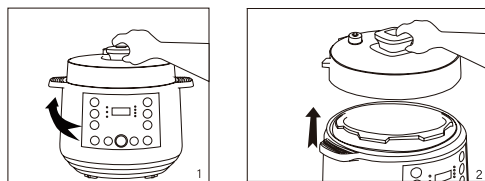
Temperatura predefinita: 60°C	Intervallo di temperatura NON regolabile	<i>Perfetto per mantenere gli alimenti caldi.</i>
Pressione predefinita: nessuna	Intervallo di pressione NON regolabile	
Tempo predefinito: 2 minuti	Intervallo di tempo NON regolabile	

USO E FUNZIONAMENTO

Cucinare con il robot da cucina a pressione è molto semplice, basta introdurre gli ingredienti, programmare il robot in base al ricettario e inserire l'ora del pasto: il robot da cucina a pressione preparerà il pasto per l'ora programmata.

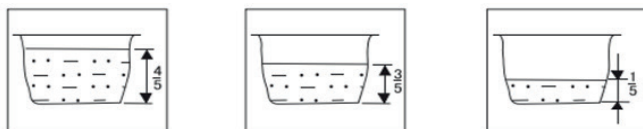
Illustreremo ora come cucinare con il robot da cucina:

- Aprire il coperchio ruotandolo finché il triangolo raffigurato sul coperchio ▼ si trova sopra l'icona del lucchetto aperto ■ posta sopra il pannello di controllo.



- Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta interna e, se necessario, uno degli accessori (secondo quanto indicato nella ricetta). La vaschetta interna del robot da cucina deve essere sempre pronta per la cottura.

ATTENZIONE: La parte interna della vaschetta presenta dei segni che non devono essere superati oltre la linea massima da qualsiasi tipo di liquido (soprattutto ad alta pressione), cioè 4/5 della vaschetta. Non deve neppure essere inferiore a 1/5 della vaschetta. Per gli alimenti che si espandono durante la cottura, non deve superare i 3/5.



- Porre quindi il coperchio e ruotarlo in senso antiorario in modo che il triangolo ▼ si trovi esattamente sopra il lucchetto chiuso 🔒 finché non si blocca in posizione.

Come cucinare

1. Quando il robot è acceso, il pannello del display si illumina con l'indicazione "00:00". Ruotando la rotella è possibile spostarsi tra i diversi menu e selezionare il menu desiderato, premendolo.
2. I dati del menu sul lato destro vengono visualizzati in ordine (prima il menu, poi il tempo, quindi la temperatura, la pressione e infine la programmazione). Girando la rotella è possibile scegliere tra i vari menu e aumentare o diminuire per le variabili. Per spostarsi tra i dati, è possibile fare clic sul pulsante specifico di ogni variabile:
 - Premere il tasto TIME (l'indicatore si illumina) e con la rotella o premendo il tasto TIME stesso, il tempo della ricetta aumenta e diminuisce di secondo in secondo.
 - Premere TEMP (l'indicatore si illumina) e utilizzare la rotella per aumentare e diminuire la temperatura (i LED della parte superiore si accendono).
 - Premere PRESS (l'indicatore si illumina) e con la rotella o premendo il pulsante PRESS stesso, la pressione aumenta e diminuisce (MIN - MED - MAX), e il LED corrispondente alla pressione si illumina.
 - Premere RSV per programmare il robot (l'indicatore si illumina); il display mostra 00:30, utilizzare la rotella per selezionare il tempo entro cui si desidera consumare il pasto. Aumentare e diminuire la temperatura utilizzando la rotella per una variabile di 5 in 5 minuti, o premendo il pulsante RSV per una variabile di 30 in 30 minuti.
 - Al termine del processo di cottura, il robot mostrerà "bb" sullo schermo, mantenendo il cibo caldo per 2 ore.

Come programmare

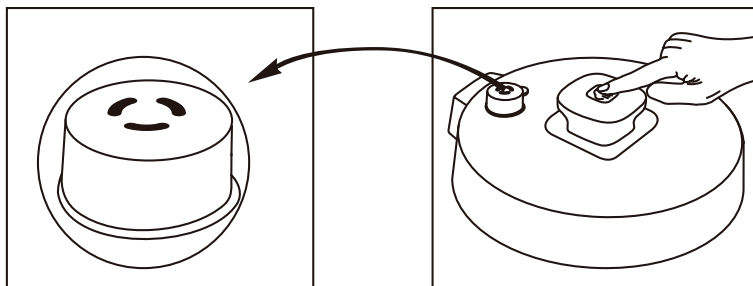
Il robot da cucina a pressione Newlux cucina per voi senza bisogno che rimaniate lì davanti al robot: il cibo sarà pronto e appena cotto. A tal fine, con il robot a in stand-by e quando il display mostra l'indicazione "00:00", seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. **Selezionare il menu girando la rotella, il tempo di cottura e il tipo di pressione**, come spiegato nella sezione precedente.
2. **Premere il tasto RSV**, selezionare il tempo che manca prima che il pasto venga servito, ovvero entro quante ore si desidera mangiare. L'orario del pasto può essere impostato in intervalli di 5 minuti, che ruotando la rotella aumentano fino a 24 ore. Premendo il tasto RSV, invece, è possibile impostarlo a intervalli di 30 minuti.
3. Per selezionare l'orario del pasto, si dovrà indicare al robot programmabile quante ore mancano per servire il pasto, non l'ora in cui si desidera mangiare: è importante indicare per bene il tempo che manca per mangiare. Ad esempio, se sono le 10.00 e si desidera mangiare alle 14.00, si dovranno selezionare 4 ore.
4. **Confermare la selezione** con il tasto COOK o premendo la rotella. Il robot calcola automaticamente il momento in cui iniziare la cottura, in modo che gli alimenti siano appena cotti all'orario stabilito.

SISTEMA DI SICUREZZA

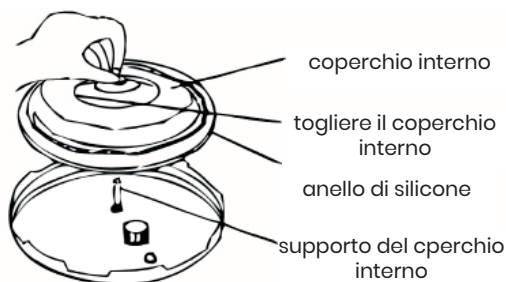
Il robot da cucina a pressione Newlux è un prodotto rivoluzionario in termini di sistemi di sicurezza. Dispone di diversi sistemi interconnessi che agiscono simultaneamente e prevengono qualsiasi guasto.

In particolare, vogliamo mettere in evidenza il sistema di valvole di sicurezza che impedisce l'apertura del robot finché c'è pressione al suo interno: è quindi essenziale per poter aprire o chiudere il robot a pressione rimuovere il vapore presente all'interno premendo il pulsante di scarico.

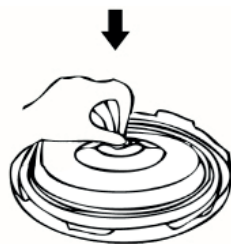


PULIZIA E MANUTENZIONE

Il robot da cucina Newlux è dotato di una delle superfici più antiaderenti del mercato, realizzata con materiali di prima qualità che gli conferiscono incredibili proprietà antiaderenti. Questo facilita la pulizia, al punto che non è necessario utilizzare spugne o qualsiasi tipo di abrasivo per pulire la vaschetta, anche se è lavabile in lavastoviglie.



RIMUOVERE



METTERE

Oltre alla vaschetta, devono essere puliti con acqua e sapone, con una spugna o, se necessario, con una spugnetta abrasiva, anche tutti gli elementi che sono a diretto contatto con il cibo. Questi sono:

- Il coperchio interno
- Il coperchio
- L'anello in silicone
- Valvola di scarico

Per rimuovere il coperchio interno e l'anello di silicone, tirare il piccolo supporto sul coperchio interno e rimuovere facilmente l'anello di silicone dal coperchio. È importante pulirlo dopo ogni utilizzo, altrimenti potrebbe lasciare tracce di sapore o di odore nelle successive pietanze cucinate con il robot da cucina.

Per quanto riguarda la valvola di sicurezza e la valvola di scarico, è importante mantenerle pulite in modo che l'uscita del vapore non sia mai ostruita e che sia possibile aprire il robot quando lo si desidera.

MENU' PULIZIA AUTOMATICA [AUTO-CLEAN]: dopo la cottura, aggiungere due misurini di acqua e un po' di aceto nella vaschetta. Se i cibi cucinati sono molto grassi, si può anche aggiungere qualche goccia di sgrassatore e attivare il menu automatico Auto-Clean. Al termine, pulire con una spugna e risciacquare con acqua.

ISTRUZIONI DI BASE

È molto importante mantenere pulito l'apparecchio: dopo ogni utilizzo, sia le valvole che l'anello di silicone devono essere puliti per eliminare eventuali tracce di odori e sapori. Ricordate che il robot da cucina a pressione.

Accessori

- **Misurino:** è integrato come riferimento di misurazione per le ricette, quindi quando una ricetta fa riferimento a una misurazione, si riferisce al misurino.
- **Vaschetta con rivestimento 3Stone:** vaschetta progettata con tecnologia antiaderente in ceramica 3Stone priva di PFOA, PTFE e BPA, con un design pensato per garantire che il cibo non si attacchi mai, cuocendo sempre al punto perfetto.
- **Cestello SS**, è il vassoio metallico in dotazione con il robot e utilizzato per la cottura a vapore solo se indicato nella ricetta. Si colloca all'interno della vaschetta con almeno 2 misurini d'acqua, e su questo vassoio si posiziona l'alimento da cuocere a vapore.
- **Mestolo:** è un utensile espressamente progettato per il robot che, come caratteristica speciale, è realizzato con un materiale non corrosivo ideale per lavorare su superfici antiaderenti. È importante utilizzare sempre questo accessorio quando si cucina con il robot o, in mancanza di strumenti in legno o silicone, non utilizzare mai utensili corrosivi o metallici su superfici antiaderenti, perché perderebbero le loro proprietà.
- **Cestello per friggere:** è perfetto per trasformare il robot da cucina a pressione in una friggitrice: d'ora in poi i cibi fritti avranno una finitura più croccante! Posizionare gli alimenti all'interno del cestello, coprire con l'olio e programmare il robot in base alla ricetta.

Trucchi di cucina

- Il robot da cucina a pressione Newlux cuoce secondo i tuoi desideri, in un'unica fase o in più fasi, per ottenere risultati più gustosi; in alcune ricette è consigliabile preparare prima un soffritto, cioè cuocere in due fasi, prima preparare il soffritto (nel menu friggere [FRY] con il coperchio aperto e alla massima potenza, preriscaldare la vaschetta con l'olio all'interno e aggiungere le verdure), e poi proseguire con le fasi della ricetta.
- **Prodotti cotti al forno,** utilizzare il menu Forno [OVEN] senza il peso per ottenere la finitura più croccante; si consiglia di preriscaldare per qualche minuto la vaschetta per migliorare il risultato.

- **Preriscaldamento della piastra:** per ottenere un migliore risultato dalle ricette del menu Griglia, preriscaldare il robot nel menu Griglia [GRILL] per ottenere la migliore doratura. In questo caso, per le bistecche alla griglia, si consiglia di scottarle da un lato quando la piastra è calda, e di girarle immediatamente e impostare il tempo della ricetta.
- **Preriscaldamento dell'olio** per friggere o soffriggere, preriscaldare l'olio nel menu Griglia [GRILL] per 1 minuto in modo che sia caldo prima di aggiungere il resto degli ingredienti.
- **Aprire prima del tempo,** il robot può essere aperto purché non ci sia pressione all'interno; quando si finisce di cucinare premere il pulsante di scarico finché tutto il vapore non viene espulso, quindi è possibile aprirlo senza problema per la pressione.
- **Dorare i prodotti cotti al forno,** per ottenere una maggiore croccantezza nelle ricette, è consigliabile spalmare strutto, burro o olio sugli ingredienti da cuocere al forno che richiedono tale croccantezza.
- **Appiattire la parte superiore delle frittate:** per ottenere una frittata piatta su entrambi i lati, eliminare l'olio in eccesso prima di aggiungere le uova sbattute per ottenere un risultato ottimale.
- **Pasta,** per cuocere in modo uniforme, è essenziale che tutta la pasta sia immersa in un liquido, che sia acqua, brodo, pomodoro, panna... Per cuocere gli spaghetti, è consigliabile spezzettarli in modo che rimangano immersi.
- **Riso,** per un risultato ottimale, il riso ha bisogno delle quantità di liquido indicate nelle ricette: se si aggiunge più acqua può risultare troppo cotto, se si usa meno acqua rimarrà duro, quindi, tenere presente che per i piatti di riso asciutti l'ideale è aggiungere 1 misurino di riso per un misurino e un quarto di acqua; per i risotti, 2 misurini di acqua per ogni misurino di riso, e per i piatti di riso brodosi 4 misurini di acqua per ogni misurino di riso.
- **Prima di avviare il ciclo di cottura,** è necessario mescolare sempre gli alimenti, in modo che le ricette vengano cotte correttamente, ed è essenziale per ottenere una buona finitura dei piatti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di malfunzionamento del robot da cucina a pressione, verificare le seguenti situazioni e i codici di errore prima di rivolgersi al servizio di assistenza:

- Se a volte non cuoce o impiega molto tempo a cuocere: controllare è andata via la corrente e se la spina è inserita.
- Se non si riesce a chiudere il coperchio: inserire correttamente la vaschetta e riprovare a chiudere correttamente il coperchio.
- In caso di rumori durante la cottura: controllare che non vi siano sostanze tra la vaschetta e l'elemento riscaldante.

ERRORE	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
No.1	Difficoltà nella chiusura del coperchio.	L'anello di silicone non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello di silicone in una posizione adeguata.
		La valvola di sicurezza è bloccata.	Mettere la valvola di sicurezza in posizione .
No.2	Difficile nell'apertura del coperchio.	La valvola di sicurezza è bloccata.	Premere leggermente la valvola di sicurezza verso il basso. Assicurarsi che non vi sia pressione all'interno del robot.
No.3	Perdita di vapore.	L'anello di silicone non è montato.	Posizionare l'anello di silicone.
		Vassoio interno piegato.	Sostituire il piatto interno
		Anello in silicone usurato.	Sostituire l'anello di silicone.
		Vassoio interno o anello di silicone posizionati in modo errato.	Assicurarsi che siano ben posizionati.
No.4	Guasto della valvola di sicurezza.	Sporco sulla gomma della valvola.	Pulire la gomma e la valvola di sicurezza
		Gomma danneggiata.	Sostituire la gomma della valvola di sicurezza.
No.5	La valvola di sicurezza non riesce a salire.	Alimenti insufficienti nel robot.	Aggiungere cibo e acqua.
		Perdita nel coperchio.	Controllare l'anello di silicone del coperchio o sostituirlo.

DATI TECNICI

Materiale: PP

Dimensioni: 315x335x313 mm.

Peso: 4.4 Kg.

Alimentazione: 220-240V, 50-60Hz

Potenza: 1000-1200W

Capacità: 6L

Capacità massima di utilizzo: 4.8L

Porzioni: 10-12

Pannello di controllo: LED touch

+ rotella

Lunghezza del cavo: 1.2 m.

Temperatura: 60-200°C

Pressione del sistema: Alta (90 KPa), Medio (55KPa), Bassa (35 KPa), Sin presión

Programmabile: 24 ore

Certificati: CB, CE, PED e LFGB

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO IN CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA 2011/65/CE.

Al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano. È necessario consegnarlo a un centro di raccolta rifiuti comunale o a un rivenditore che offre questo servizio. Lo smaltimento separato di un elettrodomestico evita le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato. Inoltre, i materiali di cui è composto possono essere recuperati per ottenere un notevole risparmio di energia e risorse.

Per ricordare la necessità di smaltire gli elettrodomestici separatamente, il prodotto è contrassegnato da un bidone della spazzatura barrato.



DEUTSCH

Schnellkochgerät

Newlux Smart Chef V600 Digital

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und Dampf. Um das Risiko schwerer Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile des Geräts in Flüssigkeiten ein.
- Es darf nicht von Kindern benutzt werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät hantieren, da es hohe Temperaturen erzeugt und Dampf ausstößt, was gefährlich sein kann.
- Wenn das Gerät beschädigte Teile aufweist, schalten Sie es nicht ein. Wenden Sie sich an den Händler oder den technischen Kundendienst (TKD).
- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit dem Newlux Schnellkochgerät verwendet werden, da es sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Sonnenlicht oder Witterungseinflüssen aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Herdplatten oder Cerankochfeldern, da dies das Gerät beschädigen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Funktionen, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind, es ist ausschließlich zum Kochen, Sterilisieren oder Erhitzen bestimmt.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, dürfen Sie sich nicht in die Nähe des Dampfablassventils begeben, da es heißen Dampf ausstößt und gefährlich sein kann.

WICHTIG! Um alle Arten von Schadstoffen zu desinfizieren, ist es ratsam, vor der Verwendung des Geräts eine erste Reinigung vorzunehmen. Geben Sie dazu 1 Messlöffel Essig oder Zitrone und

einen halben Liter Wasser in den Behälter, wählen Sie das Programm „Selbstreinigung“, spülen Sie den Behälter nach Beendigung des Programms mit Wasser aus und das Gerät ist einsatzbereit.

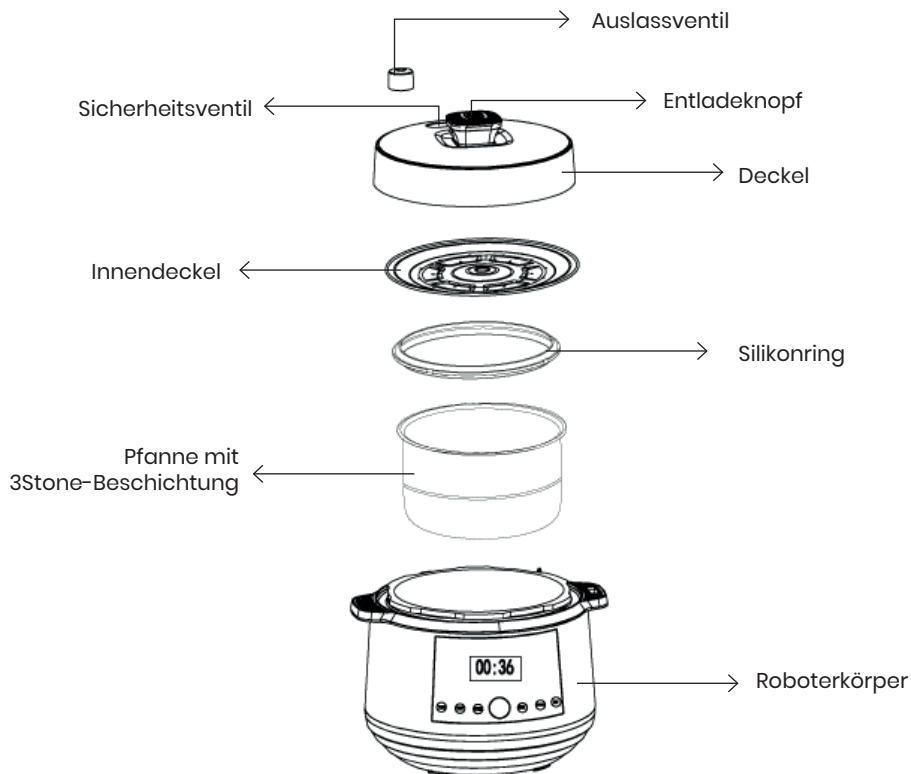
Sicherheit im Einsatz

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- Kochen Sie nicht mit dem Gerät, wenn die Pfanne nicht richtig eingesetzt ist.
- Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, während es gart, ohne das Menü abubrechen.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht für andere Zwecke als zum Kochen.
- Verwenden Sie nicht das Menü Re-heat bzw. Aufwärmen mit dem Löffel oder anderen Utensilien in der Pfanne.
- Nehmen Sie das Schnellkochgerät nicht auseinander, da bei Manipulation die Garantie erlischt.
- Legen Sie keine Tücher oder andere Gegenstände in den Dampfaustritt, um ihn nicht zu blockieren.
- Sollte während des Kochens eine Störung auftreten, öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam.
- Schalten Sie das Gerät nicht aus, wenn der Aufwärmmodus aktiv ist.
- Verwenden Sie keine giftigen Elemente in der Nähe des Geräts, da dies sehr gefährlich ist und sogar in die Lebensmittel gelangen könnte.

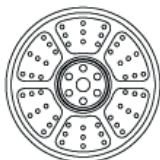
Warnungen und Hinweise

- Halten Sie den inneren Deckel und den Silikonring stets sauber, um schlechte Gerüche und Geschmäcker zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Utensilien aus nicht korrodierendem Material wie Holz, Kunststoff oder Silikon, um die Antihafbeschichtung der Pfanne nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie Utensilien aus Metall.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Substanzen über einen längeren Zeitraum im Gerät, wenn es nicht gerade kocht.
- Lassen Sie den Deckel im Aufwärmmodus geschlossen, um die Lebensmittel besser zu konservieren.
- Der Roboter hält die meisten Gerichte 12 Stunden lang in perfektem Zustand, danach können sie allmählich an Geschmack oder Konsistenz verlieren.

TEILE UND ZUBEHÖR



Bratpfanne



Dampfer SS



Stromkabel



Schöpfkelle

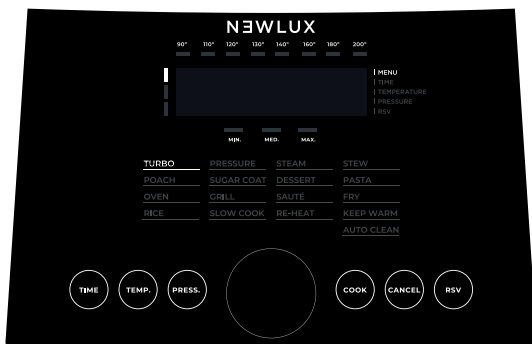


Messbecher

MENÜS UND BEDIENFELD

Wenn das Gerät eingesteckt ist, zeigt das Display „00:00“ an.

ZEITUHR [TIME]: Die Zeituhr dient zur Einstellung der Garzeit, die zwischen 1 und 990 Minuten eingestellt werden kann. Jedes Menü ist einstellbar und hat je nach Funktion eine begrenzte Maximalzeit, mit Ausnahme des Menüs „Selbstreinigung“ und „Warmhalten“, wo die Zeit fest eingestellt ist.



Jedes Mal, wenn Sie die TIME-Taste drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute nach oben oder unten. Die Zeit bleibt 10 Sekunden lang auf dem Display, bis Sie das Menü bestätigen, andernfalls kehrt sie zu 00:00 zurück und wird gelöscht.

TEMPERATUR [TEMP.]: Durch Drücken dieser Taste können Sie die Temperatur von 90 °C bis 200 °C einstellen. Die Garmenüs haben eine Standardtemperatur, die je nach Zutaten und Rezept eingestellt werden kann, mit Ausnahme der Menüs Pochieren [POACH], Konfitieren [SUGAR COAT], Warmhalten [KEEP WARM], Langsam Garen [SLOW COOK], Aufwärmen [RE-HEAT] und Selbstreinigung [AUTO-CLEAN].

DRUCK [PRESS.]: 3 Druckmodi verfügbar: Niedrig (35 Kpa), Mittel (55 Kpa) und Hoch (90 Kpa). Wählen Sie den Druck je nach Rezept aus. Im Allgemeinen werden Suppengerichte mit hohem Druck gegart, Eintöpfe mit mittlerem Druck, trockene Gerichte mit niedrigem Druck, kein Druck zum Garen mit offenem Deckel. Die Menüs, die keinen Druck haben, sind: Pochieren [POACH], Konfitieren [SUGAR COAT], Backofen [OVEN], Grill [GRILL], Sautieren [SAUTÉ], Braten [FRY] und Warmhalten [KEEP WARM].

KOCHEN [COOK]: Wenn die Garparameter ausgewählt sind, drücken Sie diese Taste oder den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.

PROGRAMMIEREN [RSV]: Drücken Sie diese Taste, um den Roboter zu programmieren, damit er automatisch kocht. Drücken Sie die Taste und die Zeit wird in 30-Minuten-Schritten erhöht. Wenn Sie jedoch den Drehknopf bewegen, werden die Intervalle 5 Minuten betragen.

Funciones

TURBO [TURBO]:

Voreingestellte
Temperatur: 130 °C
Voreingestellter
Druck: MAX.
Voreingestellte Zeit:
3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200 °C
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Sie ermöglicht das Garen bei maximalem Druck, ideal für die Zubereitung gesunder Gerichte, da alle Nährstoffe und Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben und der ursprüngliche Geschmack bewahrt wird.

DRUCK [PRESSURE]:

Voreingestellte
Temperatur: 120 °C
Voreingestellter
Druck: MED.
Voreingestellte Zeit:
3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200 °C
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Auf dem Display wird der Buchstabe „P“ vor der Uhrzeit angezeigt. Sie können die Zeit, den Druck und die Temperatur entsprechend dem gewählten Rezept einstellen.

DAMPF [STEAM]:

Voreingestellte
Temperatur: 110 °C
Voreingestellter
Druck: MED.
Voreingestellte Zeit:
3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200 °C
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Um in diesem Menü zu kochen, müssen zwei Tassen Wasser und das Dampfzubehör in den Topf eingesetzt werden. Ideal für die Zubereitung gesunder Gerichte ohne Fett.

EINTOPF [STEW]:

Voreingestellte
Temperatur: 110 °C
Voreingestellter
Druck: MIN.
Voreingestellte Zeit:
3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200°C
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Sie können die Zeit und die Temperatur je nach dem gewählten Rezept einstellen. Er ist ideal für Eintöpfe und Suppen.

LANGSAM GAREN [SLOW COOK]:

Voreingestellte
Temperatur: 90 °C
Voreingestellter
Druck: MIN.
Voreingestellte Zeit:
60 Minuten

Temperaturbereich
NICHT einstellbar
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-990 Minuten

Stellen Sie die Garzeit auf bis zu 990 Minuten ein und simulieren Sie so die traditionellste Art des Garens.

POCHIEREN [POACH]:

Voreingestellte Temperatur: 80 °C	Temperaturbereich
Voreingestellter Druck: keine	NICHT einstellbar
Voreingestellte Zeit: 10 Minuten	Druckbereich
	NICHT einstellbar
	Zeitbereich
	einstellbar: 1-99 Minuten

Dieses Menü funktioniert ohne Druck. Perfekt für das Garen von Eiern oder Fisch bei niedriger Temperatur.

KONFITIEREN [SUGAR COAT]:

Voreingestellte Temperatur: 65 °C	Temperaturbereich
Voreingestellter Druck: keiner	NICHT einstellbar
Voreingestellte Zeit: 60 Minuten	Druckbereich
	NICHT einstellbar
	Zeitbereich
	einstellbar: 10-990 Minuten

Dieses Menü funktioniert ohne Druck. Ideal für Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Grünzeug.

NACHSPEISE [DESSERT]:

Voreingestellte Temperatur: 120 °C	Temperaturbereich
Voreingestellter Druck: MIN.	einstellbar: 90-200
Voreingestellte Zeit: 30 Minuten	Druckbereich
	einstellbar: MIN.-MAX.
	Zeitbereich
	einstellbar: 1-99 Minuten

Ideal für die Zubereitung von Desserts und Süßspeisen wie Muffins, Biskuitkuchen, etc.

REINIGUNG [AUTO-CLEAN]:

Voreingestellte Temperatur: 110 °C	Temperaturbereich
Voreingestellter Druck: MIN.	NICHT einstellbar
Voreingestellte Zeit: 9 Minuten	Druckbereich
	NICHT einstellbar
	Zeitbereich
	NICHT einstellbar

Geben Sie Essig oder eine halbe Zitrone und zwei Gläser Wasser in die Pfanne und aktivieren Sie das Selbstreinigungsmenü. Dieses Menü ist vollautomatisch und wird vorprogrammiert, es sind keine Parameter einstellbar.

PASTA [PASTA]:

Voreingestellte Temperatur: 130 °C	Temperaturbereich
Voreingestellter Druck: MIN.	einstellbar: 90-200
Voreingestellte Zeit: 12 Minuten	Druckbereich
	einstellbar: MIN.-MAX.
	Zeitbereich
	einstellbar: 1-99 Minuten

Stellen Sie die auf der Packung angegebene Garzeit ein; wenn sie etwas zu lang ist, stellen Sie sie zwei Minuten länger ein.

ARROZ [RICE]:

Voreingestellte
Temperatur: 160 °C
Voreingestellter
Druck: MED.
Voreingestellte Zeit:
8 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200
Druckbereich
einstellbar: MIN.-MAX.
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Stellen Sie die Werte entsprechend dem Rezept ein

OFEN [OVEN]:

Voreingestellte
Temperatur: 180 °C
Voreingestellter
Druck: keiner
Voreingestellte Zeit:
8 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200
Druckbereich
NICHT einstellbar
Zeitbereich
einstellbar: 1-330 Minuten

Kocht bis zu 330 Minuten. Perfektes Menü für Braten. Wichtig: Es sollten keine Flüssigkeiten vorhanden sein.

GRILL [GRILL]:

Voreingestellte
Temperatur: 160 °C
Voreingestellter
Druck: keiner
Voreingestellte Zeit:
3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200
Druckbereich
NICHT einstellbar
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Dieses Menü muss bei geöffnetem Deckel verwendet werden.

SAUTIEREN [SAUTÉ]:

Voreingestellte
Temperatur: 200 °C
Voreingestellter
Druck: Keiner
Voreingestellte
Zeit: 10 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200
Druckbereich
NICHT einstellbar
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Dieses Menü sollte mit offenem Deckel und bei hoher Temperatur verwendet werden. Ideal zum Anbraten oder Sautieren.

BRATEN [FRY]:

Voreingestellte
Temperatur: 200°C
Voreingestellter
Druck: keiner
Voreingestellte
Zeit: 3 Minuten

Temperaturbereich
einstellbar: 90-200
Druckbereich
NICHT einstellbar
Zeitbereich
einstellbar: 1-99 Minuten

Dieses Menü muss bei geöffnetem Deckel verwendet werden.

AUFWÄRMEN [RE-HEAT]:

Voreingestellte Temperatur: 80 °C	Temperaturbereich NICHT einstellbar
Voreingestellter Druck: MIN.	Druckbereich einstellbar: MIN.-MAX.
Voreingestellte Zeit: 1 Minute	Zeitbereich einstellbar: 1-99 Minuten

Ideal zum Aufwärmen Ihrer Gerichte.

WARMHALTEN [KEEP WARM]:

Voreingestellte Temperatur: 60 °C	Temperaturbereich NICHT einstellbar
Voreingestellter Druck: keiner	Druckbereich NICHT einstellbar
Voreingestellte Zeit: 2 Minuten	Zeitbereich NICHT einstellbar

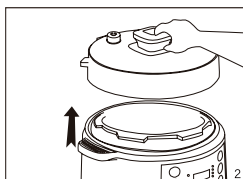
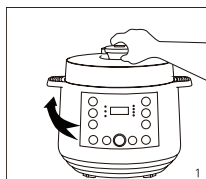
Perfekt, um Ihr Essen warm zu halten.

NUTZUNG UND BETRIEB

Das Kochen mit dem Schnellkochgerät ist sehr einfach, Sie müssen nur die Zutaten einfüllen, den Roboter entsprechend dem Rezeptbuch programmieren und die Essenszeit eingeben, dann wird das Schnellkochgerät das Essen zur programmierten Zeit fertig haben.

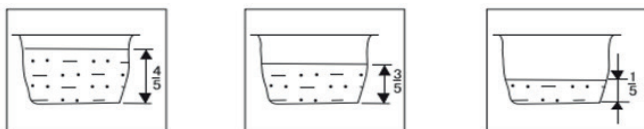
Wir erklären Ihnen nun, wie Sie in Ihrer Küchenmaschine kochen können:

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn drehen, bis sich das auf dem Deckel gezeichnete Dreieck ▼ über dem Symbol des geöffneten Vorhängeschlosses ■ über dem Bedienfeld befindet.



- Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und ggf. einige der Zubehörteile (wie im Rezept angegeben). Die Pfanne der Küchenmaschine muss immer eingesetzt sein.

ACHTUNG: Die Innenseite der Pfanne ist mit Markierungen versehen, die an der maximalen Linie von keiner Art von Flüssigkeit (insbesondere bei hohem Druck) überschritten werden dürfen, d.h. 4/5 des Behälters. Sie darf auch nicht geringer als 1/5 der Pfanne sein. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, sollte sie 3/5 nicht überschreiten.



- Setzen Sie dann den Deckel auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, so dass sich das Dreieck ▼ gerade über dem geschlossenen Vorhängeschloss befindet, bis es anschlägt.

Kochen

1. Beim Einschalten des Geräts leuchtet auf der Anzeigetafel „00:00“. Durch Drehen des Drehknopfs können Sie sich durch die verschiedenen Menüs bewegen und durch Drücken das gewünschte Menü auswählen.
2. Die Daten im Menü auf der rechten Seite werden der Reihe nach angezeigt (zuerst Menü, dann Zeit, dann Temperatur, Druck und schließlich Programmierung). Durch Drehen des Drehknopfs können Sie zwischen den Menüs wählen und sich in den Variablen nach oben und unten bewegen. Um zwischen den Daten zu wechseln, können Sie auf die spezifische Schaltfläche für jede Variable klicken:
 - Drücken Sie TIME (die Anzeige leuchtet auf) und mit dem Drehknopf oder durch Drücken der TIME-Taste selbst wird die Zeit des Rezepts von Sekunde zu Sekunde erhöht oder verringert.
 - Drücken Sie TEMP (die Anzeige leuchtet auf) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken (die LEDs oben leuchten auf).
 - Drücken Sie PRESS (die Anzeige leuchtet auf) und mit dem Drehknopf oder durch Drücken der PRESS-Taste selbst steigt und fällt der Druck (MIN – MED – MAX) und die dem Druck entsprechende LED leuchtet auf.
 - Drücken Sie die Taste RSV, um den Roboter zu programmieren (die Anzeige leuchtet auf), auf dem Display erscheint 00:30, und wählen Sie mit dem Drehknopf, wann Sie essen möchten. Erhöhen und senken Sie die Temperatur mit dem Drehknopf für eine Variable in 5-Minuten-Schritten oder durch Drücken der RSV-Taste für eine Variable in 30-Minuten-Schritten.
 - Am Ende des Garvorgangs zeigt der Roboter auf seinem Display “bb” an und hält das Essen 2 Stunden lang warm.

Programmieren

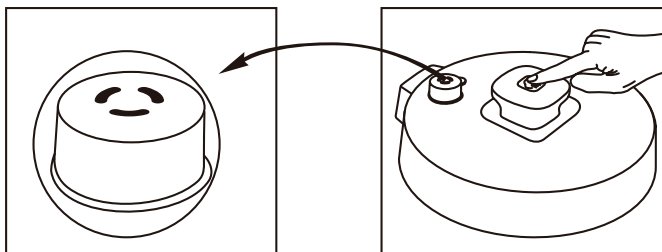
Das Newlux-Schnellkochgerät kocht für Sie, ohne dass Sie davor stehen müssen. Ihr Essen ist fertig und frisch gekocht. Befolgen Sie dazu im Ruhezustand des Roboters, wenn auf dem Display „00:00“ angezeigt wird, die nachstehenden Anweisungen:

1. **Wählen Sie das Menü durch Drehen des Drehknopfs, die Garzeit und die Art des Drucks, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.**
2. **Drücken Sie die Taste RSV,** wählen Sie die verbleibende Zeit bis zum Servieren der Mahlzeit aus, d.h. in wie vielen Stunden Sie essen möchten. Die Essenszeit wird in 5-Minuten-Schritten eingestellt, die durch Drehen des Knopfes auf 24 Stunden erhöht werden können. Wenn Sie die RSV-Taste drücken, wird die Zeit in 30-Minuten-Schritten eingestellt.
3. **Um die Essenszeit auszuwählen, müssen Sie dem programmierbaren Roboter mitteilen, wie viele Stunden bis zum Servieren der Mahlzeit verbleiben, nicht die Uhrzeit, zu der Sie essen möchten, es ist wichtig, dass Sie die verbleibende Zeit bis zum Essen angeben. Wenn es zum Beispiel 10.00 Uhr ist und Sie um 14.00 Uhr essen möchten, müssen Sie 4 Stunden auswählen.**
4. **Bestätigen Sie Ihre Auswahl** mit der Taste COOK oder durch Drücken des Drehknopfs. Der Roboter berechnet automatisch, wann er mit dem Garen beginnen soll, damit die Speisen zur eingestellten Zeit frisch gegart sind.

SICHERHEITSSYSTEM

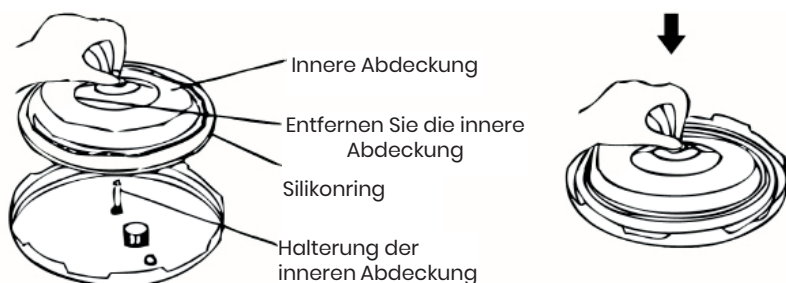
Das Newlux Schnellkochgerät ist ein revolutionäres Produkt in Bezug auf die Sicherheitssysteme. Es verfügt über verschiedene miteinander verknüpfte Systeme, die gleichzeitig wirken und jeden Ausfall verhindern.

Besonders hervorzuheben ist das System des Sicherheitsventils, das ein Öffnen des Roboters verhindert, solange Druck im Inneren herrscht. Daher ist es unerlässlich, um den Roboter unter Druck öffnen oder schließen zu können, den Dampf im Inneren durch Drücken des Ablassknopfes zu entfernen.



REINIGUNG UND WARTUNG

Das Newlux-Küchengerät verfügt über eine der besten Antihaft-Oberflächen auf dem Markt, die aus hochwertigen Materialien hergestellt wird, die ihr unglaubliche Antihafteigenschaften verleihen. Das macht die Reinigung so einfach, dass es nicht notwendig ist, einen Scheuerschwamm oder irgendein Scheuermittel zu verwenden, um die Schüssel zu reinigen, obwohl sie spülmaschinenfest ist.



ENTFERNEN

SETZEN

Neben der Schüssel müssen auch alle Elemente, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser und Seife und einem Schwamm oder gegebenenfalls einem Scheuerschwamm gereinigt werden. Dies sind:

- Der Innendeckel
- Der Deckel
- Der Silikonring
- Auslassventil

Um den Innendeckel und den Silikonring zu entfernen, ziehen Sie an der kleinen Halterung am Innendeckel und nehmen Sie den Silikonring einfach vom Deckel ab. Es ist wichtig, ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen, da er sonst Geschmacks- oder Geruchsspuren in den nächsten Mahlzeiten, die Sie mit der Küchenmaschine zubereiten, hinterlassen kann.

Es ist wichtig, das Sicherheitsventil und das Auslassventil sauber zu halten, damit der Dampfaustritt nicht blockiert wird und Sie den Roboter so schnell wie möglich öffnen können.

MENÜ SELBSTREINIGUNG [AUTO-CLEAN]: Geben Sie nach dem Kochen zwei Messlöffel Wasser und etwas Essig in die Schüssel. Wenn die gekochten Speisen sehr fettig sind, können Sie auch ein paar Tropfen Entfetter hinzufügen und das automatische Menü Auto-Clean aktivieren. Nach dem Kochen mit einem Schwamm abwischen und mit Wasser nachspülen.

GRUNDLEGENDE HINWEISE

Es ist sehr wichtig, das Gerät sauber zu halten. Nach jedem Gebrauch sollten sowohl die Ventile als auch der Silikonring gereinigt werden, um Geruchs- und Geschmacksrückstände zu entfernen. Denken Sie daran, dass das Gerät unter Druck kocht.

Zubehör

- **Messbecher:** Der Messbecher wird als Referenz für die Messung von Rezepten verwendet, d. h., wenn in einem Rezept auf ein Maß Bezug genommen wird, ist damit der Messbecher gemeint.
- **3Stone beschichtete Pfanne:** Pfanne mit 3Stone keramischer Antihaft-Technologie, frei von PFOA, PTFE und BPA, mit einem Design, das dafür sorgt, dass die Speisen nicht anhaften und immer auf den Punkt gegart werden.
- **Dampfgarbehälter SS,** Ein Metallbehälter, der zum Lieferumfang des Kochgeräts gehört und nur zum Dämpfen verwendet wird, wenn dies im Rezept angegeben ist. Er wird in die Schüssel mit mindestens 2 Maß Wasser gestellt und die zu dämpfenden Lebensmittel werden auf diesen Einsatz gelegt.
- **Schöpfkelle:** Es handelt sich um ein speziell für den Roboter entwickeltes Utensil, das als Besonderheit ein nicht korrodierendes Material enthält, das sich ideal für die Arbeit auf antihaftbeschichteten Oberflächen eignet. Es ist wichtig, dass Sie immer dieses Zubehör verwenden, wenn Sie mit dem Roboter kochen, oder andernfalls Holz oder Silikon. Verwenden Sie niemals ätzende oder metallische Utensilien auf antihaftbeschichteten Oberflächen, da diese ihre Eigenschaften verlieren.
- **Frittierkorb:** Er eignet sich perfekt, um den Schnellkochtopf in eine Fritteuse zu verwandeln. Von nun an wird Ihr Frittiergut noch knuspriger! Legen Sie das Frittiergut in den Korb, bedecken Sie es mit Öl und programmieren Sie den Roboter entsprechend dem Rezept.

Kochtipps

- Das Newlux-Schnellkochgerät kocht nach Belieben, in einem oder mehreren Schritten, um schmackhaftere Ergebnisse zu erzielen. Bei einigen Rezepten ist es ratsam, vorher eine Soße aus Zwiebeln und Tomaten anzubraten, d.h. in zwei Schritten zu kochen, zuerst diese Soße zuzubereiten (im Menü Braten [FRY] bei geöffnetem Deckel und maximaler Leistung den Topf mit Öl vorheizen und das Gemüse hinzufügen) und dann mit den Schritten des Rezepts fortzufahren.
- Verwenden Sie zum **Backen** das Ofenmenü, [OVEN] ohne das Gewicht, um die knusprigste Oberfläche zu erhalten. Es ist ratsam, die Pfanne

ein paar Minuten vorzuheizen, um das Ergebnis zu verbessern.

- **Vorheizen der Grillplatte:** Um die besten Ergebnisse mit den Rezepten im Menü Grillplatte zu erzielen, heizen Sie den Roboter im Menü Grill [GRILL] vor, um eine optimale Bräunung zu erreichen. In diesem Fall ist es bei gegrillten Steaks ratsam, sie auf einer Seite anzubraten, wenn die Grillplatte heiß ist, und sie sofort umzudrehen und die Zeit für das Rezept einzustellen
- **Öl vorheizen:** zum Braten oder Frittieren das Öl im Grillmenü [GRILL] 1 Minute lang vorheizen, damit es heiß ist, bevor Sie die restlichen Zutaten hinzufügen.
- **Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind,** drücken Sie die Entladetaste, bis der gesamte Dampf ausgestoßen ist, dann können Sie ihn ohne Angst vor Druck öffnen.
- **Um Backwaren zu bräunen,** und eine zusätzliche Knusprigkeit in Rezepten zu erreichen, ist es ratsam, Schmalz, Butter oder Öl auf die Zutaten zu streichen, die gebacken werden sollen und diese Knusprigkeit benötigen.
- **Die Oberseite der Omeletts abflachen:** Um ein flaches Omelett auf beiden Seiten zu erhalten, entfernen Sie das überschüssige Öl, bevor Sie die verquirlten Eier hinzugeben, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- **Um Pasta gleichmäßig zu kochen,** ist es wichtig, dass die gesamte Pasta in Flüssigkeit getaucht ist, sei es Wasser, Brühe, Tomaten, Sahne... Um Spaghetti zu kochen, ist es ratsam, sie so zu schneiden, dass sie eingeweicht sind.
- **Reis** braucht die in den Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Wenn man mehr Wasser hinzufügt, kann er zerkochen, wenn man weniger Wasser verwendet, wird er hart, daher sollte man bei trockenen Reisgerichten idealerweise 1 Maß Reis auf 1,5 Maß Wasser geben, bei süßen Reisgerichten 2 Maß Wasser auf 1 Maß Reis und bei suppiden Reisgerichten 4 Maß Wasser auf 1 Maß Reis.
- **Vor dem Start des Garvorgangs** sollten Sie die Speisen immer umrühren, damit die Rezepte richtig gegart werden und Ihre Gerichte ein gutes Finish erhalten.

PROBLEMBEHEBUNG

Falls Sie eine Fehlfunktion des Schnellkochgeräts feststellen, überprüfen Sie bitte die folgenden Situationen und Fehlercodes, bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Wenn das Gerät gelegentlich nicht kocht oder lange zum Kochen braucht, prüfen Sie, ob das Licht erloschen ist und ob der Stecker eingesteckt ist.
- Wenn Sie den Deckel nicht schließen können, setzen Sie die Kuvette richtig ein und versuchen Sie erneut, den Deckel richtig zu schließen.
- Wenn Sie während des Kochens Geräusche hören, prüfen Sie, ob sich Substanzen zwischen dem Topf und dem Heizelement befinden.

ERROR	PROBLEMA	URSACHE	LÖSUNG
Nr.1	Schwierigkeit zu schließen.	Der Silikonring ist nicht richtig positioniert.	Platzieren Sie den Silikonring an der geeigneten Stelle.
		Das Sicherheitsventil ist verklemmt.	Bringen Sie das Sicherheitsventil in richtige Stellung.
Nr.2	Schwierigkeit zu öffnen.	Das Sicherheitsventil ist verklemmt.	Drücken Sie das Sicherheitsventil leicht nach unten. Vergewissern Sie sich, dass im Inneren des Roboters kein Druck vorhanden ist.
Nr.3	Dampfaustritt.	Der Silikonring ist nicht angebracht.	Setzen Sie den Silikonring auf.
		Pfanne gebogen.	Ersetzen Sie die Pfanne.
		Abgenutzter Silikonring.	Ersetzen Sie den Silikonring.
		Falsch positionierte Pfanne oder Silikonring.	Stellen Sie sicher, dass sie richtig sitzen.
Nr.4	Versagen des Sicherheitsventils.	Schmutz auf dem Ventilgummi.	Reinigen Sie das Gummi und das Sicherheitsventil
		Beschädigtes Gummi.	Ersetzen Sie das Gummi-Sicherheitsventil.
Nr.5	Das Sicherheitsventil kann nicht hochgehen	Unzureichende Lebensmittel im Gerät.	Fügen Sie Lebensmittel und Wasser hinzu.
		Leck im Deckel.	Überprüfen Sie den Silikonring am Deckel oder ersetzen Sie ihn.

TECHNISCHE DATEN

Material: PP

Abmessungen: 315x335x313 mm.

Gewicht: 4.4 Kg.

Stromversorgung: 220–240V,
50–60Hz

Leistung: 1000–1200W

Fassungsvermögen: 6L

Maximale Nutzungskapazität:
4.8L

Portionen: 10–12

Bedienfeld: LED-Touchpanel
+ Drehknopf

Kabellänge: 1.2 m.

Temperatur: 60–200°C

Systemdruck: Hoch (90 Kpa), Mittel
(55Kpa), Niedrig (35 Kpa), ohne
Druck

Programmierbar: 24h.

Zertifizierungen: CB, CE, PED y LFGB

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS RICHTLINIE 2011/65/EG.

Am Ende seiner Nutzungsdauer dürfen Sie das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgen. Bringen Sie es zu einer kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler, der diesen Service anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Geräts vermeidet die möglichen negativen Folgen einer unsachgemäßen Entsorgung für die Umwelt und die Gesundheit. Außerdem können die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden, was zu erheblichen Einsparungen an Energie und Ressourcen führt.

Das Produkt ist mit einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern gekennzeichnet, um daran zu erinnern, dass die Geräte getrennt entsorgt werden müssen.



PORTUGUÊS

Robot de cozinha / panela de pressão

Newlux Smart Chef V600 Digital

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

AVISO

Este aparelho gera calor e vapor durante a sua utilização. Para evitar o risco de ferimentos graves, leia atentamente todas as instruções antes de utilizar este aparelho.

Antes de começar

- Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referência futura.
- Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em líquidos.
- Não deve ser utilizado por crianças. Não permita que as crianças manuseiem o aparelho, pois este produz temperaturas elevadas e expele vapor, o que pode ser perigoso.
- Se o aparelho tiver partes danificadas, não o ligue. Contacte o vendedor ou o Serviço de Assistência Técnica (SAT).
- Os acessórios incluídos só podem ser utilizados com o robot de cozinha / panela de pressão Newlux, caso contrário podem ficar irremediavelmente danificados.
- Não exponha o dispositivo ao sol ou a elementos climatéricos.
- Não utilize o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, como fornos, placas de fogão ou placas de cerâmica, pois pode danificar o aparelho.
- Não utilize o aparelho para funções não indicadas neste manual, pois foi concebido exclusivamente para cozinhar, esterilizar ou aquecer.
- Quando o aparelho estiver a funcionar, não se aproxime da válvula de exaustão de vapor, uma vez que esta expele vapor quente e pode ser perigoso.

¡IMPORTANTE! A fim de desinfetar todos os tipos de substâncias nocivas, é aconselhável, antes de usar o dispositivo, fazer uma limpeza inicial, para isso, deve colocar 1 medida de vinagre ou limão e meio litro de água, selecione o programa 'Autolimpeza',

terminado o programa, enxágue a cuba com água e o aparelho estará pronto para ser utilizado.

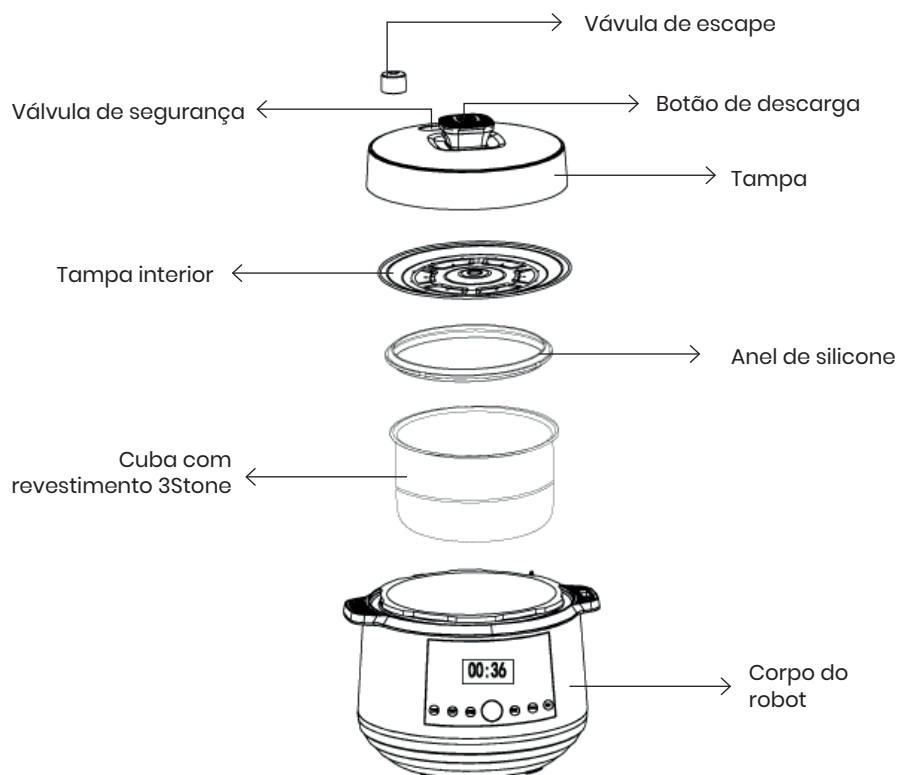
Segurança na utilização

- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável.
- Não cozinhe como o aparelho se a panela não estiver corretamente posicionada.
- Não desligue o aparelho da rede elétrica durante a cozedura sem ter cancelado o menu.
- Não utilize a cuba para outros fins que não sejam cozinhar.
- Não utilize o menu Re-heat nem reaqueça com a colher ou outros utensílios dentro da cuba.
- Não desmonte o robot de cozinha / panela de pressão, uma vez que a sua manipulação invalida a garantia.
- Não coloque panos ou outros objetos na saída de vapor para não a bloquear.
- Se ocorrer uma avaria durante a cozedura, não force a abertura da tampa.
- Não desligue o aparelho enquanto o Modo de Reaquecimento estiver ativo.
- Não utilize elementos tóxicos perto do aparelho, pois é muito perigoso, podendo mesmo infiltrar-se nos alimentos.

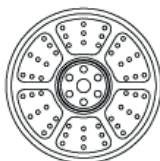
Avisos e conselhos

- Mantenha a tampa interior e o anel de silicone sempre limpos para evitar maus cheiros e sabores.
- Utilize sempre utensílios feitos de material não corrosivo, como madeira, plástico ou silicone, para evitar danificar a superfície antiaderente da cuba. Evite utensílios de metal.
- Não guarde água ou outras substâncias no interior do aparelho durante muito tempo se este não estiver a cozinhar.
- Mantenha a tampa fechada no modo de reaquecimento para conservar melhor os alimentos.
- O robot mantém a maioria dos pratos em perfeitas condições durante 12 horas, após as quais podem perder o seu sabor ou textura gradualmente.

PEÇAS E ACESSÓRIOS



Cesta de fritar



Vaporeira SS



Cabo de alimentação



Concha



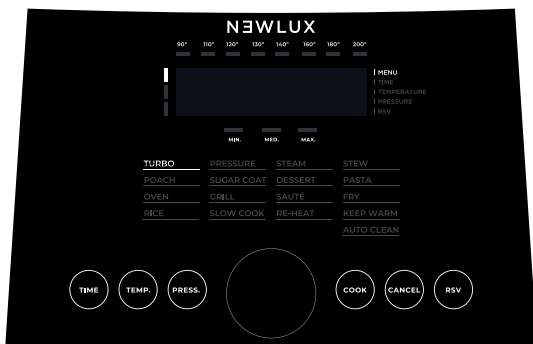
Copo de medição

MENUS E PAINEL DE CONTROLO

Quando ligado à corrente, o visor apresenta “00:00”.

TEMPORIZADOR [TIME]:

O temporizador permite definir o tempo de cozedura, que pode ser regulado entre 1 e 990 minutos. Cada menu é ajustável e tem um tempo máximo limitado, dependendo da sua função, exceto o menu Autolimpeza e Manter quente, em que o tempo é fixo.



Cada vez que premir o botão TIME, a hora mudará 1 minuto para cima ou para baixo, a hora permanecerá no visor durante 10 segundos até que confirme o menu, caso contrário, voltará a 00:00 e será cancelada.

TEMPERATURA [TEMP.]: Ao premir este botão, pode ajustar a temperatura de 90 °C a 200 °C. Os menus de cozedura têm uma temperatura predefinida, que pode ser ajustada em função dos ingredientes e da receita, exceto no caso dos menus Escalfar, [POACH], Confitar [SUGAR COAT], Manter quente [KEEP WARM], Cozinhar em lume brando [SLOW COOK], Reaquecer [RE-HEAT] e Auto-Limpeza [AUTO-CLEAN].

PRESSÃO [PRESS.]: 3 modos de pressão incorporados: Baixa (35 Kpa), Média (55 Kpa) e Alta (90 Kpa), selecione a pressão com base nas receitas, em geral, os pratos de colher são cozinhados a Alta Pressão, os guisados a Média Pressão, os pratos secos a Baixa Pressão, Sem Pressão para cozinhar com a tampa aberta. Os menus não pressurizados são: Escalfar [POACH], Confitar [SUGAR COAT], Forno [OVEN], Grelha [GRILL], Saltear [SAUTÉ], Fritar [FRY] e Manter quente [KEEP WARM].

COZINHAR [COOK]: Se os parâmetros de cozedura estiverem selecionados, prima este botão ou a roleta para iniciar a cozedura.

PROGRAMAR [RSV]: Prima este botão para programar o robot, que irá cozinhar automaticamente. Prima o botão e a hora aumentará em intervalos de 30 minutos. No entanto, se mover a roda da roleta, os intervalos serão de 5 minutos.

Funções

TURBO [TURBO]:

Temperatura
predefinida: 130 °C
Pressão por defeito:
MAX.
Hora predefinida: 3
minutos

Gama de
temperaturas
ajustável: 90-200°C
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

Permite cozinhar à pressão máxima, ideal para preparar pratos saudáveis, pois preserva todos os nutrientes e propriedades dos alimentos, mantendo o sabor original.

PRESSÃO [PRESSURE]:

Temperatura
predefinida: 120 °C
Pressão por defeito:
MED.
Hora predefinida: 3
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200°C
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

O visor apresentará a letra 'P' à frente da hora. Pode ajustar o tempo, a pressão e a temperatura de acordo com a receita selecionada.

VAPOR [STEAM]:

Temperatura
predefinida: 110 °C
Pressão por defeito:
MED.
Hora predefinida: 3
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200°C
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

Para cozinhar neste menu, deve colocar duas chávenas de água e o acessório de vapor na cuba. Ideal para cozinhar pratos saudáveis sem gordura.

GUISADO [STEW]:

Temperatura
predefinida: 110 °C
Pressão por defeito:
MIN.
Hora predefinida: 3
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200°C
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

Pode ajustar o tempo e a temperatura de acordo com a receita selecionada. É ideal para guisados e sopas.

LUME BRANDO [SLOW COOK]:

Temperatura
predefinida: 90 °C
Pressão por defeito:
MIN.
Hora predefinida: 60
minutos

Gama de temperaturas
NÃO ajustável
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-990 minutos

Ajusta o tempo de cozedura até 990 min. Para cozer em lume brando, simulando a forma mais tradicional.

ESCALFAR [POACH]:

Temperatura
predefinida: 80 °C
Pressão por defeito:
nenhuma
Hora predefinida: 10
minutos

Gama de temperaturas
NÃO ajustável
Intervalo de pressão NÃO
ajustável
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Este menu funciona sem pressão.
Perfeito para cozinhar ovos ou peixe
a baixa temperatura.*

CONFITAR [SUGAR COAT]:

Temperatura
predefinida: 65 °C
Pressão por defeito:
nenhuma
Hora predefinida: 60
minutos

Gama de temperaturas
NÃO ajustável
Intervalo de pressão NÃO
ajustável
Gama de tempo
ajustável: 10-990 minutos

*Este menu funciona sem pressão.
Ideal para carne, aves, peixe, legumes
e verduras*

SOBREMESA [DESSERT]:

Temperatura
predefinida: 120 °C
Pressão por defeito:
MIN.
Hora predefinida: 30
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200
Gama de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Gama de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Ideal para confeccionar sobremesas e
doces, tais como muffins, pão de ló,
etc.*

LIMPEZA [AUTO-CLEAN]:

Temperatura
predefinida: 110 °C
Pressão por defeito:
MIN.
Hora predefinida: 9
minutos

Rango de temperatura
NO ajustable
Rango de presión NO
ajustable
Rango de tiempo NO
ajustable

*Coloque vinagre ou meio limão e
dois copos de água no depósito
e ative o menu Autolimpeza. Este
menu é totalmente automático e
será pré-programado, não havendo
parâmetros ajustáveis.*

MASSA [PASTA]:

Temperatura
predefinida: 130 °C
Pressão por defeito:
MIN.
Hora predefinida: 12
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-20
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Regule o tempo de cozedura como
indicado na embalagem; se for
demasiado longo, regule-o para
mais dois minutos.*

ARROZ [RICE]:

Temperatura
predefinida: 160 °C
Pressão por defeito:
MED.
Hora predefinida: 8
minutos

Gama de
temperaturas
ajustável: 90-20
Intervalo de pressão
ajustável: MIN.-MAX.
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Ajuste os valores de acordo com a
receita.*

FORNO [OVEN]:

Temperatura
predefinida: 180 °C
Pressão por defeito:
nenhuma
Hora predefinida: 8
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200
Intervalo de pressão
NÃO ajustável
Intervalo de tempo
ajustável: 1-330 minutos

*Permite cozinhar até 330 minutos.
Menu perfeito para assados.
Importante: não deve conter líquidos.*

GRELHA [GRILL]:

Temperatura
predefinida: 160 °C
Pressão por defeito:
nenhuma
Hora predefinida: 3
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200
Intervalo de pressão
NÃO ajustável
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Este menu deve ser utilizado com a
tampa aberta.*

SALTEAR [SAUTÉ]:

Temperatura
predefinida:
200°C Pressão
predefinida:
nenhuma Tempo
predefinido: 10
minutos

Gama de temperaturas
ajustável: 90-200
Intervalo de pressão
NÃO ajustável
Intervalo de tempo
ajustável: 1-99 minutos

*Este menu deve ser utilizado com a
tampa aberta e a uma temperatura
elevada. Ideal para fritar ou saltear.*

FRITAR [FRY]:

Temperatura por
defecto: 200°C
Presión por
defecto: ninguna
Tiempo por
defecto: 3 minutos

Rango de temperatura
ajustable: 90-200
Rango de presión NO
ajustable
Rango de tiempo
ajustable: 1-99 minutos

*Este menú se debe utilizar con la tapa
abierta.*

REAQUECER [RE-HEAT]:

Temperatura predefinida: 80°C	Gama de temperaturas NÃO ajustável	<i>Ideal para reaquecer os seus pratos.</i>
Pressão por defeito: MIN.	Intervalo de pressão ajustável: MIN.-MAX.	
Hora predefinida: 1 minuto	Intervalo de tempo ajustável: 1-99 minutos	

MANTENHA-SE QUENTE [KEEP WARM]:

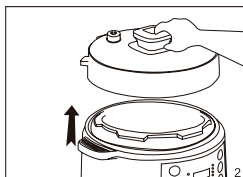
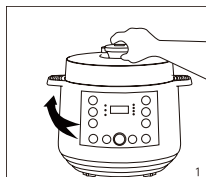
Temperatura predefinida: 60°C	Gama de temperaturas NÃO ajustável	<i>Perfeito para manter os seus alimentos quentes.</i>
Pressão por defeito: nenhuma	Intervalo de pressão NÃO ajustável	
Tempo por defeito: 2 minutos	Intervalo de tempo NÃO ajustável	

UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Cozinhar com a panela de pressão é muito simples, só tem de introduzir os ingredientes, programar o robot de acordo com o livro de receitas e introduzir a hora da refeição, depois a panela de pressão terá a refeição pronta à hora programada.

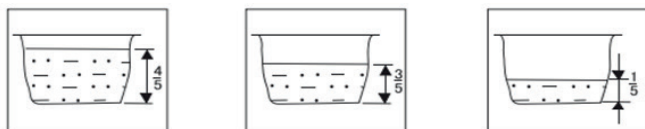
Vamos agora explicar-lhe como cozinhar no seu robot de cozinha:

- Abra a tampa rodando-a até que o triângulo desenhado na tampa ▼ fique por cima do ícone do cadeado aberto ■ acima do painel de controlo.



- Coloque todos os ingredientes na cuba interior e, se necessário, alguns dos acessórios (como indicado na receita). A cuba de cozedura deve ser sempre colocada no interior do robot de cozinha.

CUIDADO! A cuba contém, no seu interior, umas marcas que não devem ser ultrapassadas na sua linha máxima por qualquer tipo de líquido (especialmente a alta pressão), ou seja, 4/5 da cuba. Também não deve ser inferior a 1/5 desta. Para os alimentos que se expandem durante a cozedura, não deve exceder 3/5.



- Em seguida, coloque a tampa e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo a que o triângulo ▼ fique mesmo por cima do cadeado fechado 🔒 até parar.

Como cozinhar

1. Quando o robot é ligado, o visor do painel ilumina-se com “00:00”. Ao rodar a roda, pode deslocar-se através dos diferentes menus e seleccionar o menu pretendido premindo-a.
2. Os dados do menu do lado direito são apresentados por ordem (primeiro o menu, depois a hora, depois a temperatura, a pressão e, por fim, a programação). Ao rodar a roleta, pode escolher entre menus e aumentar ou diminuir as variáveis. Para alternar entre os dados, pode clicar no botão específico para cada variável:
 - Prima TIME (o indicador acende-se) e, com a roleta ou premindo o próprio botão TIME, o tempo da receita aumenta e diminui de segundo para segundo.
 - Prima TEMP (o indicador acende-se) e utilize a roleta para aumentar ou diminuir a temperatura (os LEDs na parte superior acendem-se).
 - Prima PRESS (o indicador acende-se) e, com a roleta ou premindo o próprio botão PRESS, a pressão sobe e desce (MIN - MED - MAX) e o LED correspondente à pressão acende-se.
 - Prima RSV para programar o robot (o indicador acende-se), o visor mostra 00:30 e utilize a roleta para seleccionar a hora em que pretende comer. Aumente e diminua a temperatura com a roleta para uma variável de 5 minutos ou premindo o botão RSV para uma variável de 30 minutos.
 - No final do processo de cozedura, o robot apresentará “bb” no seu ecrã, mantendo a comida quente durante 2 horas.

Cómo programar

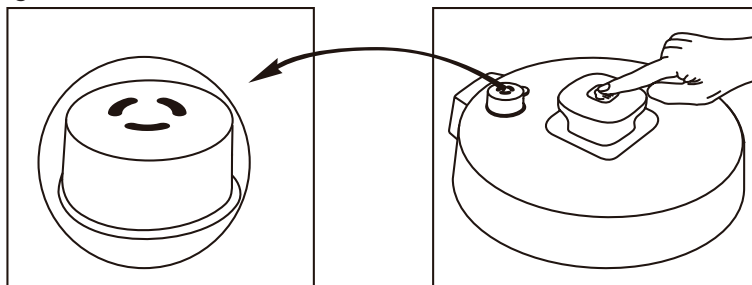
O robot de cozinha / panela de pressão Newlux cozinha para si sem precisar de estar à frente dela, terá os seus alimentos prontos e acabados de cozinhar. Para isso, quando o robot estiver em repouso e o visor mostrar “00:00”, siga as instruções abaixo:

1. **Selecione o menu rodando o botão, o tempo de cozedura e o tipo de pressão** como explicado na secção anterior.
2. **Prima o botão RSV**, selecione o tempo que falta para a refeição ser servida, ou seja, quantas horas antes pretende comer. A hora da refeição é definida em intervalos de 5 minutos, que são aumentados rodando o seletor até 24 horas. Ao premir o botão RSV, ajusta-o em intervalos de 30 minutos.
3. Para selecionar a hora da refeição, terá de indicar ao robot programável quantas horas faltam para servir a refeição, e não a hora a que quer comer, é importante que indique o tempo que falta para comer. Por exemplo, se forem 10h00 e quiser almoçar às 14h00, terá de selecionar 4 horas.
4. **Confirme a sua seleção** com a tecla COOK ou premindo a roda. O robot calcula automaticamente quando deve começar a cozinhar, para que os alimentos estejam acabados de cozinhar à hora programada.

SISTEMA DE SEGURANÇA

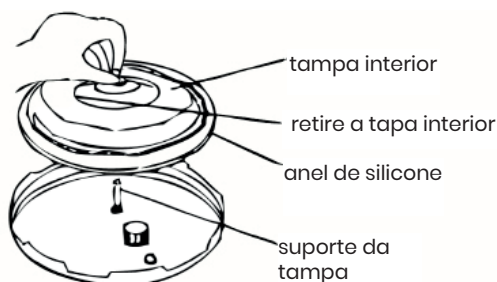
O robot de cozinha / panela de pressão Newlux é um produto revolucionário em termos de sistemas de segurança. Tem diferentes sistemas de interbloqueio que atuam simultaneamente e impedem a ocorrência de falhas.

Em particular, gostaríamos de salientar o sistema de válvulas de segurança que impede a abertura do robot enquanto houver pressão no seu interior, pelo que é essencial poder abrir ou fechar o robot sob pressão, retirando o vapor do seu interior premindo o botão de descarga.

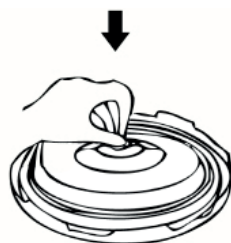


LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O robot de cozinha Newlux dispõe de uma das superfícies mais antiaderentes do mercado, fabricada com materiais de primeira qualidade que lhe conferem incríveis propriedades antiaderentes. Isto torna a limpeza tão fácil que não é necessário utilizar um esfregão ou qualquer tipo de abrasivo para limpar a cuba, apesar de esta poder ser lavada na máquina de lavar louça.



REMOV



COLO

Juntamente com a cuba, todos os elementos em contacto direto com os alimentos devem também ser limpos com água e sabão, utilizando uma esponja ou, se necessário, um esfregão. Estes são:

- A tampa interior
- A tampa
- O anel de silicone
- Válvula de escape

Para retirar a tampa interior e o anel de silicone, puxe o pequeno suporte na tampa interior e retire facilmente o anel de silicone da tampa. É importante limpá-lo após cada utilização, caso contrário pode deixar vestígios de sabor ou odor nas próximas refeições que cozinhar com o robot de cozinha.

Quanto à válvula de segurança e à válvula de escape, é importante mantê-las limpas para que a saída de vapor nunca fique bloqueada e para que possa abrir o robot assim que quiser.

MENU AUTO-LIMPEZA [AUTO-CLEAN]: Após a cozedura, adicione duas medidas de água e um pouco de vinagre na cuba. Se os alimentos cozinhados estiverem muito gordurosos, pode também adicionar algumas gotas de desengordurante e ativar o menu automático Auto-Clean. Quando terminar, passe uma esponja e enxagúe com água.

INSTRUÇÕES BÁSICAS

É muito importante manter o dispositivo limpo. Após cada utilização, as válvulas e o anel de silicone devem ser limpos para eliminar possíveis odores e sabores. Lembre-se que o robot de cozinha / panela de pressão.

Acessórios

- **Copo de medição:** é incorporado como referência de medição para receitas, por isso, quando uma receita se refere a uma medida, está a referir-se ao copo de medição.
- **Cuba com revestimento 3Stone,** cuba concebida com a tecnologia antiaderente de cerâmica 3Stone, sem PFOA, PTFE e BPA, com um design criado para garantir que os alimentos nunca se colem, cozinhando sempre no ponto perfeito..
- **Vaporeta SS** , é o tabuleiro de metal que vem incluído com o aparelho de cozedura a vapor e que só é utilizado para cozer a vapor se estiver indicado na receita. É colocado dentro da cuba com pelo menos 2 medidas de água e os alimentos são colocados neste tabuleiro para serem cozinhados a vapor.
- **Concha:** trata-se de um utensílio concebido especificamente para o robot, que tem como característica especial um material não corrosivo, ideal para trabalhar em superfícies antiaderentes. É importante que utilize sempre este acessório para cozinhar com o robot de cozinha, ou, na sua falta, madeira ou silicone, nunca utilize utensílios corrosivos ou metálicos em superfícies antiaderentes, pois estes perderão as suas propriedades.
- **Cesto para fritar:** perfeito para transformar o robot de cozinha / panela de pressão numa fritadeira, a partir de agora os seus alimentos fritos terão um acabamento mais estaladiço! Coloque os alimentos no cesto, cubra com óleo e programe o robot de cozinha de acordo com a receita.

Dicas de cozinha

- O robot de cozinha / panela de pressão Newlux cozinha como quiser, de uma só vez ou em várias, para obter resultados mais saborosos, em algumas receitas é aconselhável fazer um soffrito antes, ou seja, cozinhe em duas etapas, primeiro prepare o soffrito (no menu Fritar [FRY] com a tampa aberta e na potência máxima, pré-aqueça a tigela com óleo no interior e adicione os legumes) e depois continue com as etapas da receita.
- **Para cozer,** utiliza el menú Horno [OVEN] utilize o menu Forno [OVEN] sem o peso para obter o acabamento mais estaladiço; é

aconselhável pré-aquecer alguns

- **Pré-aquecer a grelha**, para obter os melhores resultados das receitas do menu Grelha, pré-aqueça o robot no menu Grelha [GRILL] para obter o melhor dourado. Neste caso, quando grelhar bifés, é aconselhável grelhá-los de um lado quando a chapa estiver quente e virá-los imediatamente e marcar o tempo para a receita.
- **Pré-aquecimento do óleo**, para fritar ou saltear, pré-aqueça o óleo no menu do grelhador [GRILL] durante 1 minuto para que fique quente antes de adicionar o resto dos ingredientes.
- **Abra antes do tempo**, o robot pode ser aberto desde que não haja pressão no interior, quando acabar de cozinhar prima o botão dedcarga até que todo o vapor seja expelido, depois pode abri-lo sem medo à pressão.
- **Dourar os assados**, para obter uma crocância extra nas receitas, é aconselhável espalhar banha, manteiga ou óleo nos ingredientes que vão ser cozinhados e que necessitam dessa crocância.
- **Achatamento da parte superior das omeletes**: para obter uma omelete plana de ambos os lados, retire o excesso de óleo antes de adicionar os ovos batidos para obter o melhor resultado.
- **Massa**, para cozinhar uniformemente, é essencial que toda a massa esteja submersa em líquido, seja água, caldo, tomate, natas... Quando cozinhar esparguete, é aconselhável cortar o esparguete de modo a que fique ensopado.
- **Arroz**, o arroz necessita das quantidades de líquido indicadas nas receitas para um resultado ótimo, se adicionar mais água pode ficar demasiado cozido, se utilizar menos água fica duro, por isso, tenha em conta que para pratos de arroz seco o ideal é adicionar 1 medida de arroz para uma medida e um quarto de água, para pratos de arroz doce 2 medidas de água para cada 1 medida de arroz e para pratos de arroz com sopa 4 medidas de água para cada 1 medida de arroz.
- **Antes de iniciar o ciclo de cozedura**, deve sempre mexer os alimentos, para que as receitas sejam cozinhadas corretamente e é essencial para obter um bom acabamento dos seus pratos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso detete uma avaria no robot de cozinha / panela de pressão, verifique as seguintes situações e códigos de erro antes de chamar a assistência técnica:

- Se ocasionalmente não cozinha ou demora muito tempo a cozinhar. Verifique se a alimentação elétrica foi cortada e se está ligado à corrente.
- Se não conseguir fechar a tampa, coloque a cuba corretamente e tente voltar a fechar corretamente a tampa.
- Se ouvir ruídos durante a cozedura, verifique se existem substâncias entre a cuba e a resistência.

ERRO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
No.1	Difícil de cobrir.	O anel de silicone não está bem colocado.	Coloque o anel de silicone numa posição adequada.
		A válvula de segurança está presa.	Coloque a válvula de segurança na posição.
No.2	Difícil de descobrir.	A válvula de segurança está presa.	Pressione ligeiramente a válvula de segurança para baixo. Certifique-se de que o robot não tem qualquer pressão sobre o seu interior.
No.3	Fuga de vapor.	O anel de silicone não está montado.	Coloque o anel de silicone.
		Placa interior dobrada.	Volte a colocar a placa interior.
		Anel de silicone desgastado.	Substitua o anel de silicone.
		Placa interior ou anel de silicone incorretamente posicionados.	Certifique-se de que estão bem posicionados.
No.4	Falha da válvula de segurança.	Sujidade na borracha da válvula.	Limpe a borracha e a válvula de segurança
		Borracha danificada.	Substitua a borracha da válvula de segurança.
No.5	A válvula de segurança não pode subir.	Não há comida suficiente no robot.	Adicione comida e água.
		Fuga na tampa.	Verifique o anel de silicone da tampa ou substitua-a.

DADOS TÉCNICOS

Material: PP

Medidas: 315x335x313 mm.

Peso: 4.4 Kg.

Alimentação: 220-240V, 50-60Hz

Potência: 1000-1200W

Capacidade: 6L

Capacidade máxima de utilização: 4.8L

Rações: 10-12

Painel de controlo: LED tátil

+ roleta

Comprimento do cabo: 1.2 m.

Temperatura: 60-200°C

Sistema de pressão: Alta (90 Kpa),
Media (55Kpa), Baja (35 Kpa), Sin
presión

Programável: 24h.

Certificados: CB, CE, PED e LFGB

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA A ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA 2011/65/CE.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado como lixo urbano. Deve levá-lo a um centro de recolha de resíduos da autoridade local ou a um revendedor que preste este serviço. A eliminação separada de um aparelho evita potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde resultantes de uma eliminação inadequada. Permite igualmente a recuperação dos materiais de que é composto para obter poupanças significativas de energia e de recursos.

Para lembrar a necessidade de eliminar os aparelhos separadamente, o produto está marcado com um contentor de lixo com rodas barrado com uma cruz.



NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY