

**bbest**<sup>®</sup>

ROBOT DE COCINA



Modelo: ROBOCOBB00123

## 1. INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por su adquisición de este procesador digital de alimentos para bebé que combina vaporera, batidora calentador y esterilizador.

Este aparato es especialmente apto para esterilizar biberones y accesorios, y para preparar comida de bebé.

Antes de usar este aparato, lea con atención el manual de instrucciones. Conserve este manual ya que contiene información importante.

Las características descritas en este manual del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

## 2. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cada vez que se utiliza un aparato eléctrico se deben seguir las siguientes medidas de seguridad, especialmente si se usa en de niños.

Extreme la precaución al trabajar con líquidos calientes en el procesador de alimentos ya que pueden salir despedidos debido a la emisión de vapor.

Desconecte siempre el aparato del suministro de corriente si lo deja desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Los niños no deben usar este aparato.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Los aparatos pueden utilizarlos personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.

Los niños no deberán jugar con este aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar riesgos innecesarios.

**Advertencia:** Peligro de lesiones si se utiliza de forma incorrecta. Deberá tenerse mucho cuidado al manipular las cuchillas afiladas, así como al vaciar el cuenco o limpiar el aparato.

Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o aproximarse a las partes móviles durante el uso.

Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y análogas tales como:

- zonas de cocinas reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- en entornos tipo habitación de hotel.

--Nunca use un aparato si su enchufe, cable o el aparato mismo están dañados.

--Manipule las cuchillas con extremo cuidado, especialmente al vaciar o limpiar el cuenco y las cuchillas ya que están muy afiladas.

--Si las cuchillas se bloquean, desenchufe siempre el aparato antes de retirar los ingredientes que han causado la obstrucción.

--El aparato alcanza altas temperaturas durante la cocción al vapor

y puede causar quemaduras si se entra en contacto con él. Use siempre el asa para sacar el cuenco.

--Preste atención al vapor caliente que sale del cuenco y del depósito del agua durante la cocción y al levantar la tapa.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Consulte el siguiente párrafo del manual para obtener información sobre los tiempos de funcionamiento, configuración de velocidad de los accesorios y limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.

El aparato no debe sumergirse.

-Antes de amamantar, asegúrese de sentir la temperatura de la leche en el dorso de la mano.

-La comida no debe calentarse por mucho tiempo.

**3. DATOS TÉCNICOS**

- Potencia de calentamiento: 700W
- Potencia de batido: 120W
- Voltaje: 220-240V~ 50-60Hz
- Capacidad del depósito del agua: 280mL
- Capacidad de la jarra de la batidora: 900mL
- Peso: 2.1kg
- Dimensiones del aparato: 288x132x212mm
- Consumo de energía en modo apagado ≤ 0,5 W

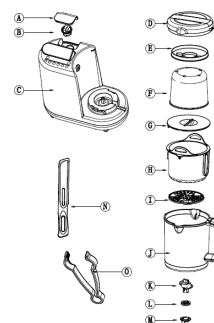


figura 1

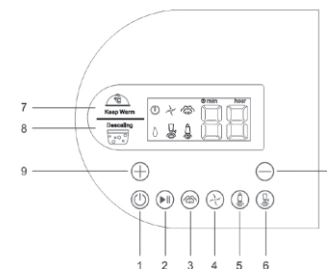


figura 2

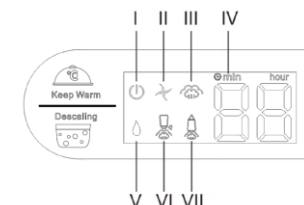


figura 3

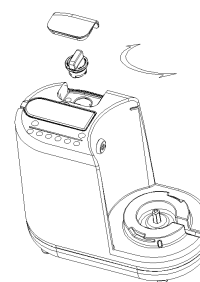


figura 4

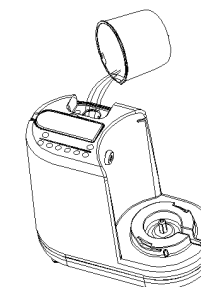


figura 5

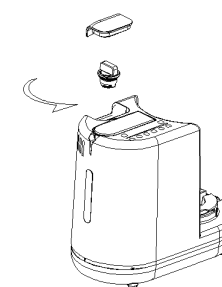


figura 6

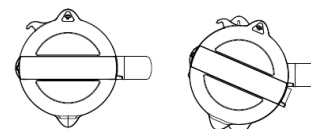


figura 7

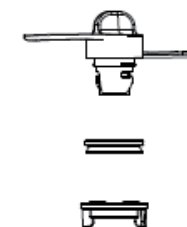


figura 8

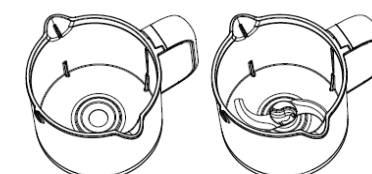


figura 9

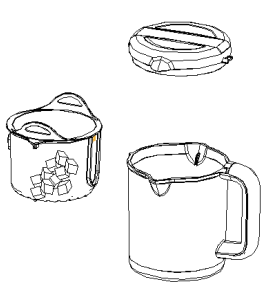


figura 10

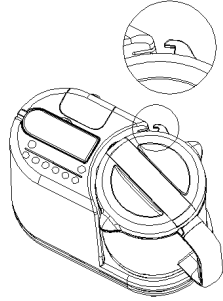


figura 11



figura 12

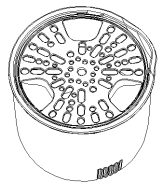


figura 13

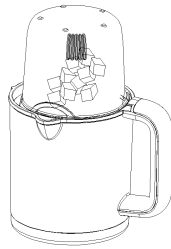


figura 14



figura 15

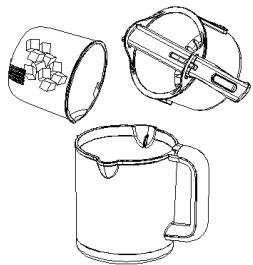


figura 16

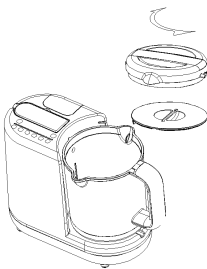


figura 17



figura 18

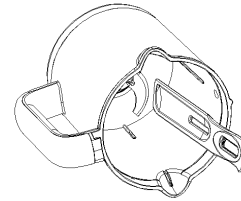


figura 19

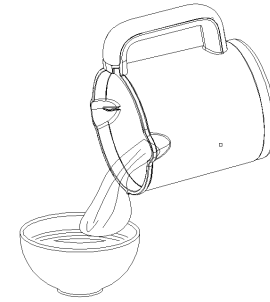


figura 20

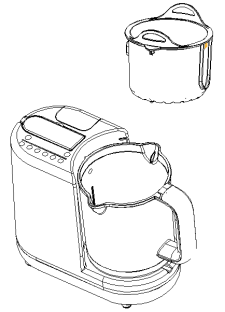


figura 21

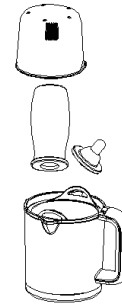


figura 22

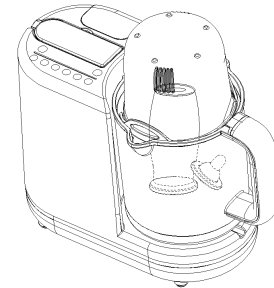


figura 23



figura 24

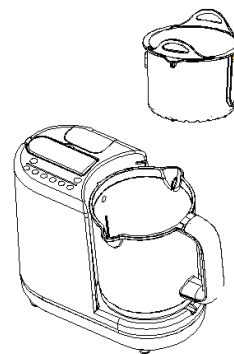


figura 25

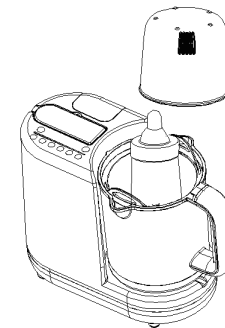


figura 26

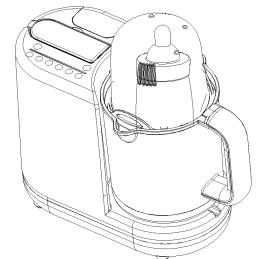


figura 27

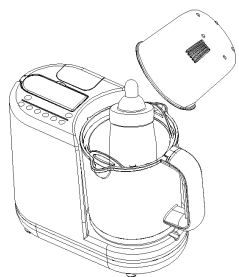


figura 28

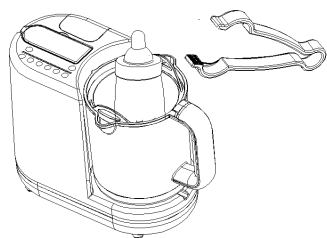


figura 29

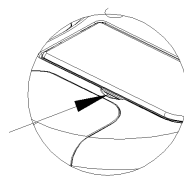


figura 30

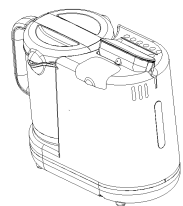


figura 31



figura 32

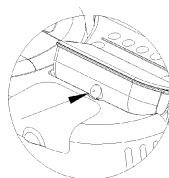


figura 33

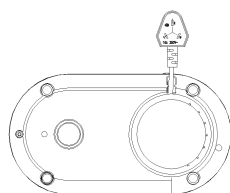


figura 34



figura 35



figura 36

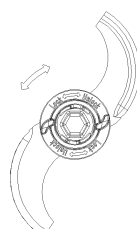


figura 37

#### 4. Campo electromagnético (EMF por sus siglas en inglés)

Este aparato cumple con todos los estándares relacionados con campos magnéticos (EMF). Cumple con las medidas de seguridad establecidas basadas en el conocimiento científico actual proporcionado si se usa correctamente y de acuerdo a las instrucciones.

#### 5. DESCRIPCIÓN

##### 5.1. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS (figura 1)

- A. Tapa decorativa del depósito del agua
- B. Tapa del depósito del agua
- C. Carcasa y panel de control digital
- D. Tapa de la jarra
- E. Cubierta del aislamiento del calor
- F. Taza medidora
- G. Tapa antisalpicaduras
- H. Cesta de vapor
- I. Colador
- J. Jarra de la batidora
- K. Cuchilla
- L. Aro de la junta de la cuchilla
- M. Base de la cuchilla
- N. Espátula
- O. Abrazadera

##### 5.2. PANEL DE CONTROL TÁCTIL (figura 2)

- 1. Encendido/apagado
- 2. Activar/Pausar
- 3. Función de vapor
- 4. Función de batido
- 5. Función de calentamiento
- 6. Función esterilizadora
- 7. Conservación de calor
- 8. Descalcificación
- 9. Aumentar tiempo
- 10. Disminuir tiempo

##### 5.3. INFORMACIÓN EN PANTALLA (figura 3)

- I. Encendido/apagado
- II. Batidora encendida (Velocidad alta y baja)
- III. Vaporera encendida (Volumen de vapor grande y pequeño)
- IV. Tiempo (Min y Hora)
- V. Nivel de agua
- VI. Esterilizador encendido
- VII. Calentador encendido

#### 6. CARACTERÍSTICAS:

- Cocina mágica completa para bebé 6 en 1:
  - Calienta biberones y jarras de alimento para bebé de forma uniforme y rápida.
  - Esteriliza biberones y accesorios.
  - Cocina y calienta alimentos con vapor a 2 velocidades, dependiendo del tipo de comida, conservando sus nutrientes.

- Descongela.
- Bate a 2 velocidades diferentes dependiendo de la textura requerida para los alimentos.
- Mantiene caliente los alimentos de 1 a 8 horas a una temperatura aproximada de 40 grados.
- Recordatorio automático de descalcificación del depósito del agua.
- Con 2 cestos para preparar alimentos.
- Panel táctil inteligente para todas las funciones.
- Pantalla retroiluminada de ángulo ajustable con múltiples opciones y toda la información del proceso.
- Motor CC estable de muy bajo ruido.
- Material de la jarra y de todos los cestos de vapor de tritan.
- Interruptor de doble seguridad en la jarra y en la base de la carcasa.
- Jarra, cestos y cuchilla aptos para lavar en lavavajillas.
- Más de 1 litro de capacidad que puede aumentarse con los cestos adicionales.
- Desconexión automática de seguridad cuando el nivel del agua está demasiado bajo y cuando el aparato está inactivo.
- Alertas visuales y sonoras.
- Con práctico espacio para guardar el cable y almacenamiento de todos los componentes dentro de la jarra, ocupa un espacio mínimo al almacenarlo.
- Sin bisfenol A.

## 7. INSTRUCCIONES DE USO

### 7.1. ANTES DE USAR

#### 7.1.1. DESEMBALAJE Y LIMPIEZA

Antes de usar el aparato por primera vez, le aconsejamos que lave la jarra, la cuchilla, los cestos de cocción, tapas, colador, espátula y abrazadera con una esponja humedecida en agua jabonosa o en el lavavajillas.

#### 7.1.2. LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA (figura 4-figura 6)

1. Retire la tapa del depósito del agua (A) tirando de ella con cuidado como muestra la ilustración.
2. Abra el depósito del agua girando el tapón (B) en sentido antihorario.
3. Llene el depósito con agua usando la taza medidora (F).
4. Cierre el depósito del agua girando el tapón (B) en sentido horario.
5. Coloque la tapa (A) en el depósito con su boquilla encajada en la muesca de la tapa y presione la tapa con cuidado.







#### 7.1.3. COLOCACIÓN DE LA JARRA DE LA BATIDORA (figura 7)

1. Antes de usar, compruebe que la jarra está perfectamente encajada.
2. Si desea usar la tapa de la jarra, solo tiene que encajar su tapa sobre la jarra y girarla en sentido antihorario, pero verifique que el gancho de la tapa está perfectamente insertado en el soporte de la carcasa.

#### 7.1.4. INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA CUCHILLA (figura 8 –figura 9)

1. Sujete la cuchilla (K) boca abajo como muestra la ilustración y coloque la junta (L) con la almohadilla de succión (parte acampanada) mirando hacia arriba.
  2. Presione la junta (L) sobre el husillo de la cuchilla.
  3. Sujete la jarra de la batidora (J) boca abajo e inserte el husillo de la cuchilla en el orificio ubicado dentro de la jarra. Coloque el aro de cierre (M) en el husillo de la cuchilla al tiempo que sujeta la cuchilla en su lugar dentro de la jarra (J).
  4. Gire el aro de cierre (M) un cuarto en sentido antihorario para fijar la cuchilla en su lugar.
- Importante: Tire del aro de cierre (M) para comprobar que la cuchilla está correctamente enroscada.

## 7.2. COCCIÓN AL VAPOR

1. Llene el depósito del agua (Ver 5.1.2.)
2. Corte los alimentos y colóquelos dentro del cesto de vapor (H).
3. Si desea cocinar al vapor un alimento solo cada vez, solo tiene que introducirlo en el cesto de vapor y colocar el cesto dentro de la jarra de la batidora, tapar la jarra y girarla en sentido antihorario con el asa. Luego, gire el cierre de la tapa de la jarra en la carcasa. (figura 10-figura 11)
4. Si desea cocinar al vapor dos alimentos diferentes al mismo tiempo, solo tiene que introducir un tipo de alimento en el cesto del vapor e insertar el cesto en la jarra de la batidora. Luego, coloque el otro alimento en la taza medidora y cierre el colador. A continuación, coloque la taza medidora sobre el cesto de vapor. (figura 12--figura 14)
5. Pulse el botón de vapor 
- 5.1 Presione el botón de vapor, la configuración por defecto es de 20 minutos, puede presionar  para aumentar o disminuir el tiempo de cocción al vapor entre 1 y 30 minutos. Una vez ha finalizado la configuración, presione el botón de inicio  para que comience el proceso de cocción. Si desea pausar el aparato durante la cocción, presione el botón  de nuevo. La luz se ilumina y puede presionar  para volver a iniciar el aparato.
- 5.2 Puede presionar el botón de vapor  de nuevo para seleccionar el volumen menor de vapor.
6. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá una señal acústica y la luz parpadeará. Todas las luces se apagarán al cabo de 10 minutos si no se realiza ninguna operación más.
7. Abra la tapa de la jarra y saque el cesto de vapor con la espátula hasta que no salga vapor o se haya enfriado el cesto.
8. La comida está lista para comerse o batirse.

### Ingredientes y tiempo de vapor como referencia

Food Type	Food	Cooking Time
Fruit	Apple	5 min
	Orange	10 min.
	Peach	10 min.
	Pear	5 min.
	Pineapple	15 min.
	Plum	10 min.
Vegetables	Asparagus	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carrot	15 min.
	Cauliflower	15 min.
	Celery	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fennel	15 min.
	French beans	20 min.
	Leek	15 min.
	Onion	15 min.
	Peas	20 min.
	Pepper	15 min.
	Potato	20 min.

	Pumpkin	15 min.
	Spinach	15 min.
	Swede	15 min.
	Sweet potato	15 min.
	Tomato	15 min.
Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20 min.
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc	15 min.

Tipo de alimento	Alimento	Tiempos de cocción
Fruta	Manzana	5 min.
	Naranja	10 min.
	Melocotón	10 minutos
	Pera	5 min.
	Piña	15 min.
	Ciruela	10 min.
Verduras	Espárragos	10 min.
	Brócoli	20 min.
	Zanahoria	15 min.
	Coliflor	15 min.
	Apio	15 min.
	Calabacín	15 min.
	Hinojo	15 min.
	Judías verdes	20 min.
	Puerro	15 min.
	Cebolla	15 min.
	Guisantes	15 min.
	Pimiento	15 min.
	Patata	20 min.
	Calabaza	15 min.
	Espinaca	15 min.
Nabo	15 min.	
Boniato	15 min.	
Tomate	15 min.	
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc	20 min.
Pescado	Salmon, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15 min.

**Notas:**

- Todos los alimentos deben cortarse en trozos no mayores de 2-3 cm.
- La cantidad de agua necesaria para llenar el depósito y cocer al vapor dependerá de la temperatura ambiente o de la dureza del agua. El nivel máximo del agua del depósito es apto para cocer al vapor durante 20 minutos.

Para tiempos mayores, cuando se termine el agua del depósito, deberá:

- pausar la cocción y esperar 5 minutos.
- abrir el depósito del agua
- llenarlo con agua suficiente para finalizar la cocción al vapor.
- presionar el botón (2) para reanudar el proceso de cocción al vapor cuando el depósito del agua está vacío. Aparecerá en la pantalla una señal indicadora de que el depósito está vacío (V).

**7.3. BATIDO (figura 15- figura 17)**

1. Coloque los alimentos cocidos o frescos del cesto directamente dentro de la jarra de la batidora.
2. Coloque la tapa antisalpicaduras (G) y cierre la tapa de la jarra (D).
3. Coloque el cuenco en la base y fíjelo en su lugar.
4. Enchufe y encienda el aparato (C).

durante 5 ciclos. Si desea pausar la función, presione este botón de nuevo.

Hay dos velocidades diferentes disponibles, dependiendo de la textura de los alimentos.

Presione una vez para seleccionar la velocidad baja 1 para obtener una textura de trozos pequeños.

Presione dos veces para seleccionar la velocidad alta 2 y obtener una textura suave.

Agregue algunos ingredientes (como agua, leche, azúcar, aceite, etc.) según desee y gire la tapa de la jarra en sentido antihorario. El total de los ingredientes de la jarra no debe exceder el máximo de 900ml.

**Guía y recomendaciones para batir**

Aplicaciones	Alimentos	Velocidade	Cantidad máxima	Tiempo de funcionamiento
BATIDO	Toda la comida al vapor Verduras, Fruta, Carne, Pescado	1-2	900ml (360g de zanahorias y 540g de agua)	15-75 segundos

**Atención:**

-Al usar la función de batido, coloque los alimentos en la jarra, ponga la tapa antisalpicaduras y luego vaya al siguiente paso de la función de batido (figura 18).

-No está permitido batir en vacío. Compruebe que hay alimentos en la jarra antes de batir.

-Antes de usar la función de batido compruebe que la jarra está correctamente colocada en su lugar. (El orificio de entrada en el costado de la jarra debe estar en línea exacta con la salida de vapor del procesador de alimentos). Fije la tapa de la jarra en la jarra y gírela en sentido antihorario, verificando que el gancho de la tapa está completamente insertado en el soporte de la carcasa.

5. Presione el botón de batido (4) y presione el botón de inicio (2) para empezar a batir.

6. Al finalizar la configuración, presione el botón de inicio para empezar a batir en un modo configurado (5 veces en funcionamiento, 5 veces apagado). Si desea pausar el aparato cuando está en funcionamiento, presione el botón de nuevo. Puede presionar este botón para volver a poner en marcha el aparato después de una pausa. Cuando termine un ciclo, puede presionar el botón de inicio para hacerlo funcionar 12 segundos más.

7. Una vez finalizado el batido, el aparato emitirá una señal acústica y la luz parpadeará. Todas las luces se apagarán al cabo de 10 minutos si no se realiza ninguna operación más.





8. Saque los alimentos de la jarra con la espátula. (figura 18) (figura 20)

9. Desenchufe el aparato.

10. Limpie la jarra.

**7.4. ESTERILIZADOR**

1. Llene el depósito del agua con agua.
2. Coloque la jarra en la carcasa, gírela e inserte el cesto de vapor dentro de la jarra. (figura 21)
3. Coloque el biberón boca abajo dentro del cesto de vapor y cúbralo con la taza medidora. (figura 22 - figura 23)
4. Presione el botón de esterilización.






Presione el botón de esterilización, la configuración por defecto es de 8 minutos, puede presionar  para aumentar o disminuir el tiempo de esterilización entre 1 y 30 minutos. Una vez ha finalizado la configuración, presione el botón de inicio  para poner en marcha el aparato. Si desea pausar el aparato durante su funcionamiento, presione el botón  de nuevo. Después de la pausa, puede presionar  para volver a poner en marcha el aparato.

5. Una vez finalizada la esterilización, el aparato emitirá una señal acústica 6 veces y la luz parpadeará. Todas las luces se apagarán al cabo de 10 minutos si no se realiza ninguna operación más.
6. Abra la tapa de la jarra y saque el biberón u otros objetos usando guantes o unas pinzas hasta que no salga vapor o se haya enfriado el cesto. (figura 24)
7. Desenchufe el aparato.

**7.5. CALENTADOR**

1. Llene el depósito del agua con unos 50ml de agua.
2. Coloque la jarra en la carcasa, gírela e inserte el cesto de vapor dentro de la jarra. (figura 25)
3. Coloque el biberón dentro del cesto de vapor y cúbralo con la taza medidora. (figura 26 - figura 27)

**Puede calentar leche, sopa, zumo, agua y otros alimentos para el bebé.**

4. Presione el botón del calentador.
- Presione el botón del calentador, la configuración por defecto es de 3 minutos, puede presionar   para aumentar o disminuir el tiempo de calentamiento entre 1 y 30 minutos. Una vez ha finalizado la configuración, presione el botón de inicio  para poner en marcha el aparato. Si desea pausar el aparato durante su funcionamiento, presione el botón  de nuevo. Después de la pausa, puede presionar  para volver a poner en marcha el aparato.
5. Una vez finalizado el calentamiento, el aparato emitirá una señal acústica 6 veces y la luz parpadeará. Todas las luces se apagarán al cabo de 10 minutos si no se realiza ninguna operación más.
6. Abra la tapa de la jarra y saque el biberón u otros objetos usando guantes o unas pinzas hasta que no salga vapor o se haya enfriado el cesto. (figura 28 - figura 29)
7. Desenchufe el aparato.

**TABLA DE TIEMPOS DE CALENTAMIENTO**

		100ml in the water tank(25°C )	
		warning/Reheating time(min)	Defrosting time(min)
		Ambient Temperature(22°C )	Fridge Temperature ( 10°C )
PP bottle	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8

	270ml	7	8
	300ml	8	9
Glass bottle	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

		100ml de agua en el depósito (25°C)	
		Tiempo para calentar/Recalentar (min.)	Tiempo para descongelar (min.)
		Temperatura ambiente (22°C)	Temperatura de la nevera (10°C)
Botella de polipropileno	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8
	260ml	7	8
	300ml	8	9
Botella de vidrio	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

NOTA: La temperatura final del contenido del biberón puede variar según la temperatura ambiente, el tamaño del biberón o su forma. Si la temperatura del contenido del biberón es demasiado baja, la próxima vez puede aumentar el tiempo de calentamiento. Si es demasiado alta, reduzca el tiempo de calentamiento.

**7.6. CONSERVACIÓN DEL CALOR**

1. Cuando se termina de batir o cocer al vapor los alimentos se pueden mantener en el cesto de vapor o en la jarra y cubrir con la tapa.
2. Llene el depósito del agua con unos 150ml de agua.
3. Active la función de conservación de calor. El tiempo por defecto es de 60 minutos y se puede ajustar entre 1 hora y 8 horas.
4. Cuando ha finalizado la configuración, el aparato empezará a funcionar al cabo de 5 segundos si no se realiza ninguna otra operación.
5. Alimente a su bebé cuando lo necesite, en cualquier momento.
6. Lave la jarra con agua después de usarla.

**7.7. DESCALCIFICACIÓN DEL DEPÓSITO DEL AGUA**

Se pueden acumular depósitos de cal en el fondo de la jarra al cabo de un tiempo de uso y debe limpiar el depósito para que la función de vapor funcione con normalidad. Se aconseja hacerlo una vez cada 1-4 semanas. Instrucciones de limpieza:

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. Eche 15g de ácido cítrico y 150ml de agua en el depósito, o 100ml de vinagre y 50ml de agua.
3. Cubra y ponga el tapón del depósito.
4. Coloque la jarra en el aparato principal.
5. Inicie la función de descalcificación. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 2-8 horas. Una vez finalizado, desenchufe el aparato.
6. Vacíe todo el ácido cítrico (vinagre) y agua del depósito.
7. Enjuague el depósito y la jarra con agua varias veces.
8. Vacíe toda el agua del depósito.
9. Antes de usar el aparato para cocinar alimentos, llene el depósito con 100-200ml de agua y accione la cocción vapor sin alimentos en la jarra durante 20 minutos para eliminar cualquier olor residual.
10. Mantenga el depósito del agua seco.

**7.8. FUNCIÓN DE AJUSTE DE LA PANTALLA LCD (figura 30- figura 33)**

1. Inclíne la pantalla desde la parte frontal y súbala hacia arriba.
2. Presione el botón y presione la pantalla como se indica a continuación para que quede plana.

**7.9 ALMACENAMIENTO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (figura 34)**

El cable de alimentación se puede almacenar en la parte inferior del aparato.

**7.10 PROTECCIÓN CONTRA FUNCIONAMIENTO CON EL DEPÓSITO VACÍO**

Cuando el depósito queda vacío durante las operaciones de cocción a vapor/calentamiento/esterilización/conservación de calor, el indicador luminoso de aviso para que agregue agua ( ) del panel de control parpadeará y se escuchará una señal acústica prolongada. El tiempo en pantalla y el indicador de agregar agua permanecerán activados durante 10 minutos. Tan pronto como eche agua en el depósito, el indicador y la señal acústica desaparecerán y ya puede poner en marcha el aparato de nuevo.

**7.11 LIMPIEZA Y CUIDADOS**

Limpie el aparato después de cada uso.

Nunca sumerja la base del motor en agua.

No utilice limpiadores abrasivos.

No use nunca lejía o soluciones químicas esterilizadoras/tabletas con el aparato.

1. Desenchufe siempre el aparato y saque la jarra del aparato principal.
2. Retire la tapa de la jarra.
3. Retire la cuchilla. Móntela y desmóntela como indica la figura siguiente. (figura 35--figura 37)
4. Después de cada uso, lave la cuchilla inmediatamente bajo el grifo.
5. Después de cada uso, limpie las piezas que han entrado en contacto con los alimentos con detergente y agua caliente.

Atención: Todas las piezas, excepto el aparato principal, se pueden lavar en el lavavajillas.

6. Utilice un paño seco para limpiar la carcasa del aparato si fuera necesario.

7. Compruebe el depósito del agua y limpie cualquier resto de alimentos que pudiera haber en su interior (Ver sección de "Limpieza del depósito del agua").

8. Compruebe la salida de vapor y limpie cualquier resto de alimentos que pudiera tener dentro. (Ver la sección "Limpieza de la salida de vapor").

9. Mantenga siempre el depósito del agua seco.

**7.12 LIMPIEZA DE LA SALIDA DEL VAPOR**

La salida del vapor debe limpiarse si tiene restos de alimentos en su interior. Ver instrucciones de limpieza a continuación.

1. Desenchufe siempre el aparato.
2. Eche ácido cítrico (vinagre) y agua en el depósito.
3. Cubra y ponga el tapón del depósito.
4. Ponga el aparato boca abajo para que la salida del vapor quede abajo, vacíe el ácido cítrico (vinagre) y el agua por la salida y limpie los restos de alimentos.
5. Vacíe el depósito del agua y manténgalo seco.



Al final de la vida útil de este producto, tenga en cuenta el impacto que produce en el medio ambiente y llévalo a un centro de recolección para que lo reciclen. No lo deseche junto con la basura doméstica. Lleve el producto a un punto de recolección de residuos. Las partes metálicas y de plástico del aparato se pueden separar y reciclar. Pida información en su centro de servicio. Todos podemos proteger el medio ambiente.



## ROBÔ DE COZINHA



Modelo: ROBOCOBB00123

## 1. INTRODUÇÃO

Parabéns pela compra deste robô de cozinha digital para bebê que combina uma panela a vapor, liquidificadora a quecedor e esterilizador.

Este aparelho é particularmente adaptado para esterilizar biberões e acessórios, e para preparar comida de bebê. Antes de usar este aparelho, por favor, leia com atenção todas as instruções neste manual. Por favor, guarde este manual num local seguro, pois contém informações importantes.

As características descritas neste guia estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

## 2. INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA

As seguintes precauções têm de ser tidas em conta sempre que um aparelho elétrico for usado, e mais particularmente quando houver crianças presentes. Tenha cuidado se deitar líquidos quentes no robô de cozinha ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

Este aparelho não deverá ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Os aparelhos podem utilizá-los pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos se a eles foi dada supervisão ou

instruções no que respeita ao uso do aparelho de uma maneira segura e compreendido os perigos envolvidos.

As crianças não deverão brincar com o aparelho. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

Aviso: A má utilização pode dar origem a lesões. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como:

- áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- casas de campo.
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais
- ambientes tipo alojamento e pequeno almoço.
- Nunca utilize o aparelho se a ficha, fio ou o próprio aparelho estiverem danificados.

- Manuseie as lâminas com muito cuidado, especialmente quando esvaziar ou limpar o recipiente e as lâminas. Estas estão muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem bloqueadas, retire sempre a ficha da tomada antes de retirar os ingredientes que estão a causar o bloqueio.
- O aparelho fica muito quente enquanto cozinha a vapor e pode causar queimaduras no caso de contacto. Use sempre a pega para levantar o recipiente.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai do recipiente e do depósito da água durante a confeção e quando retirar a tampa. Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.

Relativamente à informação quanto aos tempos de funcionamento e velocidades dos acessórios, e à limpeza das superfícies em contacto com a comida, consulte o parágrafo apresentado em baixo.

O aparelho não deve ser mergulhado.

-Antes de alimentar, certifique-se de sentir a temperatura do leite nas costas da sua mão.

-Os alimentos não devem ser aquecidos por muito tempo

### 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potência de aquecimento: 700W

Potência de liquidificação: 120W

Voltagem: 220-240V~ 50-60Hz

Capacidade do depósito da água: 280 mL

Capacidade do jarro da liquidificadora: 900 mL

Peso: 2.1 kg

Tamanho da unidade: 288x132x212 mm

Consumo de energia no modo desativado  $\leq 0,5$  W

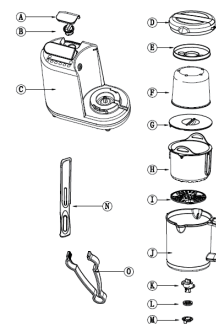


imagem 1

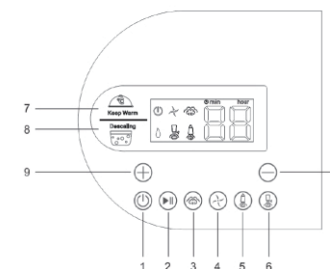


imagem 2

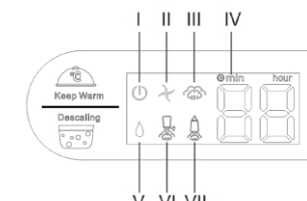


imagem 3

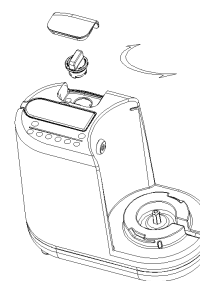


imagem 4

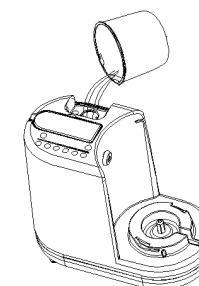


imagem 5

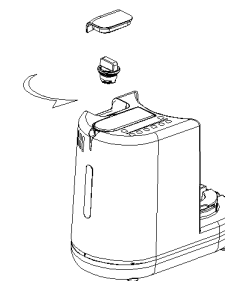


imagem 6

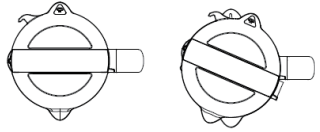


imagem 7

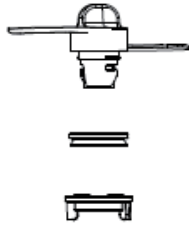


imagem 8

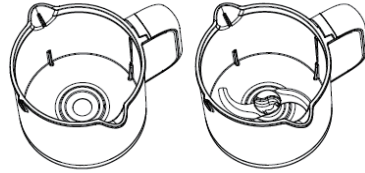


imagem 9

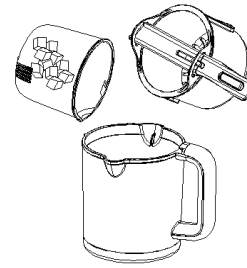


imagem 16



imagem 17



imagem 18

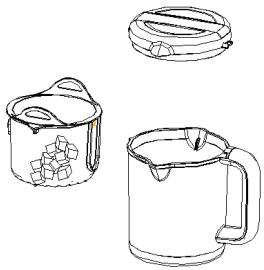


imagem 10

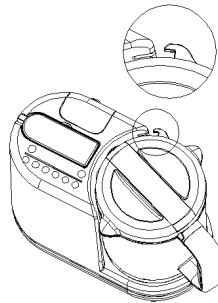


imagem 11



imagem 12

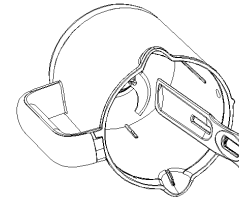


imagem 19

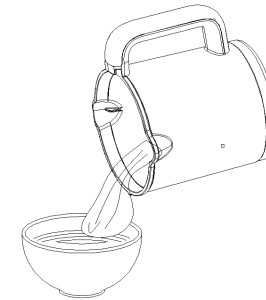


imagem 20

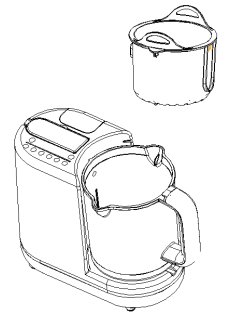


imagem 21

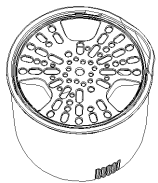


imagem 13

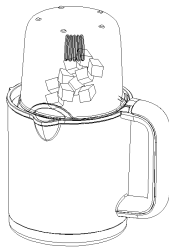


imagem 14



imagem 15

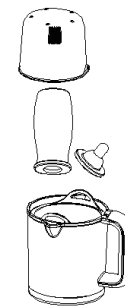


imagem 22

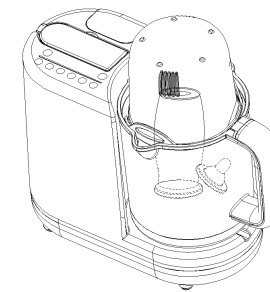


imagem 23

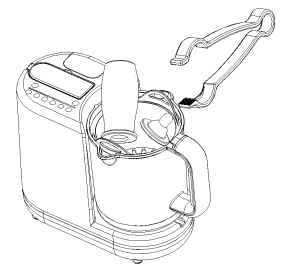


imagem 24

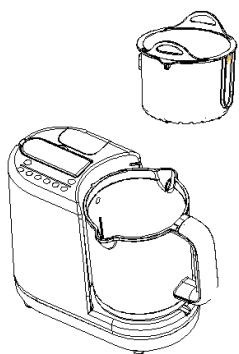


imagem 25

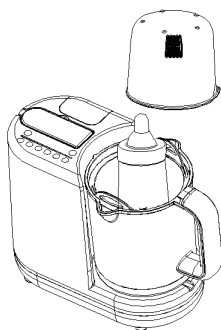


imagem 26

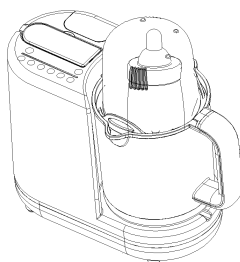


imagem 27

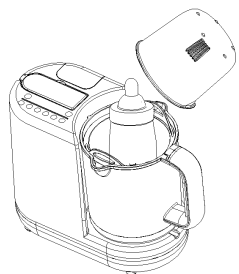


imagem 28

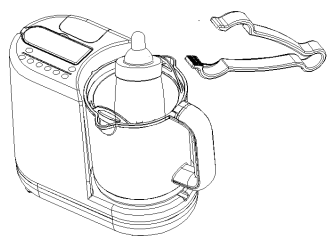


imagem 29

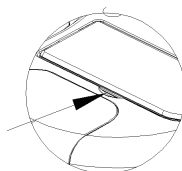


imagem 30

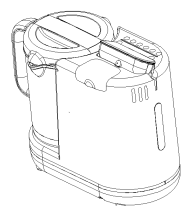


imagem 31



imagem 32

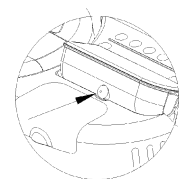


imagem 33

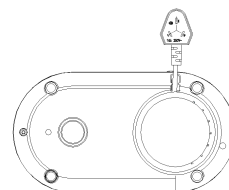


imagem 34



imagem 35



imagem 36



imagem 37

#### 4. Campo eletromagnético (CEM)

Este aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEMs). Vai de encontro às regras estabelecidas com base nos conhecimentos científicos atuais, desde que manuseado corretamente e em conformidade com estas instruções.

#### 5. DESCRIÇÃO

##### 5.1. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS (imagem 1)

- A. tampa decorativa do depósito da água
- B. Tampa do depósito da água
- C. Estrutura e painel de controlo digital
- D. Tampa do jarro
- E. Cobertura de isolamento do calor
- F. Copo de medição
- G. Tampa contra salpicos
- H. Cesto do vapor
- I. Coador
- J. Jarro da liquidificadora
- K. Lâmina
- L. Anel vedante do conjunto da lâmina
- M. Base da lâmina
- N. Espátula
- O. Braçadeira

##### 5.2. PAINEL DE CONTROLO TÁTIL (imagem 2)

1. LIGAR/DESLIGAR
2. Reprodução/Pausa
3. Função do vapor
4. Função de liquidificação
5. Função de aquecimento
6. Função de esterilização
7. Manter quente
8. Eliminar o calcário
9. Aumentar o tempo
10. Diminuir o tempo

**5.3. INFORMAÇÃO DO VISOR (imagem 3)****I. LIGAR/DESLIGAR****II. Liquidificação ligada (alta e baixa velocidade)****III. Vapor ligado (muito e pouco vapor)****IV. Tempo (minutos e horas)****V. Nível da água****VI. Esterilizador ligado****VII. Aquecedor ligado****6. CARACTERÍSTICAS:**

- Robô de cozinha completo 6 em 1:
- Aquece biberões e boiões de comida para bebê uniforme e rapidamente.
- Esteriliza biberões e acessórios.
- Cozinha e aquece comida usando vapor a 2 velocidades, dependendo do tipo de comida, conservando os seus nutrientes.
- Descongela.
- Liquidifica com 2 velocidades diferentes, dependendo da textura desejada para a comida.
- Mantém a comida quente durante 1 a 8 horas a cerca de 40 °C.
- Lembrete automático para eliminar o calcário do depósito da água.
- Inclui 2 cestos para preparar comida.
- Painel tátil muito inteligente para todas as operações.
- Visor com luz de fundo com ângulo ajustável e várias opções, e toda a informação de processamento.
- Motor DC estável e com muito pouco ruído.
- Jarro e cestos do vapor em tritan.
- Duplo interruptor de segurança no jarro e na base da estrutura.
- O jarro, cestos e lâminas podem ir à máquina de lavar loiça.
- Grande capacidade de 1 litro que pode ser aumentada com cestos adicionais.
- Desliga-se automaticamente quando o nível da água for muito baixo e no estado inativo.
- Alertas visuais e sonoros.
- Tem um espaço para uma arrumação conveniente do fio da alimentação no interior do jarro, ocupando muito pouco espaço quando não é utilizado.
- Sem bisfenol A

**7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO****7.1. ANTES DA UTILIZAÇÃO****7.1.1. DESEMPACOTAMENTO E LIMPEZA**

Antes da primeira utilização, aconselhamos a lavar o jarro, lâminas, cestos de confeção, tampas, coador, espátula e braçadeira com uma esponja e água com detergente, ou na máquina de lavar loiça.

**7.1.2. ENCHER O DEPÓSITO DA ÁGUA (imagem 4 - imagem 6)**

1. Retire a tampa do depósito da água (A), puxando-a cuidadosamente, conforme apresentado.
2. Abra o depósito da água, rodando a tampa (B) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
3. Encha o depósito com a água necessária, usando o copo de medição (F).
4. Feche o depósito da água, rodando a tampa (B) no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Coloque a tampa (A) no depósito, fazendo corresponder o relevo do bocal do depósito com o entalhe da tampa, e pressione cuidadosamente a tampa para baixo.

**7.1.3. COLOCAR O JARRO DA LIQUIDIFICADORA (imagem 7)**

1. Antes da utilização, certifique-se de que o jarro da liquidificadora fica encaixado corretamente.
2. Se quiser usar a tampa do jarro, só tem de a colocar no jarro da liquidificadora e rodar no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, mas certifique-se de que o gancho na tampa fica completamente inserido no suporte da estrutura.

**7.1.4. INSTALAR E RETIRAR A LÂMINA (imagem 8 - imagem 9)**

1. Segure a lâmina (K) virada para baixo, conforme apresentado, e coloque o vedante (L) com a ventosa (parte alargada) virada para cima.
2. Pressione o vedante (L) para o eixo da lâmina.
3. Segure o jarro da liquidificadora (J) virado para baixo e insira o eixo da lâmina no orifício no interior do jarro da liquidificadora. Coloque o anel de fixação (M) no eixo da lâmina, enquanto segura a lâmina em posição no interior do jarro da liquidificadora (J).
4. Rode o anel de fixação (M) um quarto de volta no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para fixar a lâmina na respetiva posição.






Importante: Puxe o anel de fixação (M) para se certificar de que a lâmina está devidamente enroscada.


**7.2. COZINHAR A VAPOR**

1. Encha o depósito da água (consulte o ponto 5.1.2.).
2. Corte a comida e coloque-a no cesto do vapor (H).
3. Se quiser cozinhar apenas uma comida a vapor, uma vez, só precisa de colocar a comida no cesto do vapor, e colocar o cesto no jarro da liquidificadora, colocar a tampa do jarro e rodar no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a pega. Entretanto, rode a fivela na tampa do jarro para a estrutura (imagem 10 - imagem 11).
4. Se quiser cozinhar duas comidas diferentes a vapor, uma vez, só precisa de colocar um tipo de comida no cesto do vapor e inserir o cesto no jarro da liquidificadora. De seguida, coloque outra comida no copo de medição e fixe o coador. Depois, coloque o copo de medição sobre o cesto do vapor.

(imagem 12 - imagem 14)

5. Prima o botão do vapor. 

5.1. Prima o botão do vapor. A predefinição são 20 minutos. Pode premir   para aumentar ou diminuir o tempo da confeção a vapor entre 1 minuto e 30 minutos. Quando terminar de configurar, prima o botão de iniciar  para iniciar o processo de confeção. Se quiser fazer uma pausa na máquina durante a confeção, prima de novo este botão . A luz acende e pode premir  para reiniciar a máquina.

5.2. Pode premir de novo o botão do vapor  para escolher pouco vapor.

6. Quando a confeção estiver completa, o aparelho emite um som e a luz pisca. As luzes desligam-se todas passados 10 minutos se não houver qualquer operação.

7. Abra a tampa do jarro e retire o cesto do vapor usando a espátula, até que não saia qualquer vapor ou o cesto tenha arrefecido.

8. A comida está pronta a comer ou liquidificar.

**Ingredientes e tempos de vapor para referência**

Food Type	Food	Cooking Time
Fruit	Apple	5 min
	Orange	10 min.
	Peach	10 min.
	Pear	5 min.
	Pineapple	15 min.
	Plum	10 min.
	Asparagus	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carrot	15 min.
	Cauliflower	15 min.

Vegetables	Celery	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fennel	15 min.
	French beans	20 min.
	Leek	15 min.
	Onion	15 min.
	Peas	20 min.
	Pepper	15 min.
	Potato	20 min.
	Pumpkin	15 min.
	Spinach	15 min.
	Swede	15 min.
	Sweet potato	15 min.
	Tomato	15 min.
	Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc	15 min.

Tipo de comida	Alimentos	Tempo de confeção
Fruta	Maçã	5 minutos
	Laranja	10 minutos
	Pêssego	10 minutos
	Pêra	5 minutos
	Ananás	15 minutos
	Ameixa	10 minutos
Vegetais	Espargos	10 minutos
	Brócolos	20 minutos
	Cenoura	15 minutos
	Couve-flor	15 minutos
	Aipo	15 minutos
	Curgete	15 minutos
	Funcho	15 minutos
	Feijão verde	20 minutos
	Alho-francês	15 minutos
	Cebola	15 minutos
	Ervilhas	15 minutos
	Pimenta	15 minutos
	Batatas	20 minutos
	Abóbora	15 minutos

	Espinafres	15 minutos
	Colza	15 minutos
	Batata doce	15 minutos
	Tomate	15 minutos
	Carne	Galinha, vaca, carneiro, porco, etc.
Peixe	Salmão, sola, bacalhau, truta, etc.	15 minutos

**Notas:**

Toda a comida tem de ser cortada em cubos pequenos, nunca superiores a 2-3 cm.

• A quantidade de água necessária para encher o depósito, de modo a obter um certo tempo de vapor, pode variar de acordo com a temperatura ambiente, ou com a dureza e temperatura da água. O nível máximo no depósito é adequado para cozinhar a vapor durante 20 minutos.

Para tempos de confeção a vapor mais longos, quando a água no depósito terminar, deverá:

- Fazer uma pausa na confeção e esperar 5 minutos.
- Abrir o depósito da água.
- Encher com água suficiente para terminar a confeção a vapor.
- Prima o botão (2) para continuar o processo de confeção a vapor quando o depósito da água estiver vazio. Haverá um sinal de aviso de falta de água no visor (V).

**7.3. LIQUIDIFICAR (imagem 15 - imagem 17)**

1. Coloque a comida cozinhada ou fresca do cesto diretamente no jarro da liquidificadora.
2. Coloque a tampa contra salpicos (G) e feche a tampa do jarro (D).
3. Coloque o recipiente na base e fixe no respetivo lugar.
4. Ligue o aparelho à alimentação e coloque-o em funcionamento (C). durante 5 ciclos. Se quiser fazer uma pausa na função, tem de premir de novo este botão. Existem duas velocidades diferentes, dependendo da textura da comida. Prima uma vez: Seleciona a velocidade baixa 1 para uma textura com pequenos pedaços. Prima duas vezes: Seleciona a velocidade alta 2 para uma textura suave.

Adicione alguns ingredientes (como água, leite, açúcar, azeite, etc.), com base nas suas necessidades, e rode a tampa do jarro no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Todos os alimentos e ingredientes no interior do jarro da liquidificadora não deverão exceder 900 ml.

**Guia e recomendações para liquidificar**

Formulários	Alimentos	Velocidade	Quantidade máxima	Tempo de funcionamento
LIQUIDIFICAR	Comida toda cozida no vapor Vegetais, Fruta, Carne, Peixe	1-2	900ml (360g de cenouras + 540g de água)	15-75 segundos



**Atenção:**

- Quando usar a função de liquidificar, tem de colocar primeiro a comida no jarro da liquidificadora, colocar a cobertura contra salpicos sobre o jarro da liquidificadora e depois proceder ao passo seguinte da função de liquidificar.

- Não é permitido liquidificar sem alimentos. Certifique-se de que existem alimentos no interior do jarro da liquidificadora quando liquidificar.

- Antes de usar a função de liquidificar, certifique-se de que o jarro da liquidificadora está bem colocado. (O orifício de entrada na parte lateral do jarro da liquidificadora tem de ficar exatamente alinhado com a saída do vapor no processador de comida) Coloque a tampa no jarro da liquidificadora e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Certifique-se de que o gancho na tampa fica completamente inserido no suporte da estrutura.

5. Prima o botão de liquidificar (4) e prima o botão de iniciar (2) para começar a liquidificar.

6. Quando terminar de configurar, prima o botão de iniciar  para começar a liquidificar no modo definido (5 vezes ligado, 5 vezes desligado). Se quiser fazer uma pausa na máquina durante o trabalho, prima de novo este botão . Pode premir este botão para reiniciar a máquina após uma pausa. Após o final de um ciclo, pode premir o botão de iniciar para funcionar durante mais 12 segundos.

7. Quando a liquidificação estiver completa, o aparelho emite um som e a luz pisca. As luzes desligam-se todas passados 10 minutos se não houver qualquer operação.

8. Raspe os alimentos para fora do jarro da liquidificadora com a espátula. (imagem 18 - imagem 20)

9. Retire a ficha da tomada.

10. Limpe o jarro da liquidificadora.





#### 7.4. ESTERILIZADOR

1. Encha o depósito da água com água.

2. Coloque o jarro da liquidificadora na estrutura, rode e insira o cesto do vapor no seu interior. (imagem 21)

3. Coloque o biberão virado para baixo no cesto do vapor, depois cubra com o copo de medição. (imagem 22 - imagem 23)

4. Botão de iniciar a esterilização

Prima o botão do esterilizador. O tempo de funcionamento predefinido são 8 minutos. Pode premir   para aumentar ou diminuir o tempo de esterilização entre 1 minuto e 30 minutos. Quando terminar de configurar prima o botão de iniciar  para ligar o aparelho. Se quiser fazer uma pausa na máquina durante a confeção, prima de novo o botão. Após a pausa, pode premir  para reiniciar a máquina.

5. Quando a esterilização estiver completa, o aparelho emite seis sons e a luz pisca. As luzes desligam-se todas passados 10 minutos se não houver qualquer operação.

6. Abra a tampa do jarro e retire o biberão ou outros artigos usando a pinça ou luvas, até que não saia qualquer vapor ou o cesto tenha arrefecido. (imagem 24)

7. Retire a ficha da tomada.

#### 7.5. AQUECEDOR






1. Encha o depósito da água com cerca de 50 ml de água.

2. Coloque o jarro da liquidificadora na estrutura, rode e insira o cesto do vapor no jarro da liquidificadora. (imagem 25)

3. Coloque o biberão no cesto do vapor, e cubra-o com o copo de medição. (imagem 26 - imagem 27)

#### A comida que pode aquecer inclui leite para bebé, sopa, molho, água e outras comidas de bebé.

4. Botão de iniciar o aquecimento

Prima o botão de aquecimento. O tempo de funcionamento predefinido são 3 minutos. Pode premir   para aumentar ou diminuir o tempo de aquecimento entre 1 minuto e 30 minutos. Quando terminar de configurar, prima o botão de iniciar  para ligar o aparelho. Se quiser fazer uma pausa na máquina durante a confeção, prima de novo o botão . Após a pausa, pode premir  para reiniciar a máquina.

5. Quando o aquecimento estiver completo, o aparelho emite seis sons e a luz pisca. As luzes desligam-se todas passados 10 minutos se não houver qualquer operação.

6. Abra a tampa do jarro e retire o biberão usando a pinça ou luvas, até que não saia qualquer vapor ou o cesto tenha arrefecido. (imagem 28 - imagem 29)

7. Retire a ficha da tomada.

#### TABELAS PARA TEMPOS DE AQUECIMENTO

		100ml in the water tank(25°C )	
		warning/Reheating time(min)	Defrosting time(min)
		Ambient Temperature(22°C )	Fridge Temperature ( 10°C )
PP bottle	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8
	270ml	7	8
	300ml	8	9
Glass bottle	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

		100 ml no depósito da água (25 °C)	
		Aviso/Tempo de reaquecimento (min)	Tempo de descongelamento (min)
		Temperatura ambiente (22 °C)	Temperatura no frigorífico (10 °C)
Biberão em PP	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8

	210ml	7	8
	240ml	7	8
	260ml	7	8
	300ml	8	9
Biberão de vidro	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

NOTA: A temperatura final do conteúdo do biberão pode variar devido a diferenças nas temperaturas ambiente, tamanhos do biberão ou formas. Se a temperatura do conteúdo do biberão for muito baixa, pode aumentar o tempo de aquecimento. Se estiver muito quente, reduza o tempo de aquecimento.

#### 7.6. MANTER QUENTE

1. Quando terminar de liquidificar a comida e de cozinhar a vapor, pode manter a comida no cesto do vapor ou jarro da liquidificadora. De seguida, cubra a tampa.
2. Encha o depósito com 150 ml de água.
3. Inicie a função de manter quente. O tempo de funcionamento predefinido são 60 minutos e pode ajustar este tempo entre 1 e 8 horas.
4. Quando terminar de configurar, o aparelho começa a funcionar passados 5 segundos, caso não haja qualquer outra operação.
5. Alimente o seu bebé a qualquer altura, sempre que necessário.
6. Limpe o jarro da liquidificadora com água após terminar a preparação.

#### 7.7. ELIMINAR O CALCÁRIO DA ÁGUA DO DEPÓSITO

Pode acumular-se calcário no fundo do depósito da água durante uma utilização prolongada. Assim, sugerimos que limpe regularmente o depósito da água para garantir que a função de vapor funciona normalmente, a cada 1 a 4 semanas.

As instruções de limpeza são apresentadas em baixo.

1. Desligue sempre o aparelho da alimentação antes da limpeza.
2. Adicione 15g de ácido cítrico e 150 ml de água no depósito, ou 100 ml de vinagre branco e 50 ml de água.
3. Coloque e rode a tampa do depósito da água.
4. Coloque o jarro da liquidificadora na máquina.
5. Inicie a função de eliminação do calcário do depósito. Pode ajustar o tempo de funcionamento entre 2 a 8 horas. Quando o tempo de funcionamento terminar, retire a ficha da tomada.
6. Retire todo o ácido acético (vinagre) e a água do depósito.
7. Limpe várias vezes o depósito e o jarro da liquidificadora com água.
8. Elimine a água do depósito.
9. Antes de utilizar o aparelho para cozinhar comida, deverá encher o depósito com 100 a 200 ml de água. Cozinhe a vapor sem qualquer comida no interior do jarro da liquidificadora durante 20 minutos para eliminar qualquer odor residual.
10. Mantenha o depósito da água seco.


#### 7.8. FUNÇÃO DE AJUSTE DA JANELA DO VISOR LCD (imagem 30 - imagem 33)

1. Incline o ecrã da frente e mova para cima.
2. Prima o botão e pressione o ecrã conforme apresentado em baixo para deixar o visor plano.

#### 7.9. ARRUMAÇÃO DO FIO DA ALIMENTAÇÃO (imagem 34)

O fio da alimentação pode ser guardado na parte inferior do aparelho.

#### 7.10. PROTEÇÃO CONTRA CONFEÇÃO A SECO

Quando o depósito da água ficar vazio durante a confeção a vapor/aquecimento/esterilização/manter quente, o indicador luminoso de adicionar água  no painel de controlo pisca e ouvirá um som de besouro prolongado. O visor e o indicador de adicionar água permanecem ligados durante 10 minutos. Mal o indicador de adicionar água se desligue e o som de besouro desaparecer após encher o depósito com água, o aparelho pode ser reiniciado.

#### 7.11. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

Nunca coloque o motor dentro de água.

Não use produtos abrasivos.

Nunca deite lixívia ou soluções químicas de esterilização/pastilhas no aparelho.

1. Retire sempre a ficha da tomada, retire o jarro da liquidificadora da máquina.
  2. Retire a tampa do jarro da liquidificadora.
  3. Retire as partes do conjunto da lâmina, conforme apresentado em baixo. (imagem 35 - imagem 37)
  4. Após cada utilização, lave imediatamente o conjunto da lâmina com água corrente.
  5. Após cada utilização, lave todas as peças que tenham entrado em contacto com a comida, com água quente e detergente.
- Atenção: Todas as peças, exceto a estrutura principal podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
6. Use um pano seco para limpar a estrutura principal, se necessário.
  7. Verifique o depósito da água e limpe-o se tiver comida no interior (consulte a secção "Limpeza do depósito da água").
  8. Verifique a saída do vapor e limpe-a se tiver comida no interior. (consulte a secção "Limpeza da saída do vapor").
  9. Mantenha sempre o depósito da água seco.

#### 7.12. LIMPEZA DA SAÍDA DO VAPOR

A saída do vapor deverá ser limpa, caso haja comida no interior. As instruções de limpeza são apresentadas em baixo.

1. Retire sempre a ficha da tomada.
2. Adicione ácido cítrico (vinagre) e água no depósito.
3. Coloque e rode a tampa do depósito da água.
4. Vire o aparelho para que a saída do vapor fique virada para baixo. Elimine o ácido cítrico (vinagre) e a água a partir da saída, depois limpe as partículas de comida.
5. Esvazie o depósito da água e mantenha-o seco.



Quando chegar a altura de eliminar este produto, tenha em conta o impacto ambiental e entregue-o em instalações de reciclagem reconhecidas, em vez de o eliminar juntamente com o lixo doméstico comum. Entregue o equipamento em instalações de eliminação de resíduos. As peças de plástico e de metal usadas no fabrico deste aparelho podem ser separadas, para se proceder à reciclagem. Para mais detalhes, consulte o seu centro de reparação. Todos nós podemos participar na proteção do ambiente.



KITCHEN ROBOT



Modelo: ROBOCOBB00123

**1. INTRODUCTION**

Congratulations on the purchase of this digital baby food processor that combines a steamer, blender/warmer and sterilizer .

This appliance is particularly suitable for sterilizing bottles and accessories and preparing baby food. Before using this device, please read all instructions in this manual carefully. Please keep in a safe place as it contains important information.

The features described in this user's guide are subject to modifications without prior notice

**2. SAFETY INSTRUCTIONS WARNINGS**

The following precautions must be taken each time an electrical appliance is used and more particularly when children are present.

Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.

The appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**Warning: Potential injury from misuse.**

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Never use the appliances if the plug, flex or the appliance itself is damaged.
- Handle the blades with great care, particularly when you empty or clean the bowl and blade: they are very sharp.
- If the blades get blocked, always unplug the appliance

before removing the ingredients causing the blockage.  
 --The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event of contact. Always use the handle to lift the bowl.

--Beware of the hot steam which rises from the bowl and water reservoir during cooking and when you remove the lid.

Never leave the appliance on without supervision.

Regarding the information for operating times and speed settings for accessories, and cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph of this manual.

The appliance must not be immersed.

-Before feeding, be sure to feel the milk temperature on the back of your hand.

-The food should not be heated for too long.

**3. TECHNICAL SPECIFICATION**

- Heating power: 700W
- Blending power: 120W
- Voltage: 220-240V~ 50-60Hz
- Water tank capacity: 280mL
- Blending jug capacity: 900mL
- Weight: 2.1kg
- Unit size: 288x132x212mm
- Offmode power consumption ≤ 0,5W

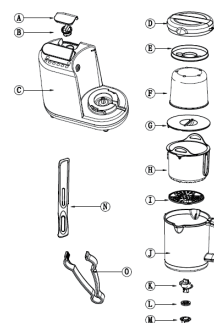


figure 1

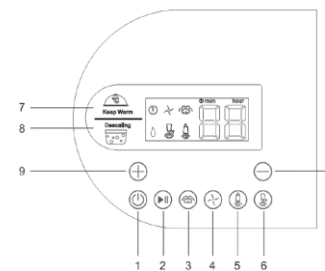


figure 2

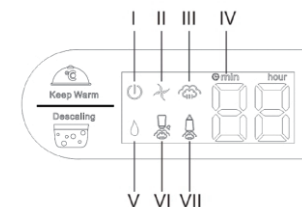


figure 3

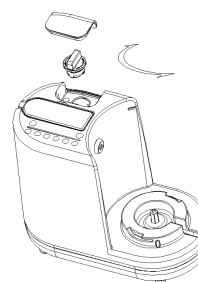


figure 4

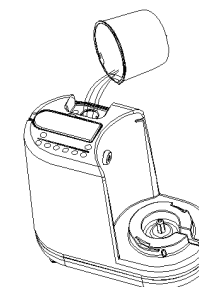


figure 5



figure 6

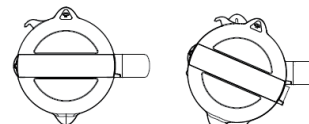


figure 7

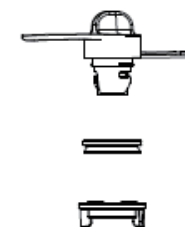


figure 8

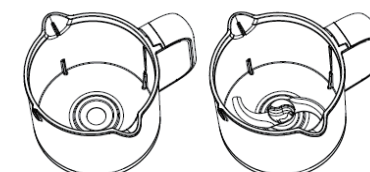


figure 9

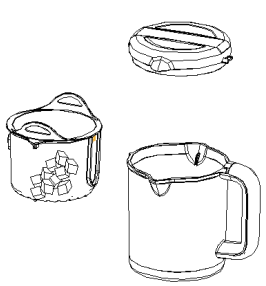


figure 10

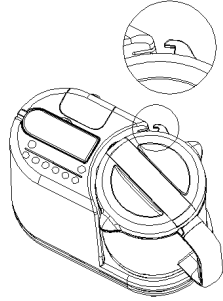


figure 11



figure 12

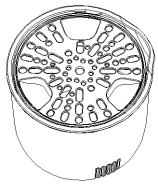


figure 13

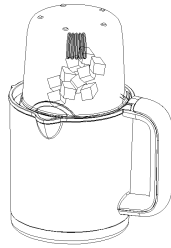


figure 14



figure 15

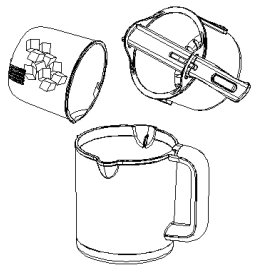


figure 16

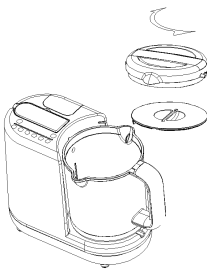


figure 17



figure 18

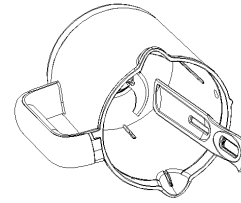


figure 19

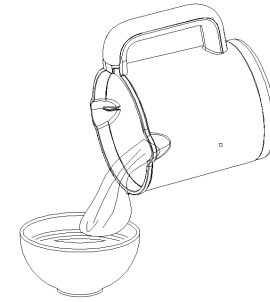


figure 20



figure 21

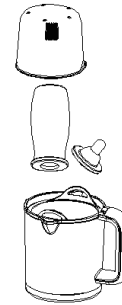


figure 22

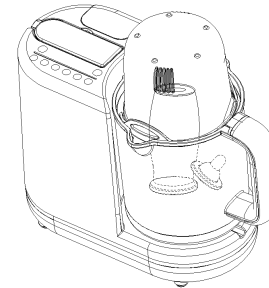


figure 23

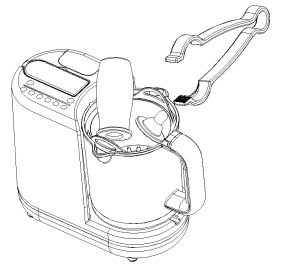


figure 24



figure 25

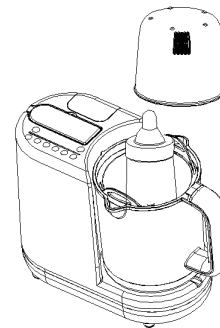


figure 26

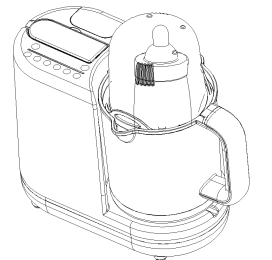


figure 27

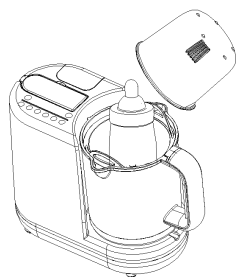


figure 28

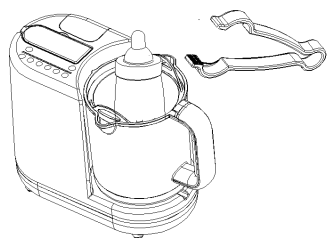


figure 29

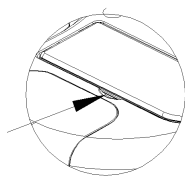


figure 30

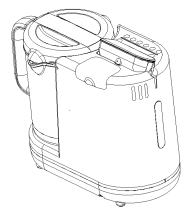


figure 31



figure 32

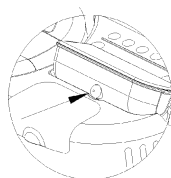


figure 33

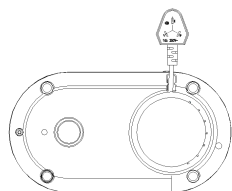


figure 34



figure 35



figure 36



figure 37

**4. Electromagnetic field (EMF)**

This appliance complies with all standards relating to electromagnetic fields (EMFs). It meets the safety rules established on the basis of current scientific knowledge provided it is handled correctly and in compliance with these instructions.

**5. DESCRIPTION**

**5.1. PARTS DESCRIPTION (figure 1)**

- A. Decorative water tank lid
- B. Water tank lid
- C. Housing and digital control panel
- D. Jar lid
- E. Heat insulation cover
- F. Measuring Cup
- G. Splash Lid
- H. Steaming basket
- I. Strainer
- J. Blender jar
- K. Blade
- L. Blade set seal ring
- M. Blade base
- N. Spatula
- O. clamp

**5.2. TOUCH CONTROL PANEL (figure 2)**

- 1. ON/OFF
- 2. Play/Pause
- 3. Steaming function
- 4. Blending function
- 5. Warmer Function
- 6. Sterilizer Function
- 7. Keep warm
- 8. Descaling
- 9. Increase time
- 10. Decrease time

**5.3. DISPLAY INFORMATION (figure 3)**

- I. ON/OFF
- II. Blend on (High & Low speed)
- III. Steamer on (Big & small steam)
- IV. Time (Min & Hour)
- V. Water level
- VI. Sterilizer on
- VII. Warmer on

**6. FEATURES:**

- Complete 6-in-1 magic baby kitchen:
- Heats up baby bottles and baby food jars uniformly and quickly.
- Sterilizes bottles and accessories.
- Cooks and heats up food using steam at 2 speeds depending on the type of food, conserving their nutrients.
- Defrosts.
- Blends with 2 different speeds depending on the food texture required.
- Keep warm the food 1hour to 8 hours at around 40°
- Auto –remind Descaling the water tank

- Includes 2 baskets for preparing food
- Very smart touch panel for all operations
- Adjustable angle backlit display with multiple options and all the process information.
- Stable and very lower noise DC motor
- Tritan material for Jar, all steam baskets
- Double safety switch on the jar and housing base
- Jug, baskets and blades suitable for the dishwasher.
- Large 1 liter capacity that can be increased with the additional baskets.
- Automatic safety disconnection when the level of water is too low and when idle.
- Visual and sound alerts.
- It has a convenient cable storage space and all the components can be stored inside the jug, occupying minimal space when not in use
- Bisphenol A-free

**7. INSTRUCTIONS FOR USE**

**7.1. BEFORE USING**

**7.1.1. UNPACK AND CLEAN**

Before using for the very first time we advise cleaning the jug, blade set, cooking baskets, lids, Strainer, spatula and clamp with a sponge in soapy water or in the dishwasher.

**7.1.2. FILLING THE WATER TANK (figure 4-figure 6)**

1. Remove the water tank lid (A), pulling it up carefully as shown.
2. Open the water tank by turning the cap (B) anticlockwise.
3. Fill the tank with water required using the Measuring Cup (F)
4. Close the water tank turning the cap (B) clockwise.
5. Fit the lid (A) on to the water matching the tank nozzle relief with the lid notch and carefully press the lid down.

**7.1.3. PLACE THE BLANDER JAR (figure 7)**

1. Before use, make sure the blender jar fit correctly.
2. If you want to use jug lid, just need to fit the jug lid on the blender jar and turn anticlockwise, but make sure the hook of the lid must be fully inserted in the hold on housing.






**7.1.4. INSTALLING AND REMOVING THE BLADE (figure 8 –figure 9)**

1. Hold the blade (K) upside-down, as shown and position the seal (L) with the suction pad (flared part) facing upwards.
2. Push the seal (L) onto the blade spindle.
3. Hold the blender jar (J) upside-down and insert the blade's spindle into the hole inside the blender jar. Place the locking ring (M) on to the blade's spindle, whilst holding the blade in position inside the blender jug (J).
4. Give the locking ring (M) a quarter turn anticlockwise to secure the blade in place. Important: Pull on the locking ring (M) to check that the blade is properly screwed in.

**7.2. STEAM COOKING**

1. Fill the water tank (refer to 5.1.2.)
2. Cut the foods and place the food into the steam basket (H).
3. If you want to steam only one food at one time, just need to put the food into steaming basket, and place the basket into blender jar, cover the jug lid and turn it anticlockwise into the handle. Meanwhile, turn the buckle bit on the jug lid into housing.(figure 10-figure 11)
4. If you want to steam two different foods at one time, just need to put one kind of food into steaming basket, and insert the basket into blender jug. Then put another food into the measuring cup and lock the strainer, after that, place the measuring cup over the steaming basket. (figure 12--figure 14)

5. Press steam button 

5.1 Press the steam button, default setting is 20 minutes, you can press   to increase or decrease the steaming time between 1 minute and 30 minutes. One setting finished, press the start button  to start the cooking process. If you want to pause the machine during cooking, press this button  again. The light comes on, and you can press  to restart the machine.

5.2 You can press steam button  again to choose small steam.

6. When cooking is completed, the appliance beeps and light flashing, all lights will turn off after 10 minutes if there is no any further operation.
7. Open the jar lid and take out the steam basket by using Spatula until no steam come out or the basket cool down.
8. The food is ready to eat or to blend

**Ingredients and steaming time for reference**

Food Type	Food	Cooking Time
Fruit	Apple	5 min
	Orange	10 min.
	Peach	10 min.
	Pear	5 min.
	Pineapple	15 min.
	Plum	10 min.
Vegetables	Asparagus	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carrot	15 min.
	Cauliflower	15 min.
	Celery	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fennel	15 min.
	French beans	20 min.
	Leek	15 min.
	Onion	15 min.
	Peas	20 min.
	Pepper	15 min.
	Potato	20 min.
	Pumpkin	15 min.
	Spinach	15 min.
	Swede	15 min.
	Sweet potato	15 min.
Tomato	15 min.	
Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20 min.
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc	15 min.

Notes:

- All food must be cut in small cubes, no bigger than 2-3cm.
- The amount of water required to fill the tank in order to achieve a certain steaming time may vary according to the room temperature, or the hardness and temperature of the water. The maximum level in the tank is suitable for steaming for 20 minutes.

For longer steaming times, when the water in the tank runs out, you should:

- pause the cooking and wait 5 minutes
- open the water tank
- fill with enough water to finish the steaming
- press the button (2) to resume the steaming process when the water tank is empty. There will be a water empty sign shown on the display (V).

**7.3. BLENDING (figure 15- figure 17)**

1. Place the cooked or fresh food from the basket directly into the blender jar .
  2. Put the splash lid (G) on and close the jar lid (D).
  3. Place the bowl on the base and lock into place.
  4. Plug in and turn on the appliance (C).
- during 5 cycles. If you want to pause the function you have to press this button again.  
There are two different speeds depending on the food texture.  
Press once: you select the low speed 1 for a texture with small pieces.  
Press twice: you select the high speed 2 for a smooth texture.

Add some ingredients (Such as water, milk, sugar, oil, etc) based on your need, and turn the jug lid Anticlock wise. All foods and ingredients inside the blender jug should not exceed the max 900ml.

**Guide and recommendation for blending**

Applications	Food	Speed	Maximum quantity	Time
Blending	All steamed food Vegetables, fruit ,meat ,fish	1-2	900ml (360g carrots&540g water)	15-75 seconds

**Attention:**

- When using blending function, need to put the food into blender jug, place splash cover over blender jug, and then do the next step of blending function (figure 18).
- Blending without load is not allowed. Make sure there is some foods inside the blender jug when blending
- Before using blending function, make sure the blender jug fit correctly. (The inlet hole on the side of the blender jug must line-up exactly with the steam outlet on the food processor), and fit the jar lid on the blender jug and turn anticlockwise, make sure the hook of the lid must be fully inserted in the hold on housing.
- 5. Press the blend button (4) and press the start button (2) to start blending
- 6. When setting finish, press start button >| to start blending by a set mode ( 5 times on, 5 times off ) . If you want to pause the machine during work, press this button >| again, and you can press this button to restart the machine after pause. After one cycle finish, you can press start button to work for extra 12 seconds.
- 7. When blending is completed, the appliance beeps and light flashing, all lights will turn off after 10 minutes if there is no any further operation
- 8. Scrape the foods out from blender jar by spatula. (figure 18 - figure 20)
- 9. Unplug the appliance
- 10. Clean the blender jug

**7.4. STERILIZER**

1. Fill the water tank with water.
2. Place the blender jar on the housing, turn it and then insert the steaming basket into blender jar. (Figure 21)
3. Put the bottle downside down into the steaming basket, then cover it with measuring cup. (Figure 22 - Figure 23)
4. Start sterilizer button

Press the sterilizer button, default working time is 8 minutes, you can press ⊕/⊖ to increase or decrease the sterilizer time between 1 minute and 30 minutes. One setting finished, press the start button >| to start the appliance. If you want to pause the machine during working, press this button >| again. After pause, you can press >| to restart the machine.

5. Once sterilizing is completed, the appliance beeps for 6 times, and light flashing, all lights will turn off after 10 minutes if there is no any further operation.
  6. Open the jug lid and take out the bottle or other things by using tong or gloves until no steam come out or the basket cool down. (figure 24)
  7. Unplug the appliance
- 7.5. WARMER**
1. Fill the water tank with about 50ml water.
  2. Place the blender jug on the housing, turn it and then insert the steaming basket into blender jug. (figure 25)
  3. Put the bottle into the steam basket, and cover it with measuring cup. (figure 26 - figure 27)

**The food you can warm include baby milk, soup, juice, water and other baby food.**

4. Start warmer button

Press the warm button, default working time is 3 minutes, you can press ⊕/⊖ to increase or decrease the warmer time between 1minute and 30 minutes. One setting finished, press the start button >| to start the appliance. If you want to pause the machine during working, press this button >| again. After pause, you can press >| to restart the machine.

5. Once warming is completed, the appliance beeps for 6 times, and light flashing, all lights will turn off after 10 minutes if there is no any further operation.
6. Open the jug lid and take out the bottle by using tong or gloves until no steam come out or the basket cool down. (figure 28 - figure 29)
7. Unplug the appliances

**TABLES FOR WARMING TIMES**

		100ml in the water tank(25°C )	
		warning/Reheating time(min)	Defrosting time(min)
		Ambient Temperature(22°C )	Fridge Temperature ( 10°C )
PP bottle	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8

	270ml	7	8
	300ml	8	9
Glass bottle	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

NOTE: The final temperature of the bottle contents may vary due to differences in the room temperatures, bottle sizes or shapes. If the temperature of the bottle contents is too low, you can increase the warming time the following time. If it is too hot, reduce the warming time.

#### 7.6. KEEP WARM

1. When finish the food blend and steam, can keep the foods into the steam basket or Blender jar , then cover the lid.
2. Fill the tank with 150ml water
3. Start keep-warm function, the default working time is 60 minutes, and you can adjust the working time between 1 hour and 8 hours.
4. When setting finished, the appliance start to work after 5 seconds if there is no further operation.
5. Feed your baby when baby need at any time
6. Clean the blender jar with water after working finished.

#### 7.7. DESCALING WATER TAN

A lime deposit may build up on the bottom of the water tank during extended use, so water tank should be regularly cleaned to ensure the steaming function can work as normal, one time every 1~4 week is suggested. Cleaning instruction shown as below.

1. Always unplug the appliance before cleaning.
2. Add 15g citric acid and 150ml water into the tank, or 100ml white vinegar and 50ml water.
3. Cover and turn the water tank cap
4. Place the blender jug on the main machine
5. Start descaling water tank function, working time can adjusted between 2~8 hours, unplug the appliance after working time's up.
6. Pour out all acetic acid (Vinegar) and water from the tank.
7. Clean the tank and blender jug with water for several times.
8. Pour out all the water in the tank
9. Before using the appliance to cook food, should fill 100-200ml water into the tank, steam with no food inside the blender jug for 20 minutes to remove some residual odor.
10. Keep the water tank dry.


#### 7.8. LCD DISPLAY WINDOW ADJUST FUNCTION (figure 30- figure 33)

1. Tilt the screen from the front and move upward
2. Push the button and press the screen as below to make the screen flat.

#### 7.9 POWER CORD STORAGE (figure 34)

Power cord can stored at the bottom of appliance.

#### 7.10 ANTI-DRY PROTECTION

Once the water tank become empty during steaming/warming/sterilizing/warm-keeping, the add-water indicator light  on the control panel will flashing and a long buzzer come out, the time display and add-water indicator will keep for 10 minutes. As soon as the add-water indicator turn off and buzzer disappear after filling water into the tank, the appliance can restart again.

#### 7.11 CLEANING AND CARE

Clean the appliance after each use.  
Never immerse the motor into water  
Do not use abrasive products.

Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the appliance.

1. Always unplug the appliance, and remove the blender jug from main machine.
2. Remove the jug lid from blender jug.
3. Remove the parts of blade, assembly and dis-assembly as below figure. (figure 35-figure 37)
4. After each use, wash the blade assembly immediately under the tap.
5. After each use, clean all the parts which have contact with food in the detergent-added hot water.  
Attention: All parts except main body can cleaned in dishwasher.
6. Use a dry cloth to clean the main body if necessary.
7. Check the water tank and clean it if there is any food inside (see section " water tank cleaning").
8. Check the steam outlet and clean it if there is any foods inside. (see section " steam outlet cleaning").
9. Always keep water tank dry.

#### 7.12 STEAM OUTLET CLEANING

Steam outlet should be cleaned if there is any foods inside, cleaning instruction shown as below.

1. Always unplug the appliance
2. Add citric acid (vinegar) and water into the tank.
3. Cover and turn the water tank cap.
4. Upside down the appliance to have the steam outlet down, pour the citric acid (vinegar) and water out from the outlet, then clean up the food particle.
5. Empty the water tank and keep it dry



When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to recognized recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site. Plastic and metal parts that are used in the construction of this appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask to your service center for details. Every one of us can participate on the environmental protection.

