

ABANTERA
DESIGN AND FUTURE



KNOW US

Dear customer, from all of us in ABANTERA, we would like to thank you for choosing us as your trusted manufacturer.

In order for you to know our organization in depth, we inform you that ABANTERA CORPORATION is a Spanish manufacturing group comprised of, firstly, one of the world's largest publishing companies, ABANTERA EDICIONES, which works and collaborates with many celebrities and personalities from many different spheres and countries. We produce and distribute books and audiovisual materials in different languages and countries. And, lastly, it is comprised of ABANTERA, one of the world's largest industrial engineering companies with manufacturing plants in Europe and countries like China, Taiwan, South Korea and Indonesia, with a large and sophisticated team of industrial engineers, where we develop and manufacture, on a daily basis, many technological products that far exceed all global quality and safety standards, to be later distributed and customized for many brands and in different countries around the world.

We are confident that this product that you now own will exceed all expectations you placed on it when you purchased it.



CONÓZCANOS

Estimado cliente, desde ABANTERA, queremos agradecerle que nos haya elegido como su fabricante de confianza.

Con el fin de que usted conozca más a fondo nuestra organización, le informamos que CORPORACIÓN ABANTERA es un grupo fabricante español compuesto en primer lugar por una de las editoriales más grandes del mundo, ABANTERA EDICIONES, para la que trabajan y colaboran numerosos famosos y personalidades de muchos ámbitos y de diferentes países del mundo. Fabricamos y distribuimos libros y formatos audiovisuales en diferentes idiomas y países. Y compuesto en último lugar por ABANTERA, una de las empresas de ingeniería industrial más grande del mundo con plantas de producción industrial en Europa y países como China, Taiwán, Corea del Sur e Indonesia, con un amplio y sofisticado equipo de ingenieros industriales donde desarrollamos y fabricamos a diario numerosos productos tecnológicos que superan muy ampliamente todos los estándares de calidad y seguridad mundiales, para posteriormente distribuirlos y personalizarlos para numerosas marcas y en diferentes países del mundo.

Estamos convencidos de que este producto que a partir de hoy posee, superará todas las expectativas que ha puesto sobre él a la hora de adquirirlo.



CONOSCICI

Stimato cliente, da ABANTERA vogliamo ringraziarLa per averci scelto come Suo produttore di fiducia.

Per farLe conoscere meglio la nostra organizzazione, La informiamo che la CORPORATION ABANTERA è un gruppo manifatturiero spagnolo composto principalmente da una delle più grandi case editrici del mondo, ABANTERA EDICIONES, per la quale lavorano e collaborano numerose celebrità e personalità da molti settori e da diversi paesi del mondo. Produciamo e distribuiamo libri e formati audiovisivi in diverse lingue e paesi. Infine, fa parte di ABANTERA una delle più grandi società di ingegneria industriale al mondo con stabilimenti di produzione industriale in Europa e paesi come Cina, Taiwan, Corea del Sud e Indonesia, composta da un ampio e sofisticato team di ingegneri industriali grazie al quale sviluppiamo e produciamo quotidianamente numerosi prodotti tecnologici che superano ampiamente tutti gli standard mondiali di qualità e sicurezza, per poi distribuirli e personalizzarli per numerosi marchi e in diversi paesi del mondo.

Siamo convinti che questo prodotto di cui da oggi è in possesso, supererà tutte le aspettative che Lei ha riposto in esso al momento dell'acquisto.



CONHEÇA-NOS

Caro cliente, na ABANTERA, queremos agradecer-lhe por nos ter escolhido como o seu fabricante de confiança.

Para que possa saber mais sobre a nossa organização, informamos que a CORPORAÇÃO ABANTERA é um grupo fabricante espanhol constituído em primeiro lugar por uma das maiores editoras do mundo, ABANTERA EDICIONES, para a qual trabalham e colaboram inúmeras pessoas famosas e personalidades de muitas áreas e de diferentes países do mundo. Fabricamos e distribuímos livros e formatos audiovisuais em diferentes idiomas e países. E composta em último lugar pela ABANTERA, uma das maiores empresas de engenharia industrial do mundo com unidades de produção industrial na Europa e países como China, Taiwan, Coreia do Sul e Indonésia, com uma vasta e sofisticada equipa de engenheiros industriais onde desenvolvemos e fabricamos diariamente inúmeros produtos tecnológicos que excedem amplamente todos os standards de qualidade e segurança mundiais, para posteriormente distribuí-los e personalizá-los para inumeráveis marcas e em diferentes países do mundo.

Estamos convencidos de que este produto que possui a partir de hoje, irá superar todas as expectativas colocadas ao comprá-lo.

INTERNATIONAL WARRANTY



THIS MODEL TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 IS GUARANTEED BY ABANTERA AGAINST MANUFACTURING DEFECTS IN MATERIALS AND WORKMANSHIP FOR A PERIOD OF 3 YEARS FROM THE TIME OF PURCHASE. IN THE IMPROBABLE CASE THAT THIS PRODUCT IS DEFECTIVE, ABANTERA WILL REPAIR OR REPLACE THIS MODEL WITH AN IDENTICAL OR SUPERIOR MODEL CONTINGENT UPON THE PRESENTATION OF THE ORIGINAL PROOF OF PURCHASE. THIS WARRANTY DOES NOT COVER ACCIDENTAL DAMAGE CAUSED BY MISUSE, NEGLIGENCE, ABUSE OR NATURAL WEAR AND TEAR. IN ADDITION, MISUSE OR HANDLING BY THIRD PARTIES, SUCH AS TECHNICIANS, ELECTRICIANS, ENGINEERS OR ANY OTHER OPERATOR NOT AUTHORIZED BY ABANTERA, IS ALSO EXCLUDED. THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER. FOR ANY WARRANTY CLAIM, PLEASE CONTACT ABANTERA THROUGH GARANTIA@ABANTERA.COM, WHERE WE WOULD BE PLEASED TO HELP YOU. THIS MODEL TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 HAS SURPASSED ALL INTERNATIONAL QUALITY AND SAFETY STANDARDS FOR ITS MANUFACTURE BY A WIDE MARGIN.

GARANTÍA INTERNACIONAL



ESTE MODELO TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 ESTÁ GARANTIZADO POR ABANTERA CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN EN MATERIALES Y MANO DE OBRA DURANTE LOS SIGUIENTES 3 AÑOS A PARTIR DE SU COMPRA. EN EL IMPROBABLE CASO DE QUE ESTE PRODUCTO SEA DEFECTUOSO, ABANTERA REPARARÁ O REEMPLAZARÁ ESTE MODELO POR UN MODELO IDÉNTICO O SUPERIOR PARA LO CUAL SE DEBERÁ PRESENTAR COMPROBANTE ORIGINAL DE CUANDO Y DONDE FUE ADQUIRIDO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE NINGÚN DAÑO ACCIDENTAL POR MAL USO, NEGLIGENCIA, ABUSO, DESGASTE NORMAL. SE EXCLUYE ADEMÁS EL MAL USO O MANEJO POR PARTE DE TERCEROS COMO PUEDEN SER TÉCNICOS, ELECTRICISTAS, INGENIEROS O CUALQUIER OTRO OPERADOR NO AUTORIZADO POR ABANTERA. ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE AL PRIMER COMPRADOR. PARA CUALQUIER RECLAMACIÓN DE GARANTÍA, COMUNÍQUESE CON ABANTERA A TRAVÉS DE GARANTIA@ABANTERA.COM, DONDE ESTAREMOS ENCANTADOS DE AYUDARLES. ESTE MODELO TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 HA SUPERADO MUY AMPLIAMENTE TODOS LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SEGURIDAD INTERNACIONALES PARA SU FABRICACIÓN.

GARANZIA INTERNAZIONALE



ABANTERA GARANTISCE IL MODELLO TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 CONTRO I DIFETTI DI FABBRICAZIONE DEI MATERIALI E DI LAVORAZIONE PER UN PERIODO DI 3 ANNI DALL'ACQUISTO. NEL CASO IMPROBABILE CHE QUESTO PRODOTTO SIA DIFETTOSO, ABANTERA GARANTISCE LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL MODELLO CON UN ALTRO IDENTICO O DI CATEGORIA SUPERIORE, DIETRO PRESENTAZIONE DI RICEVUTA ORIGINALE CON DATA E LUOGO DI ACQUISTO. LA PRESENTE GARANZIA NON COPRE DANNI ACCIDENTALI CAUSATI DA USO IMPROPRIO, NEGLIGENZA, ABUSO O USURA NATURALE. È ESCLUSO ANCHE L'USO IMPROPRIO O LA MANIPOLAZIONE DA PARTE DI TERZI, COME TECNICI, ELETTRICISTI, INGEGNERI O QUALSIASI ALTRO OPERATORE NON AUTORIZZATO DA ABANTERA. QUESTA GARANZIA È APPLICABILE SOLO AL PRIMO ACQUIRENTE. PER QUALSIASI RICHIESTA RELATIVA ALLA GARANZIA, SI PREGA DI CONTATTARE ABANTERA ALL'INDIRIZZO GARANTIA@ABANTERA.COM. SAREMO LIETI DI FORNIRVI ASSISTENZA. IL MODELLO IN QUESTIONE TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 È STATO PRODOTTO RISPETTANDO AMPIAMENTE GLI STANDARD INTERNAZIONALI DI QUALITÀ E SICUREZZA.

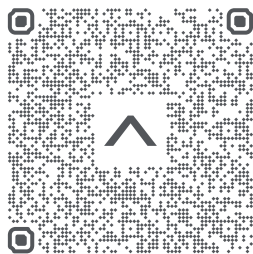
GARANTIA INTERNACIONAL



ESTE MODELO TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 CONTA COM A GARANTIA DE ABANTERA CONTRA DEFEITOS DE FABRICO EM TERMOS DE MATERIAIS E DE MÃO DE OBRA DURANTE OS 3 ANOS SEGUINTE À COMPRA DO MESMO. NO CASO IMPROVÁVEL DE O PRODUTO APRESENTAR DEFEITOS, ABANTERA PROCEDERÁ À REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DO MESMO POR UM MODELO IGUAL OU SUPERIOR, SENDO NECESSÁRIO PARA O EFEITO A APRESENTAÇÃO DO TALÃO ORIGINAL PARA COMPROVAR A ALTURA E O LOCAL DA SUA AQUISIÇÃO. A PRESENTE GARANTIA NÃO COBRE QUALQUER DANO ACIDENTAL POR MÁ UTILIZAÇÃO, NEGLIGÊNCIA, ABUSO, DESGASTE NATURAL. ESTÁ TAMBÉM EXCLUÍDA A UTILIZAÇÃO INDEVIDA OU O MANUSEAMENTO INDEVIDO POR TERCEIROS, TAIS COMO TÉCNICOS, ELETRICISTAS, ENGENHEIROS OU QUALQUER OUTRO OPERADOR NÃO AUTORIZADO PELA ABANTERA. A PRESENTE GARANTIA É APLICÁVEL ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE AO PRIMEIRO COMPRADOR. PARA QUALQUER RECLAMAÇÃO NO ÂMBITO DA GARANTIA, ENTRE EM CONTACTO COM ABANTERA ATRAVÉS DO ENDEREÇO ELETRÓNICO GARANTIA@ABANTERA.COM, ONDE TEREMOS TODO O GOSTO EM ATENDÊ-LO. ESTE MODELO TOUCH SENSITIVE NEW COOKING 5 SUPEROU DE LONGE TODOS OS PADRÕES DE QUALIDADE E DE SEGURANÇA INTERNACIONAIS NO QUE DIZ RESPEITO AO SEU FABRICO.



touch sensitive
new COOKING
5





INDEX

1. Introduction	17
2. Warnings	18
3. Main features	22
4. Parts and components	23
4.1 XL Stainless steel pot	26
4.2 External locking lid with electrical connectors	27
- Lock Mode	27
- Unlock Mode	28
- Cleaning Mode	28
4.3 Transparent inner lid and measuring cup	29
4.4 Slicing, laminating and shredding attachments	30
4.5 Almighty Blade	32
4.6 3D Mixer Attachment	33
4.7 2D Mixer Attachment	33



4.8 Steaming accessories	34
- Steaming basket	34
- Deep steamer base	35
- Flat steamer baser	36
- Steam bases' lid	36
4.9 Drive shaft, safety cap and locking nut	37
- Pot's Drive shaft	37
- Pot's Safety cap	38
4.10 Spatula	39
5. Control panel	40
6. Operation	43
7. Settings	44
8. Screen icons	47
9. Cooking programs	48



INDEX

9.1 Manual Mode	48
- No Tools Option	48
- Almighty Blade Option	49
- 2D Mixer Option	50
- 3D Mixer Option	50
- Food Processor Option	51
9.2 Guided Recipes Mode	52
9.3 Automatic Mode	58
- Doughs	59
- Boiling Water	59
- Simmer	60
- Slow Cook	60
- Steam	61
- Fry	61
- Rice	62
- Melt Chocolate	62
- Warm up	63
- Cleaning program	63



10. Technical Features	65
11. Troubleshooting	66
12. Warranty	68
13. Loss of Warranty	69
14. Certificate Statement	69





USER MANUAL





INTRODUCTION

Professional and domestic **cooKING 5** food processor with 7-inch TFT smart touch screen, including 200 pre-installed recipes, incorporating 4-Core 1+8GB interface and state-of-the-art WiFi, from **ABANTERA**.

With a powerful 1300W cooking motor, large XL stainless steel pot with 3.5L/5L max capacity, high precision electronic scale, 12 cooking programs distributed in 3 control modes (manual, guided recipes and automatic), timer, temperature adjustment and 20 levels of speed settings + turbo.

You will be able to taste and enjoy the culinary art with delicious balanced, dietetic and nutritious recipes for the whole family, from the most traditional dishes and stews to the most sophisticated and avant-garde preparations.

Thank you for trusting **ABANTERA**.



WARNINGS

WARNINGS

- Connect and use the **cooKING 5** food processor as specified in this user manual.
- Do not use the **cooKING 5** food processor with non-original items or accessories, as this may cause damage to it.
- Do not connect the **cooKING 5** food processor if any of the cables, plugs or accessories are in poor condition.
- Avoid wetting the main unit of the **cooKING 5** food processor, as well as the cable and its plug.
- Avoid bumping the pot or other parts of the **cooKING 5** food processor, as this may destabilize the built-in electronic scale.
- Children must not use the **cooKING 5** food processor as a toy. Keep children away from the main unit and its components.
- Switch off the **cooKING 5** food processor and disconnect it from the power supply before changing accessories and components. Do not place loose parts inside the appliance while it is in operation.
- To clean the **cooKING 5** food processor and its components, disconnect it from the power supply and make sure it has cooled down completely.
- Always keep the temperature sensors clean, free of dirt and dry. Avoid inserting the pot into the main unit with wet sensors, as this may cause damage to the main unit of the **cooKING 5** food processor.
- Place the **cooKING 5** food processor in a ventilated place over a flat and level surface with plenty of space for use.
- Do not place any objects on top of the **cooKING 5** food processor that could cause malfunctions or damage.
- Never place the **cooKING 5** food processor on or near hot surfaces.



WARNINGS

- When using the **cooKING 5** food processor, the case, pot and other components become hot, never touch the metal surfaces with your hands. Only use the non-heat-conductive handles/knobs to handle the pot and its lid.
- If you are sensitive to heat, use gloves to open or close the lid when handling the **cooKING 5** food processor to avoid possible burns.
- The **cooKING 5** food processor can reach very high temperatures, be careful, as the rapid discharge of steam, excess liquid or overheating and grease sprays can cause burns.
- Be especially careful when adding any ingredient (solid or liquid) into the **cooKING 5** food processor through the lid nozzle, as hot vapors may escape.
- Remove the pot from the main body of the **cooKING 5** food processor when you have finished using it. This will prevent the base of the pot from overheating and the ingredients from sticking to the walls of the pot, which could cause it to deteriorate.
- When filling the pot with hot liquids, take special care when lifting the lid of the **cooKING 5** food processor.
- Do not heat the empty **cooKING 5** food processor or place objects other than food inside the pot.
- Heat can damage the cutting, grating and slicing discs, allow the **cooKING 5** food processor to cool down before using it again.
- Continuous high heat can melt the spatula, avoid leaving it inside the cooker longer than necessary.
- During the operation of the **cooKING 5** food processor, hot exhaust air is expelled through the air outlet vent, please do not obstruct this vent as this may cause the appliance to overheat.



WARNINGS

- The **cooKING 5** food processor contains rotating tools that can cause injury, keep hands, hair, clothing and other tools away from these parts when operating.
- Handle tools and appliances only when the **cooKING 5** food processor is NOT in operation.
- Hold the Almighty Blade by the handle only, as the blades of the Almighty Blade are very sharp and you risk cutting yourself.
- The cutting, slicing and shredding discs have sharp edges, hold them only by the holes on both sides.
- The **cooKING 5** food processor is equipped with food pushers to help you introduce the ingredients, avoid doing this with your hands.
- Clean and carefully handle each component of the **cooKING 5** food processor before use.
- Overfilling may damage the **cooKING 5** food processor and damage its parts and components, please respect the indicated maximum quantities.
- The Almighty Blade can handle a maximum amount of work, do not grind more than 1kg of ingredients at a time.
- Inappropriate cleaning may damage the equipment of the **cooKING 5** food processor. Avoid using the rough side of the sponge, as this may wear down the equipment material.
- Do not subject the safety or anti-locking mechanisms to excessive force, as this may damage them or impair the proper functioning of the **cooKING 5** food processor. Repeat as many times as necessary the closing of all of them, gently and without resistance.
- Pull out completely the power cable when using the **cooKING 5** food



WARNINGS

processor, otherwise it may become deformed inside due to the high temperatures. When you finished using it, unplug it and collect the cord from the back.





MAIN FEATURES

- Main motor 1000W
- Cooking motor 1300W
- Stainless steel pot 3,5L/5L max
- High precision electronic scale from 1 gram to 5.5 kilograms
- Temperature range from 37°C to 200°C
- 200 pre-installed recipes
- 12 programs distributed in 3 control modes:
 - 1 manual mode
 - 1 guided recipes mode
 - 10 automatic modes (9 recipes and 1 cleaning mode)
- Speed adjustment levels 1-20 + turbo
- Timer up to 12h
- 7-inch TFT smart touch screen
- Interface 4-core 1+8GB and state-of-the-art WiFi
- Accessories:
 - Titanium reinforced stainless steel Almighty Blade
 - 2D Mixer Attachment
 - 3D Mixer Attachment
 - Double-sided slicing disc in stainless steel with Titanium reinforcement
 - Double-sided cutting, rolling and grating disc in stainless steel with Titanium reinforcement
- Automatic cleaning system for: Almighty Blade, 2D Mixer Attachment and 3D Mixer Attachment.



PARTS AND COMPONENTS

PARTS AND COMPONENTS





PARTS AND COMPONENTS



Double-sided
slicing disc



Double-sided laminated
cutting and shredding disc



Small food pusher



Large food pusher



Food processor
protection cover



Disc holder and propeller shaft



Almighty Blade



2D Mixer Attachment

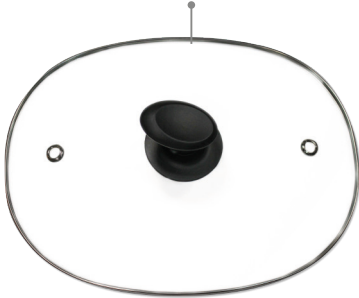


3D Mixer Attachment



PARTS AND COMPONENTS

Steam bases' lid



Pot's drive shaft



Pot's locking nut



Pot' safety cap

Flat steam base



Measuring cup



Transparent Inner lid



Deep steam base



Steaming basket





PARTS AND COMPONENTS

XL STAINLESS STEEL POT

Large cooking pot with state-of-the-art technology and 3.5/5L of capacity, made with stainless steel and smart temperature sensors.

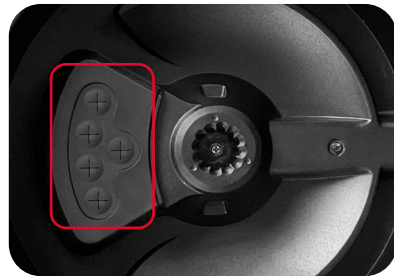
High quality and high resistance non-heat conductive base and handles.



The measuring scale inside marks the minimum and maximum filling volume.




To place the pot on the Main Unit, connect the electrical contact pins located on the bottom of the pot correctly over the connection ports on the Main Unit shown below:



Be sure to place the pot with the logo facing forward for correct positioning on the Main Unit.








 Avoid placing objects or deposits on the pot's contact pins or on the connection ports of the Main Unit, as this may cause electric shocks.

EXTERNAL LOCKING LID WITH ELECTRICAL CONNECTORS

The external locking lid with electrical connectors has 3 main positions:

1. Lock Mode  (close)
2. Unlock Mode  (open)
3. Cleaning Mode 
(disassembly for cleaning and replacement of sealing rubber)


Before starting to use the **cooKING 5** food processor you must place the external locking lid with electrical connectors over the connection ports of the pot.

Make sure to place it in the correct position, locking it before cooking, as for safety reasons the **cooKING 5** food processor won't work if it's not correctly positioned.

External locking lid with electrical connectors placed over the pot of the **cooKING 5** food processor.



LOCK MODE


To lock the external locking lid with electrical connectors once in place, turn it clockwise until the safety lock engages, placing the arrow on the closed padlock icon .

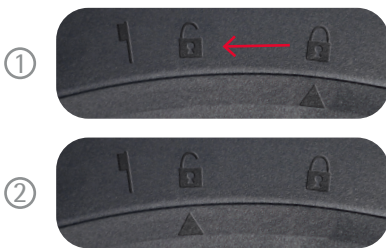





PARTS AND COMPONENTS

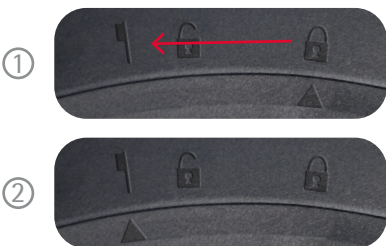
UNLOCK MODE

In order to remove the external locking lid with electrical connectors from the pot, turn it counterclockwise until the safety lock is unlocked, placing the arrow on the open padlock icon .



CLEANING MODE

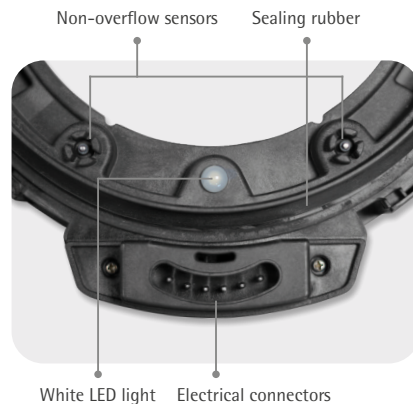
To easily remove and clean the external locking lid with electrical connectors and the sealing rubber, turn it counterclockwise by positioning the arrow on the cleaning icon .



Parts of the external locking lid with electrical connectors





Inner part of the external locking lid with electrical connectors





TRANSPARENT INNER LID AND MEASURING CUP

The transparent inner lid is placed over the outer closing lid with electrical connectors in the position ①  .

Then, turn the lid clockwise to lock it  as shown in the position ②.

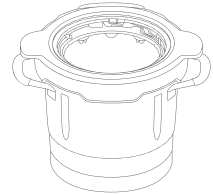


The measuring cup is designed to measure small quantities of ingredients up to a maximum of 100ml and cover the transparent inner lid.



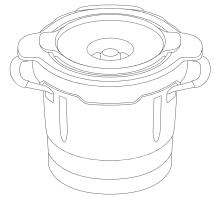
Pot with external locking lid with electrical connectors

You can prepare meals without using tools, stirring the preparation with the spatula.



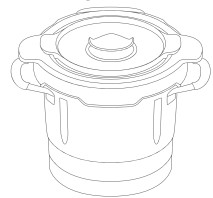
Pot with exterior locking lid with electrical connectors and transparent inner lid

You can prepare meals with the accessories, process food and add liquids while cooking.



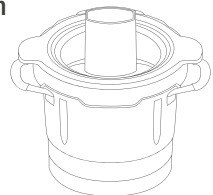
Pot with external locking lid with electrical connectors, transparent inner lid and measuring cup

You can prepare meals with the accessories and process food.



Pot with external locking lid with electrical connectors and food processor protection cover

You can process meals by grating, slicing, shredding and slicing.



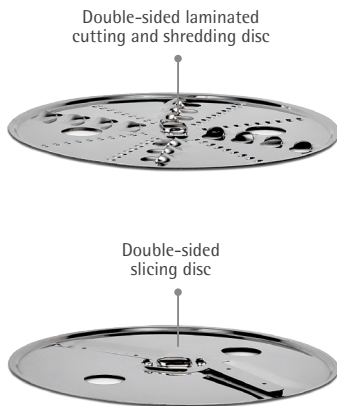


PARTS AND COMPONENTS

SLICING, LAMINATING AND SHREDDING ATTACHMENTS

The **cooKING 5** food processor has two rotating discs for slicing, laminating and shredding that can be used on both sides, depending on the required thickness.

The slicing, laminating and shredding discs can only be placed in the disc holder when the Main Unit is not in operation.



It's very important to place and secure the external locking lid with electrical connectors in advance so that the disc holder fits perfectly.

Follow the steps below:

- 1 | Place the propeller shaft over the pot's drive shaft.



- 2 | Place the disc holder on the propeller shaft.



- 3 | Then carefully place the cut-off disc, holding it by the holes on the disc holder.







PARTS AND COMPONENTS

- 4 | Place the food processor protection cover over the external locking lid with electrical connectors until it fits perfectly .




- 5 | Turn the food processor protection cover clockwise until it fits perfectly over the external locking lid with electrical connectors, with the nozzle facing you  .



- 6 | Once the food processor protection lid is placed, you can introduce food through the nozzle of the lid, **always with the help of the food pushers.**

You can only use the small food pusher it inside the large food pusher.



-  Be especially careful with the rotating discs, as they can cause injury.

They can only be assembled or disassembled when the **cooKING 5** food processor is NOT in operation.




ALMIGHTY BLADE

The Almighty Blade is made of stainless steel with the latest generation of ultra-resistant Titanium reinforcement, with PPA structure, being a very solid thermoplastic, with high rigidity and hardness, of the highest quality.

Thanks to these materials and finishes, it is able to withstand temperatures up to 270°C.

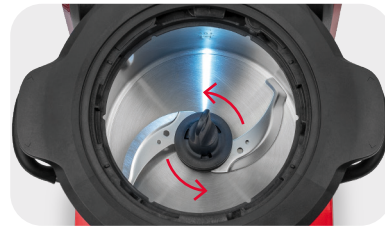


The Almighty Blade is used for mixing, kneading, chopping, mincing and shredding everything from fruits, vegetables, meats and fish to harder foods and ingredients such as ice or nuts.

 Be especially careful when handling the Almighty Blade, as it has very sharp blades.

Always hold it by the handle and avoid touching the blades with your hands.

To securely attach the Almighty Blade remove the external locking lid with electrical connectors, place the Almighty Blade over the pot's drive shaft and lock the external locking lid by turning it counterclockwise.



Then place the external locking lid with electrical connectors on top of the pot for use.



3D MIXER ATTACHMENT

3D Mixer Attachment made of stainless steel with ultra-resistant PPA structure.



The 3D Mixer Attachment is used for stirring, mixing, heating and cooking foods evenly and quickly, such as stews, soups or casseroles.

To attach the 3D Mixer Attachment, remove the external locking lid with electrical connectors and place the 3D Mixer Attachment over the pot's drive shaft. Then, reattach the external locking lid with electrical connectors on the pot.



2D MIXER ATTACHMENT

2D Mixer Attachment with ultra-resistant PPA structure.



The 2D Mixer Attachment is used for stirring fine-grained or powdered ingredients, mixing and heating foods such as béchamel sauce and emulsifying food such as mayonnaise.

To attach the 2D Mixer Attachment, remove the external locking lid with electrical connectors and place the 2D Mixer Attachment over the pot's drive shaft. Then, reattach the external locking lid with electrical connectors on the pot.





PARTS AND COMPONENTS

STEAMING ACCESSORIES

The **cooKING 5** food processor is equipped with the following steaming accessories: steaming basket, deep steamer base, flat steamer base and steam bases' lid.

The steaming basket, steam bases and lid's knob for steam bases are made of PPA, a very solid thermoplastic, with high rigidity and hardness, capable of withstanding temperatures up to 270°C.

The steam bases' lid is made of tempered glass, a highly resistant material to shocks and high temperatures, which being transparent, will allow you to see the cooking status without having to lift the lid.

STEAMING BASKET

The steaming basket is used to prepare more delicate meals of rice or pasta, filter fruit or vegetable juices, or also as a strainer.

It has two placement positions:

Position 1: The steaming basket is placed in the lowest position, fitting with the 4 grids of the pot.



①



Position 2: The steaming basket is placed in the highest position above the 4 grids, staying above the upper limit of the pot.



②





PARTS AND COMPONENTS

For a proper use of the steaming basket, you must previously introduce the desired amount of water using the measuring marks on the pot, then place the steaming basket inside the pot in the position you need.



Once the food has been placed in the steaming basket, make sure that the maximum quantity indicated on the basket is not exceeded.

Then place the external locking lid with electrical connectors and the transparent inner lid.



Maximum food limit

DEEP STEAMER BASE

The deep steamer base is used for cooking large or bulky foods.

The time required for steaming varies according to the amount of water and the ingredients used.

Remember to always place and adjust the deep steam base on the transparent inner lid for correct use, as shown in the image:



Placement of deep steamer base on transparent inner lid



Deep steamer base placed on Main Unit



PARTS AND COMPONENTS

FLAT STEAMER BASE

The flat steamer base is used for cooking smaller or less bulky foods.

To use the flat steam base, place and pre-adjust the deep steamer base on the transparent inner lid.

On the deep steamer base, place the flat steamer base as shown in the image:



Placement of flat steamer base on deep steamer base and transparent inner lid



Flat steamer base placed on Main Unit

STEAM BASES' LID

The steam bases' lid is made of tempered glass and its knob is made of PPA thermoplastic, materials highly resistant to shocks and high temperatures.

It is necessary to always place this lid when using the steaming accessories to improve cooking times. This lid only fits the deep and flat steamer bases.



Placement of steam bases' lid on flat steamer base, deep steamer base and transparent inner cover




Steam bases' lid placed on Main Unit



PARTS AND COMPONENTS

The steaming accessories allow you to steam food on up to 3 levels at the same time.

With the steaming basket, with the deep steamer base and with the flat steamer base.

 Steaming accessories reach high temperatures.

Be specially careful when handling them, and use gloves if necessary.

DRIVE SHAFT AND POT'S SAFETY CAP WITH LOCKING NUT


POT'S DRIVE SHAFT

The pot's drive shaft of the **cooKING 5** food processor is used for any of the cooking programs.

It is built into the pot, held in place by the pot's locking nut.



To place the drive shaft into the pot, insert it with one hand inside the pot, while with the other hand, secure it using the pot's locking nut on the back of the pot.

Turn the pot's locking nut clockwise until its position is at the closed padlock icon .



Laying scheme of pot's drive shaft and pot's locking nut placement



Placement of the pot's locking nut placed on the back of the pot




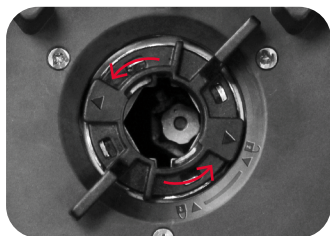
PARTS AND COMPONENTS



Pot's drive shaft placed inside the pot

To remove the drive shaft from the pot, hold it with one hand inside the pot to prevent it from falling out, while turning the locking nut counterclockwise with the other hand.

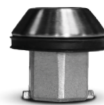
The pot's drive shaft will come out easily once the locking nut position is set to the open padlock icon .




Pot's drive shaft removed

POT' SAFETY CAP

The pot' safety cap of the **cooKING 5** food processor may only be used with the manual cooking program and steaming accessories.



To place the safety cap into the pot, insert it with one hand inside the pot, while with the other hand, secure it using the pot's locking nut on the back of the pot.

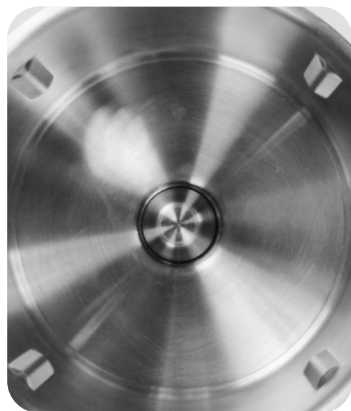
Turn the pot's locking nut clockwise until its position is at the closed padlock icon .



Lying scheme of pot' safety cap and pot's locking nut placement




PARTS AND COMPONENTS



Pot's safety cap placed inside the pot

To remove the safety cap from the pot, hold it with one hand inside the pot to prevent it from falling out, while turning the locking nut counterclockwise with the other hand.

The pot's safety cap will come out easily once the position of the locking nut is set to the open padlock icon  .



Pot's safety cap removed


SPATULA

The **cooKING 5** food processor' spatula is made of high-quality, flexible bakelite with a soft touch, capable of withstanding high temperatures.



You will be able to stir, mix and remove food from inside the pot thanks to its elasticity.



 **DO NOT** use other utensils such as spoons or forks to handle the food inside the cooker, as they could get caught in the tools, causing damage inside the cooker.



CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



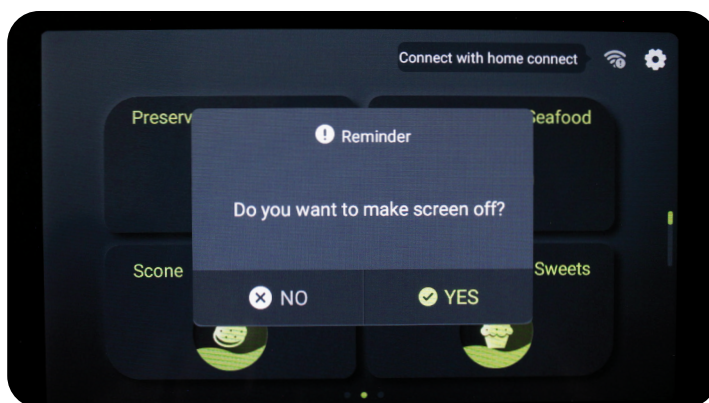


CONTROL PANEL

TOUCH BUTTON ON / OFF LED DISPLAY AND INTERIOR DISPLAY LIGHT

With this button you can turn off the LED display by pressing and holding it for 3 seconds. A prompt will appear asking if you want to turn off the LED display or not.

In addition, a short press will turn on or off the white LED light of the external locking lid with electrical connectors and make a beep sound.



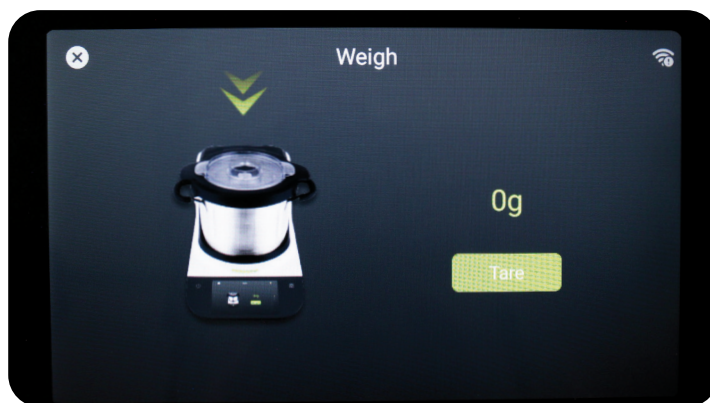


HIGH-PRECISION TACTILE SCALE PUSH BUTTON

With this push button you can weigh the food and ingredients inside the pot of the **cooKING 5** food processor from 1 gram up to 5.5 kilograms. Press lightly to display the High Precision Scale screen and start weighing.

To weigh each food or ingredient separately, press "Tare" on the LED touch screen, this will reset the weight to 0 grams, allowing you to continue weighing new food or ingredients without having to remove the ones inside the pot.

If you do not press "Tare", it will continue adding the weight of each food or ingredient that you introduce into the pot of the **cooKING 5** food processor.





OPERATION


- 1 | Place the stainless steel pot on the Main Unit of the **cooKING 5** food processor and attach the accessories to be used.

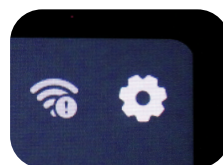
Always make sure to close the pot with the external locking lid with electrical connectors.

- 2 | Remove the power cable from the back of the **cooKING 5** food processor, connect it to the power supply and press the ON/OFF switch on the right side of the Main Unit.

- 3 | When turned on it will load the **ABANTERA** logo on the 7-inch TFT smart touch screen, and by default the Guided Recipes cooking mode will be displayed.


Thanks to the incredible quality of the display, you can easily and intuitively navigate through the different settings of the **cooKING 5** food processor.

The default language of the **cooKING 5** food processor is Spanish, you can change it by clicking on the settings icon  in the upper right corner.

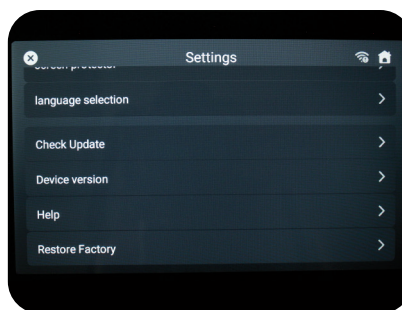
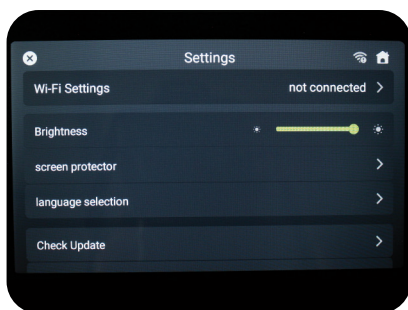




SETTINGS

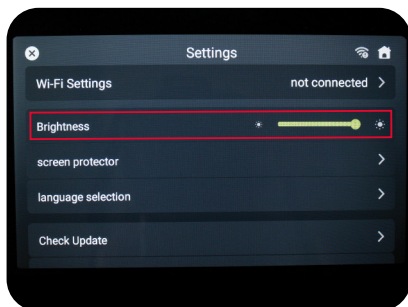
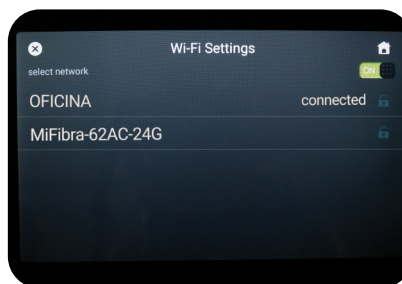
In order to configure the **cooKING 5** food processor, click on the settings icon  in the upper right corner of the screen.

You'll see the following setting screen:



Wi-Fi Settings

In this screen you can select the Wi-Fi network to which you can connect your **cooKING 5** food processor and get access to online recipes and update the device.



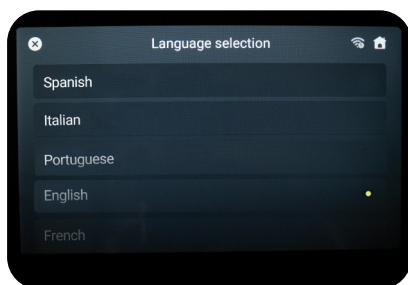
Brightness

You can adjust the intensity of the screen brightness using the green bar. To the left to decrease the intensity and to the right to increase the intensity.



Screen Saver

In this screen you can set the time of inactivity that must pass without using the **cookING 5** food processor until the screen saver is activated. You can also change the time length of the screen saver.



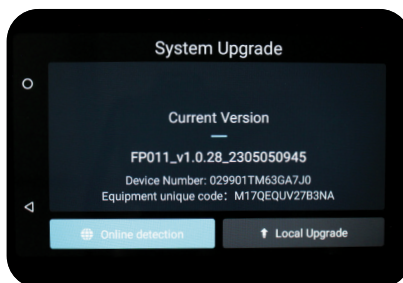
Language Selection

In this screen you can select between the different languages available in the **cookING 5** food processor: Spanish, Italian, Portuguese, English and French.

Check Update

On this screen you can see the current version, as well as the device number and unique code of the **cookING 5** food processor.

Thanks to the wireless Wi-Fi network connection, you can check for updates online by pressing "Online detection" or locally by pressing "Local Upgrade".

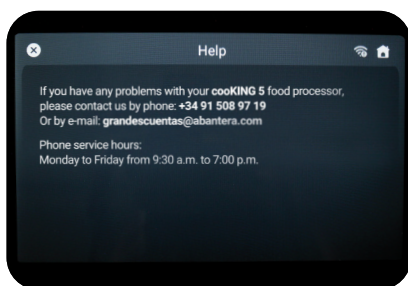
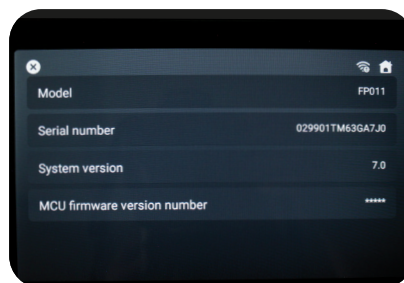




SETTINGS

Device Version

In this screen you will see the following information about the **cooKING 5** food processor: Model, Serial number, System version and MCU firmware version number.



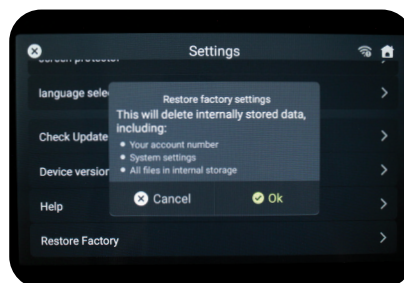
Help

This screen provides customer service information to contact with the technical service in case of any problems with the **cooKING 5** food processor.

Restore factory settings

With this option you can reset the **cooKING 5** food processor to the factory settings.

Pressing "Ok" will reset the main unit and delete all stored and configuration data.



































Be especially careful when restoring the **cooKING 5** food processor, as all recipes downloaded online and previously saved settings (favorites, history, etc.) will be deleted.

Only the factory recipes and their initial settings will be maintained.



SCREEN ICONS

	Settings		Home button
	Close / Go back		Connected to the network
	Brightness setting		Not connected to the network
	NO Tools		Almighty Blade
	3D Mixer Attachment		2D Mixer Attachment
	Food Processor		Timer
	Temperature indicator		Speed
	Turbo		Start
	Pause / Stop		Reset parameters
	Increase / Decrease		Pause recipe Guided Recipes Mode
	Favorite recipes		Add recipe to favorites
	List of recipes from A to Z		Search recipes
	List of recipes by sections		Ingredients
	Required accessories		Description and suggestions
	List of recipe steps		Number of recipe steps
	Previous step in the process		Next step in the process



COOKING PROGRAMS

The **cooKING 5** food processor has 12 programs distributed in 3 control modes: Manual, Guided Recipes and Automatic.

MANUAL MODE

The Manual Mode of the **cooKING 5** food processor has different cooking options to select:

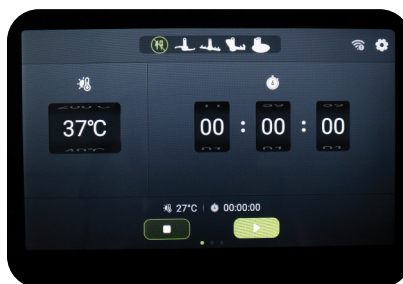
- No Tools option
- Almighty Blade option
- 2D Mixer option
- 3D Mixer option
- Food Processor Option. With this option you can use the slicing, laminating and shredding attachments.

In this mode, the temperature 🌡️, time ⌚ and speed parameters ⚙️ can be modified. Furthermore, this is the only mode in which we can use the Turbo 🌀 function with the Almighty Blade Option.

No Tools Option 🚫

Before selecting this option on the LED touch screen, you must place the safety cap on the pot in advance, which allows you to cook stews, soups, or steamed dishes.

The adjustable parameters are temperature (37°C to 200°C) and time (1 second to 12 hours).





For steam cooking it's suggested to set the temperature at 100°C.

The following table shows the amount of water and the recommended cooking times at low and high intensity:

Amount of water in milliliters	Steaming with deep and flat steamer bases	Steaming with steaming basket
800 milliliters	25 minutes	60 minutes
1000 milliliters	45 minutes	120 minutes
1500 milliliters	120 minutes	

Almighty Blade Option


Before selecting this option on the LED touch screen, you must place the drive shaft on the pot and the Almighty Blade on the drive shaft.

The adjustable parameters are temperature (0°C to 200°C), time (1 second to 12 hours) and speed (20 levels).



Speeds 1 to 4 have intervals of 180 seconds, 30 seconds, 8 seconds and 4 seconds respectively, which means that the Almighty Blade alternates the time it's operating and paused, depending on the chosen speed level.

From speed 5 to speed 20, the working time of the Almighty Blade is constant.

The Almighty Blade option is the only one with which you can use the Turbo feature , which makes the Almighty Blade reach its maximum speed as long as you press and hold the icon on the screen.



COOKING PROGRAMS - MANUAL MODE



2D Mixer Option

Before selecting this option on the LED touch screen, you must place the drive shaft on the pot and the 2D Mixer Attachment on the drive shaft.

The adjustable parameters are temperature (0°C a 200°C), time (1 second to 12 hours) and speed (7 levels). The speed parameter goes from level 5 to level 11 and all levels work at a constant speed.

3D Mixer Option

Before selecting this option on the LED touch screen, you must place the drive shaft on the pot and the 3D Mixer Attachment on the drive shaft.

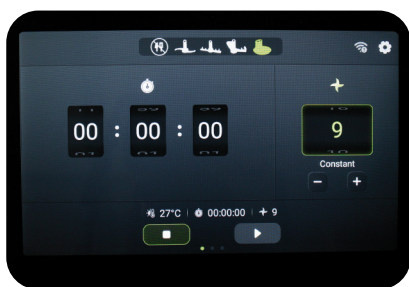
The adjustable parameters are temperature (0°C a 200°C), time (1 second to 12 hours) and speed (7 levels).



Speeds L1 to L4 have intervals of 180 seconds, 30 seconds, 8 seconds and 4 seconds respectively, which means that the 3D Mixer Attachment alternates the time it's operating and paused, depending on the chosen speed level that the intervals mark. Speeds L5, 5 and 6 have a constant working rhythm.



COOKING PROGRAMS - MANUAL MODE



Food Processor Option

Before selecting this option on the LED touch screen, you must place the drive shaft on the pot and the external locking lid with electrical connectors, so that the disc holder fits perfectly.

Then place the propeller shaft over the pot's drive shaft and the disc holder over the propeller shaft. Place the cut-off disc to be used over the disc holder and finally, place the food processor protection cover over the external locking lid with electrical connectors until it fits into place.

The adjustable parameters are time (1 second to 12 hours) and speed (8 levels). The speed parameter goes from level 9 to 16 and all levels work at a constant speed.





COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE

GUIDED RECIPES MODE

The Guided Recipes mode will be displayed by default on the screen after turning on the **cooKING 5** food processor. It consists of 16 sections divided in 14 categories of cooking recipes, history and online recipe download. You can navigate through them by dragging the screen up or down.

- Preserves
- Fish & Seafood
- Scone
- Desserts & Sweets



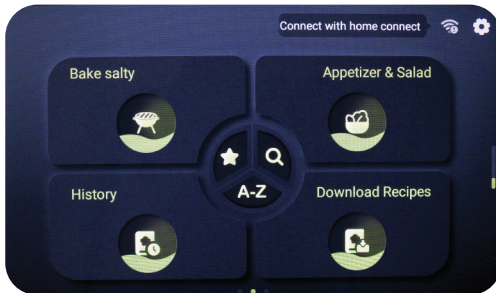
- Bake sweet
- Soups & Stews
- Meat & Poultry
- Pasta & Rice

- Drinks
- Saucen & Dips
- Side dishes
- Vegetarian



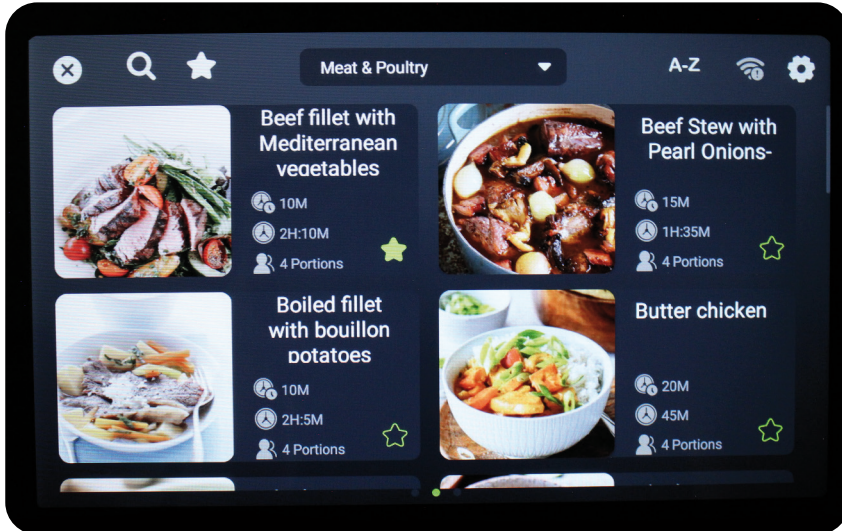


COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE



- Bake salty
- Appetizer & Salad
- History
- Download Recipes

Once you select one of the 14 recipe categories, you will be able to view all the recipes in that section. In the following image you will see the *Meat & Poultry* section:









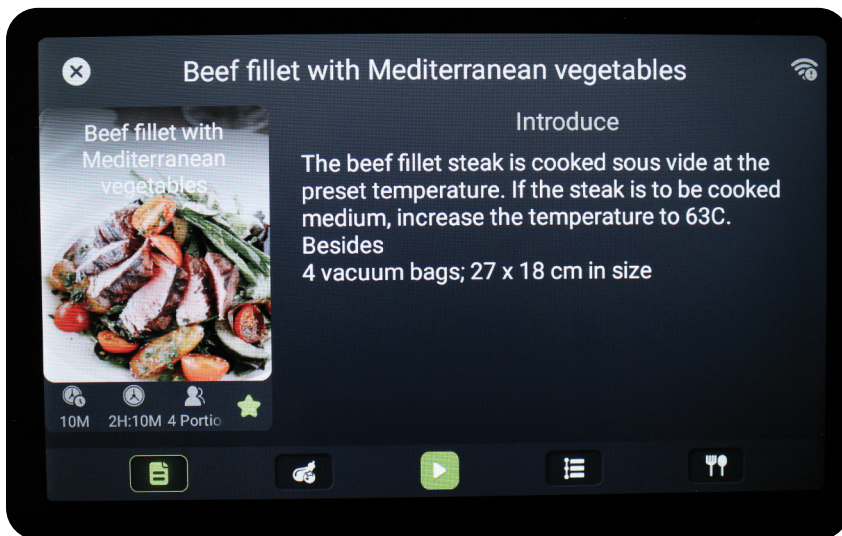
Meat & Poultry display



COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE

By tapping on the selected recipe, the following screen will appear where you will be able to see this information:

-  **Description and suggestions:** A description of the recipe, as well as suggestions with slight modifications in garnishes or presentation of the meal.
-  **Ingredients:** List of ingredients and quantities needed to prepare the recipe.
-  **Start:** You start by following the recipe steps in detail. If you decide to pause or exit the recipe once you have started cooking, you will be prompted with the pause recipe icon .
-  **List of recipe steps:** An overview of all the steps of the recipe.
-  **Required accessories:** The accessories required for the recipe are displayed for easy identification.



Recipe screen: Beef fillet with Mediterranean vegetables



COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE



History



Within this section you will find the history of recipes that you have viewed, even if you haven't cooked them.

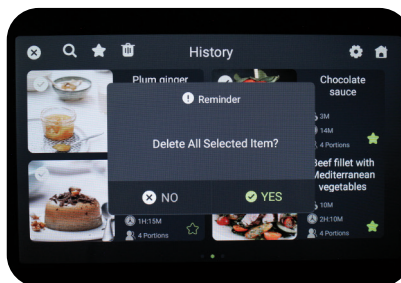
The following icons will appear in the top bar of the LED touch screen:

 **Search recipes:** You can search for recipes by typing the name.

 **Favorite recipes:** Recipes added to favorites list.

 **Delete recipes:** By choosing this option, you will be able to select one by one the recipes to be deleted from the history. Once you have made your selection, press the icon  to permanently delete the recipes.

If you want to delete all the recipes from the history, select the icon  and press the icon  again to delete them.



Download recipes

Recipes can be downloaded online as the **cooKING 5** food processor updates recipes in its system.



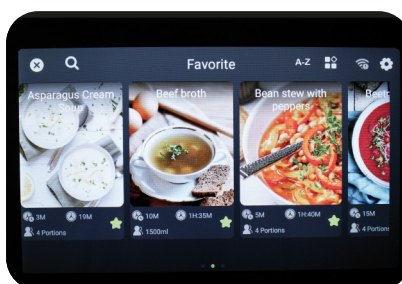
COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE

Favorite Recipes Option ★

In this screen you have a shortcut to all the recipes that have been bookmarked as favorites ★.

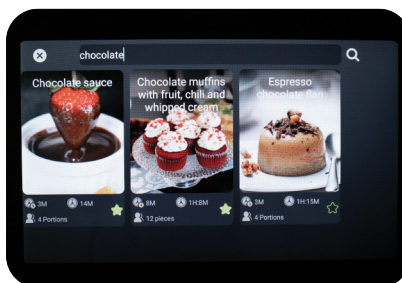
At the top of the page there is a shortcut to the recipe search list with a list of recipes from A to Z and a list of recipes by section 🗑️.

Recipes added to favorites are not sorted alphabetically, but are added in order of selection.



Search Recipes Option Q

In this screen you will see a keyboard in which you can search for the desired recipes. When searching for the recipe, click on the icon Q to display them.





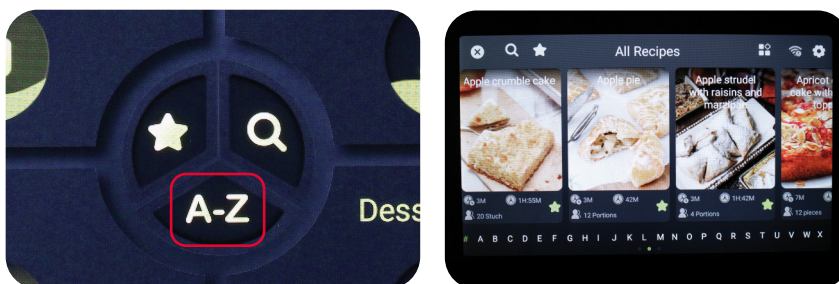
COOKING PROGRAMS - GUIDED RECIPES MODE

List of Recipes from A to Z Option

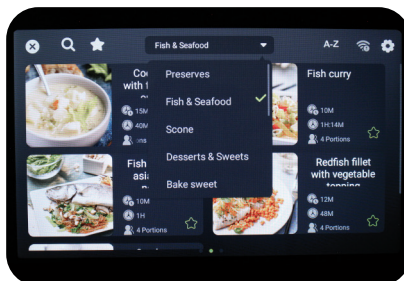
In this screen you can search alphabetically through all the recipes stored in your **cooKING 5** food processor.

At the top of the page there's a shortcut to the search function **Q** for favorite recipes **★** and a list of recipes by sections **☰**.

The alphabet appears at the bottom, where you can select the letter with which the name of the recipe you wish to search for begins.



Clicking on the recipe listing icon by sections **☰** will display a drop-down menu where you can select from the different categories of recipes in the Guided Recipes Mode.





COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

AUTOMATIC MODE

The Automatic Mode of the **cooKING 5** food processor has different cooking options to choose between:

- Doughs
- Boilin water
- Simmer
- Slow Cook
- Steam
- Fry
- Rice
- Melt chocolate
- Warm up
- Cleaning program



Auto Program General Screen

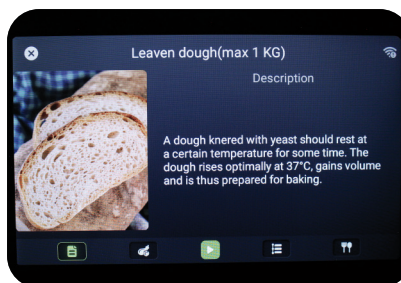
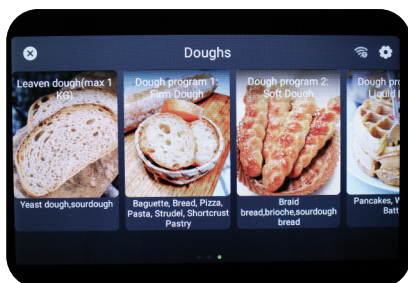


COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

Doughs

Within this option you can find multiple ways to elaborate different types of dough according to the consistency you need for its elaboration.

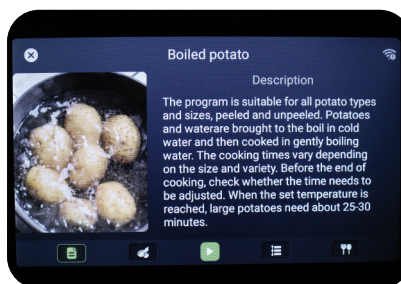
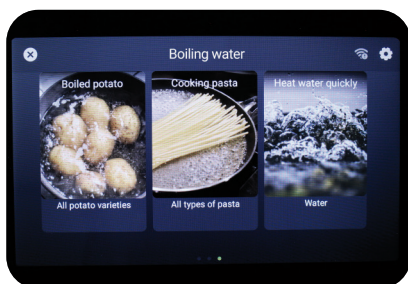
It is divided into 4 types of consistency: Leaven dough for high quality bread; firm dough for pizzas, pasta, baguettes; soft dough for braid bread or brioche and liquid dough for pancakes or crepes.



Boiling water

Proper process to heat water and bring it to a boil depending on the type of food you want to prepare.

It is ideal for boiling both peeled and unpeeled potatoes, preparing different types of pasta or even heating water quickly.





COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

Simmer

Program designed for simmering foods that require a large amount of water or broth below boiling point, such as vegetables or fish.

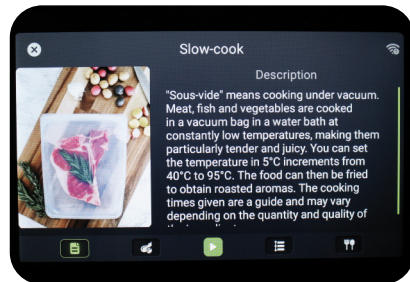
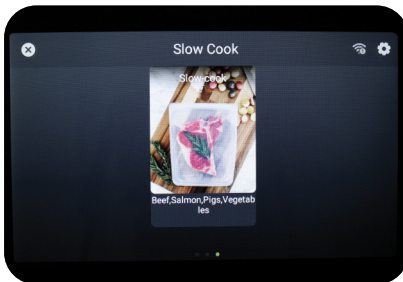


Slow Cook

This option is suitable for cooking food inside a vacuum bag at low temperature.

Meat, fish and vegetables are cooked in a vacuum bag in a water bath at a constant low temperature, which can be adjusted as required.

Cooking times are approximate and may vary depending on the type and quantity of ingredients.



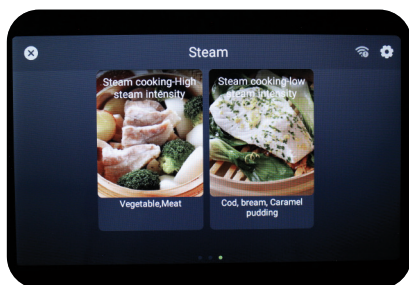


COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

Steam

Steaming is a cooking method that consists of cooking food only with steam, without submerging it. It is a highly recommended option, since steamed food loses less nutrients than boiled food.

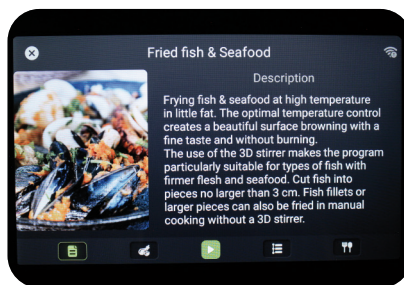
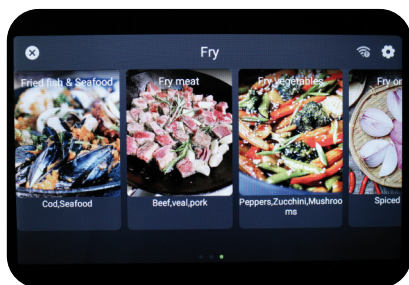
Cooking times are approximate and can be modified according to need, type and quantity of ingredients.



Fry

This option is ideal for frying meats, fish, seafood or vegetables using small amounts of oil at high temperatures.

With perfect temperature control, a superficial browning of the food is created, obtaining a great flavor and a suitable texture.

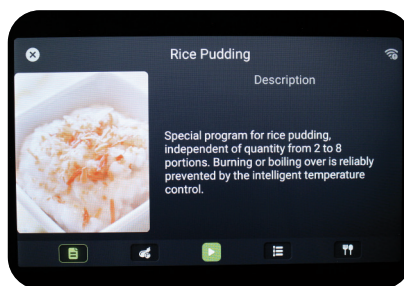
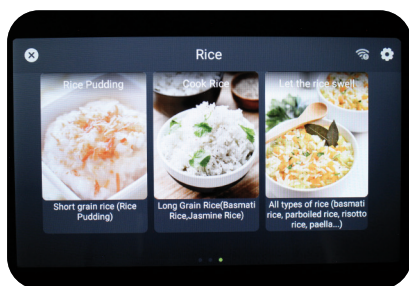




COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

Rice

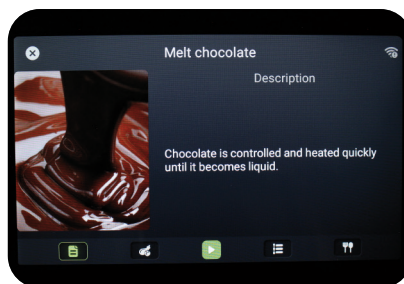
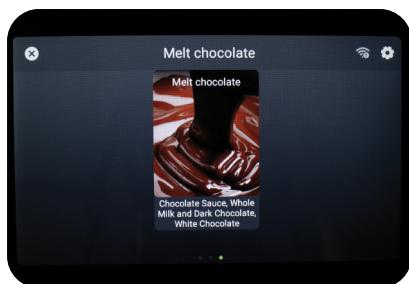
This program is ideal for cooking different types of long grain (Basmati or Jasmine), medium (Carnaroli or Bomba) or short (Arborio or Vialone Nano) rice and for preparing recipes such as salads, risottos and paellas.



Melt chocolate

This option is suitable for melting different varieties of chocolate of your choice, whether it's milk chocolate, dark chocolate or white chocolate.

With the Almighty Blade, you can crush the chocolate and heat it until it reaches the desired liquid texture.



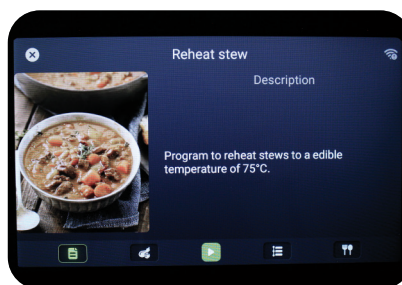


COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

Warm up

This program can have different modes of use according to your need. Meals such as casseroles or soups can be reheated to a serving temperature of 75°C. Heat milk below its boiling point, thus preventing it from burning or boiling over.

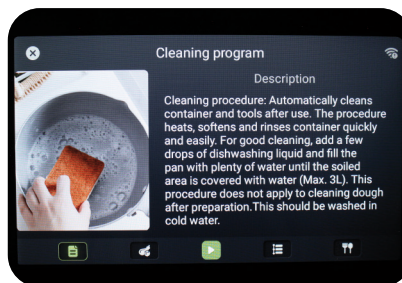
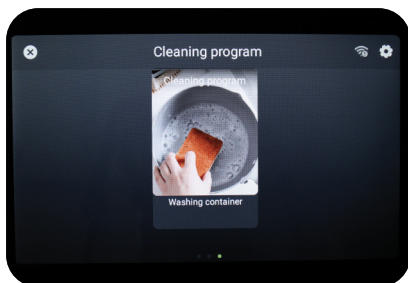
Finally, it has a procedure to gently heat sausages up to a temperature of 80°C, achieving an ideal texture for consumption.



Cleaning program

The automatic cleaning program is used to clean the pot and attachments after use (Almighty Blade, 2D Mixer and 3D Mixer).

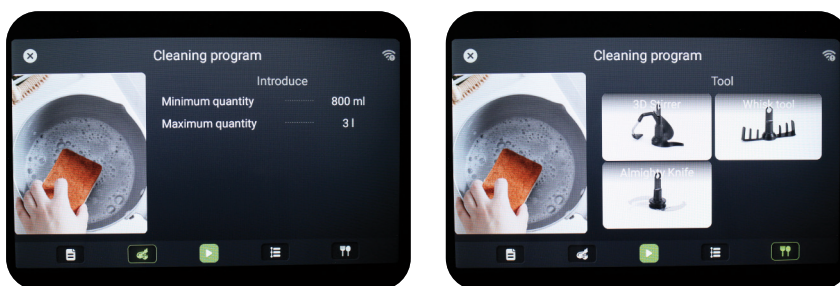
Only one tool can be cleaned at a time, avoid inserting any other tool that is not indicated by the **cooKING 5** food processor.





COOKING PROGRAMS - AUTOMATIC MODE

This program easily removes food residues from each attachment. For optimal cleaning results, add a few drops of liquid dishwashing soap and pour a large amount of water (max. 3L) into the pot until all dirt is covered. Remember to always use cold water when running this program.



Before starting to use the automatic cleaning program, place and close the transparent inner lid with its measuring cup.

The cleaning program has 4 default speeds at a temperature of 80°C adjustable in a range between 70°C and 100°C and a default timer of 8 minutes adjustable.

The **cooKING 5** food processor heats the water to the set temperature before starting the countdown of the selected time.

After finishing the process, pour out the water and clean the pot.



TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL DATA SHEET COOKING 5 FOOD PROCESSOR	
Product model	cooKING 5
Net weight	9,5Kg
AC	220-240V 50/60Hz
Main motor	1000W
Cooking motor	1300W
Maximum combined power	1600W
Temperature range	37°C to 200°C
Pot capacity	3,5/5L max





TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

Problem	Solutions
The cookING 5 food processor doesn't turn on	Check that the power cable is plugged in and the ON/OFF switch is in the ON position
The cookING 5 food processor doesn't heat up	Check that the selected program has a selected heating temperature
Electronic scale doesn't work	Check if the electronic scale function is correctly selected
	Make sure that there is nothing under the food processor that could destabilize or obstruct the use of the electronic scale
The transparent inner lid doesn't close properly	Check that the lid is properly positioned and the silicone sealing rubber is in good condition



TROUBLESHOOTING

There are steam or liquid leaks	Remember to always respect the maximum filling levels recommended for each program
The lid cannot be opened after the end of the cooking or processing time	Check that all processes have been completed and accessories are not running
The cookING 5 food processor won't start	Make sure that the external locking lid with electrical connectors and the transparent inner lid are fitted correctly, otherwise you will not be able to start the programs
LED display is not on	Check that you have not turned off the display with the LED touchscreen ON/OFF button
The cookING 5 food processor has stopped when liquid comes out through the locking lids	For safety, thanks to the anti-overflow sensors, the cookING 5 food processor will stop automatically if any liquid or food overflows



WARRANTY

WARRANTY

ABANTERA guarantees the devices for a period of 3 years in relation to any type of defect found in them in accordance with the General Law for the Defense of Consumers and Users.

The warranty includes the repair and replacement of defective parts by personnel authorized by the distributor or by the official technical assistance service (TAS), at the place where the installation is located or in their own workshops. The warranty includes labor and shipping costs in case of any of the following occurrences.

ABANTERA is exempt from warranty in the case of parts subject to natural wear and tear, lack of maintenance, knocks or other defects of conformity resulting from improper or inadequate use according to the conditions and operating limits indicated by the manufacturer. Likewise, the warranty is void in the event of improper handling and use of the equipment, or in the event that the equipment has been repaired or modified by personnel outside the distribution company or the official service center. Parts replaced during the warranty period shall remain the property of **ABANTERA**.

ABANTERA is liable for the lack of conformity of the appliances when this refers to the origin, identity or suitability of the products, according to their nature and destination. Taking into account the characteristics of the appliances, it is essential for the warranty to cover possible defects, the installation must be carried out according to the technical specifications and must be accompanied by the invoice or purchase receipt.



LOSS OF WARRANTY AND CERTIFICATE STATEMENT

Failure to apply these requirements may result in a lack of warranty, taking into account the importance of the intended use of the device and the operating conditions and limits under which it must operate.

For any claim during the warranty period, it is mandatory to present the purchase invoice. The warranty period of 3 years starts from the moment of purchase from the dealer. If during the warranty period the appliance develops a problem, please contact your dealer.

LOSS OF WARRANTY

- Damage created by improper handling.
- In case of damage to packaging.
- If the purchase invoice is not available.
- Damage caused by tampering with or opening the **cooKING 5** food processor.
- Damages created by force majeure.
- Having exceeded the 3-year warranty period.
- Damage created by external agents to the **cooKING 5** food processor.
- Damage created by exceeding the environmental limits indicated in the manual.

CERTIFICATE STATEMENT

THIS DEVICE HAS THE FOLLOWING CERTIFICATIONS OF THE HIGHEST INTERNATIONAL QUALITY





ÍNDICE

1. Introducción	75
2. Advertencias	76
3. Características principales	80
4. Piezas y componentes	81
4.1 Olla de acero inoxidable XL	84
4.2 Tapa de cierre exterior con conectores eléctricos	85
- Modo Bloqueo	85
- Modo Desbloqueo	86
- Modo Limpieza	86
4.3 Tapa interior transparente y vaso medidor	87
4.4 Accesorios de corte en rodajas, laminado y rallado	88
4.5 Cuchilla Todopoderosa	90
4.6 Accesorio Removedor 3D	91
4.7 Accesorio Batidor 2D	91



4.8 Accesorios para cocinar al vapor	92
- Cesta interior de vapor	92
- Base de vapor honda	93
- Base de vapor plana	94
- Tapa para bases de vapor	94
4.9 Eje motriz, tapón de seguridad, tuerca de bloqueo	95
- Eje Motriz	95
- Tapón de seguridad	96
4.10 Espátula	97
5. Panel de control	98
6. Funcionamiento	101
7. Configuración	102
8. Iconos de pantalla	105
9. Programas para cocinar	106



ÍNDICE

9.1 Modo Manual	106
- Opción sin Herramientas	106
- Opción Cuchilla Todopoderosa	107
- Opción Accesorio Batidor 2D	108
- Opción Accesorio Removedor 3D	108
- Opción Procesador de Alimentos	109
9.2 Modo Recetas Guiadas	110
9.3 Modo Automático	116
- Masa	117
- Hervir agua	117
- Guiso	118
- Cocción lenta	118
- Vapor	119
- Freír o Micro-Grill	119
- Arroz	120
- Chocolate fundido	120
- Calentar	121
- Modo limpieza	121



10. Características Técnicas	123
11. Solución de Problemas	124
12. Garantía	126
13. Pérdida de Garantía	127
14. Declaración de Certificados	127





MANUAL DEL USUARIO





INTRODUCCIÓN

Robot de Cocina **cooKING 5** profesional y doméstico con pantalla táctil inteligente TFT de 7 pulgadas, incluye 200 recetas preinstaladas, incorporando Interfaz 4-Core 1+8GB y WiFi de última generación, de **ABANTERA**.

Dispone de un potente motor de cocción de 1300W, gran olla de acero inoxidable XL con capacidad 3,5L/5L máx, báscula electrónica de alta precisión, 12 programas para cocinar distribuidos en 3 modos de control (manual, recetas guiadas y automático), temporizador, ajuste de temperatura y 20 niveles de ajustes de velocidad + turbo.

Podrá degustar y disfrutar del arte culinario con deliciosas recetas equilibradas, dietéticas y nutritivas para toda la familia, desde los platos y guisos más tradicionales hasta las preparaciones más sofisticadas y vanguardistas.

Gracias por confiar en **ABANTERA**.



ADVERTENCIAS

- Conecte y utilice el robot de cocina **cooKING 5** como se especifica en este manual de usuario.
- No utilice el robot de cocina **cooKING 5** con elementos o accesorios que no sean originales, ya que podría estropearse.
- No conecte el robot de cocina **cooKING 5** si alguno de sus cables, enchufes o accesorios se encuentran en mal estado.
- Evite mojar la unidad principal del robot de cocina **cooKING 5**, así como el cable y su enchufe.
- Evite golpear la olla u otros elementos del robot de cocina **cooKING 5**, ya que podría desestabilizar la báscula electrónica incorporada.
- Los niños no pueden utilizar el robot de cocina **cooKING 5** como juguete. Mantenga a los niños alejados de la unidad principal y sus componentes.
- Apague el robot de cocina **cooKING 5** y desconéctelo de la red antes de cambiar sus accesorios y componentes. No deposite piezas sueltas en su interior mientras se encuentra en funcionamiento.
- Para limpiar el robot de cocina **cooKING 5** y sus componentes, desconéctelo de la fuente de alimentación y asegúrese de que se ha enfriado por completo.
- Mantenga siempre limpios, libres de suciedad y bien secos los sensores de temperatura. Evite introducir la olla en la unidad principal con los sensores mojados, ya que podría ocasionar daños en la unidad principal del robot de cocina **cooKING 5**.
- Coloque el robot de cocina **cooKING 5** en un lugar ventilado sobre una superficie plana y nivelada, con suficiente espacio para su utilización.
- No ponga encima del robot de cocina **cooKING 5** ningún objeto que pueda provocar mal funcionamiento o su deterioro.



ADVERTENCIAS

- No coloque nunca el robot de cocina **cooKING 5** sobre o cerca de superficies calientes.
- Durante el uso del robot de cocina **cooKING 5** la carcasa, la olla y demás componentes se calientan, no toque nunca con sus manos las superficies metálicas. Para manipular la olla y su tapa, utilice solo las asas/pomos no conductores del calor.
- Si usted es sensible al calor, utilice guantes para abrir o cerrar la tapadera cuando manipule el robot de cocina **cooKING 5**, evitará posibles quemaduras.
- El robot de cocina **cooKING 5** puede llegar a trabajar temperaturas muy elevadas, tenga cuidado, ya que la descarga rápida de vapor, el exceso de líquido o el sobrecalentamiento y los pulverizadores de grasa pueden provocarle quemaduras.
- Tenga especial cuidado al incorporar cualquier ingrediente (sólido o líquido) en el robot de cocina **cooKING 5** a través del bocal de la tapadera, ya que pueden salir vapores calientes.
- Retire la olla del cuerpo principal del robot de cocina **cooKING 5** una vez haya finalizado su uso, evitará que su base se recaliente, así como la adhesión de los ingredientes en las paredes del recipiente, que podrían ocasionar su deterioro.
- Al llenar la olla con líquidos calientes, tenga especial cuidado al levantar la tapa del robot de cocina **cooKING 5**.
- No caliente el robot de cocina **cooKING 5** vacío ni coloque objetos ajenos a las preparaciones en el interior de la olla.
- El calor puede dañar los discos de corte, rallado y laminado, deje que el robot de cocina **cooKING 5** se enfríe antes de volver a utilizarlo.
- El calor alto continuado puede derretir la espátula, evite dejarla en el interior de la olla más tiempo del necesario para su uso.



ADVERTENCIAS

- Durante el funcionamiento del robot de cocina **cooKING 5**, el aire de escape caliente se expulsa por la rejilla salida de aire, por favor no obstruya este conducto ya que puede provocar el sobrecalentamiento del aparato.
- El robot de cocina **cooKING 5** contiene herramientas giratorias que pueden causar lesiones, mantenga las manos, el pelo, la ropa y otros utensilios alejados de estas piezas cuando esté en funcionamiento.
- Manipule las herramientas y utensilios sólo cuando el robot de cocina **cooKING 5** NO esté en funcionamiento.
- Sujete la Cuchilla Todopoderosa únicamente por el mango, ya que esta tiene las hojas muy afiladas y corre el riesgo de cortarse.
- Los discos de corte, laminado y rallado tienen los bordes afilados, sujételos sólo por los orificios de ambos lados.
- El robot de cocina **cooKING 5** dispone de émbolos introductores de alimentos para ayudar a introducir los ingredientes, evite hacerlo con las manos.
- Limpie y manipule con precaución cada componente del robot de cocina **cooKING 5** antes de utilizarlo.
- Un llenado excesivo puede dañar el robot de cocina **cooKING 5** deteriorando sus piezas y componentes, por favor respete las cantidades máximas indicadas.
- La Cuchilla Todopoderosa resiste una cantidad máxima de trabajo, no triture más de 1kg de ingredientes a la vez.
- Una limpieza inadecuada puede dañar el equipo del robot de cocina **cooKING 5**, evite utilizar el lado áspero de la esponja, ya que podría desgastar el material del equipo.
- No someta a una fuerza excesiva los mecanismos de seguridad o antibloqueo, puede dañarlos o deteriorar el buen funcionamiento del robot de cocina **cooKING 5**. Repita tantas veces como sea necesario el cierre de todos ellos, de forma suave y sin que opongan resistencia.



ADVERTENCIAS

- Extraiga el cable de corriente por completo cuando utilice el robot de cocina **cookKING 5**, ya que puede deformarse en su interior por las altas temperaturas. Una vez finalice su uso, desenchúfelo y recoja el cable por la parte de atrás.





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Motor principal 1000W
- Motor de cocción 1300W
- Olla de acero inoxidable 3,5L/5L máx
- Báscula electrónica de alta precisión desde 1 gramo hasta 5,5 kilogramos
- Rango de temperatura de 37°C a 200°C
- 200 recetas preinstaladas
- 12 programas distribuidos en 3 modos de control:
 - 1 modo manual
 - 1 modo recetas guiadas
 - 10 modos automáticos (9 recetas y 1 modo limpieza)
- Ajuste de velocidad niveles 1-20 + turbo
- Temporizador hasta 12h
- Pantalla táctil inteligente TFT de 7 pulgadas
- Interfaz 4-core 1+8GB y WiFi de última generación
- Accesorios:
 - Cuchilla Todopoderosa en acero inoxidable con refuerzo de Titanio
 - Accesorio Batidor 2D
 - Accesorio Removedor 3D
 - Disco de corte en rodajas de doble cara en acero inoxidable con refuerzo de Titanio
 - Disco de corte, laminado y rallado de doble cara en acero inoxidable con refuerzo de Titanio
- Sistema automático de limpieza para: Cuchilla Todopoderosa, Accesorio Batidor 2D y Accesorio Removedor 3D



PIEZAS Y COMPONENTES





PIEZAS Y COMPONENTES



Disco de corte en rodajas de doble cara



Disco de corte laminado y rallado de doble cara



Émbolo pequeño introductor de alimentos



Émbolo grande introductor de alimentos



Tapa de protección procesador de alimentos



Soporte de disco y eje de la hélice



Cuchilla Todopoderosa



Accesorio Batidor 2D

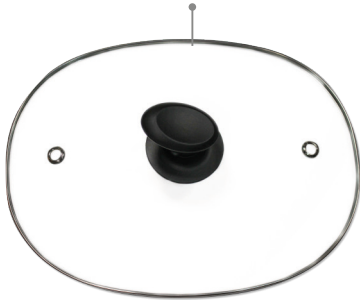


Accesorio Removedor 3D



PIEZAS Y COMPONENTES

Tapa para bases de vapor



Eje motriz de la olla



Tuerca de bloqueo de la olla



Tapón seguridad de la olla

Base de vapor plana



Vaso medidor



Tapa interior (transparente)



Base de vapor honda



Cesta interior de vapor





OLLA DE ACERO INOXIDABLE XL

Gran olla de cocción con tecnología de última generación y capacidad de 3,5/5L, fabricada en acero inoxidable con sensores de temperatura inteligente.

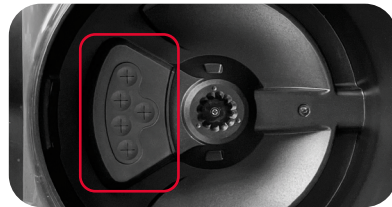
Base y asas de alta calidad y alta resistencia no conductoras de calor.



La escala de medición en su interior marca el volumen de llenado mínimo y máximo.



Para colocar la olla sobre la Unidad Principal, posicione correctamente las clavijas de contacto eléctrico situadas en la parte inferior de la olla sobre los puertos de conexión de la Unidad Principal que se muestran a continuación:



Asegúrese de colocar la olla con el logotipo de frente para un correcto posicionamiento sobre la Unidad Principal.





⚠ Evite colocar objetos o depósitos en las clavijas de contacto de la olla ni en los puertos de conexión de la Unidad Principal, ya que podría provocar descargas eléctricas.

TAPA DE CIERRE EXTERIOR CON CONECTORES ELÉCTRICOS

La tapa de cierre exterior con conectores eléctricos tiene 3 posiciones principales:

1. Modo bloqueo 🔒 (cerrado)
2. Modo desbloqueo 🔓 (abierto)
3. Modo limpieza 🧼
(desmontaje para limpieza y cambio goma de sellado)

Antes de comenzar a utilizar el robot de cocina **cooKING 5** debe colocar la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos sobre los puertos de conexión de la olla.

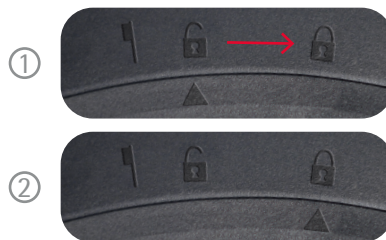
Asegúrese de colocarla en la posición correcta, bloqueándola antes de cocinar, ya que por seguridad el robot de cocina **cooKING 5** no funcionará si no se encuentra colocada correctamente.

Tapa de cierre exterior con conectores eléctricos posicionada sobre la olla del robot de cocina **cooKING 5**.




MODO BLOQUEO 🔒

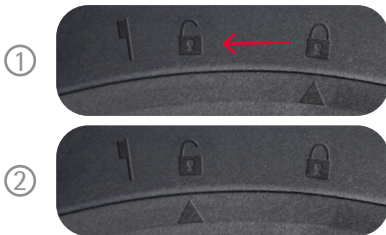
Para bloquear la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos una vez colocada, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje el cierre de seguridad, posicionando la flecha en el icono candado cerrado 🔒.






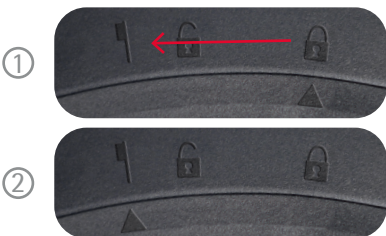
MODO DESBLOQUEO

Para poder retirar la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos de la olla, gírela en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que se desbloquee el cierre de seguridad, posicionando la flecha en el icono candado abierto .



MODO LIMPIEZA

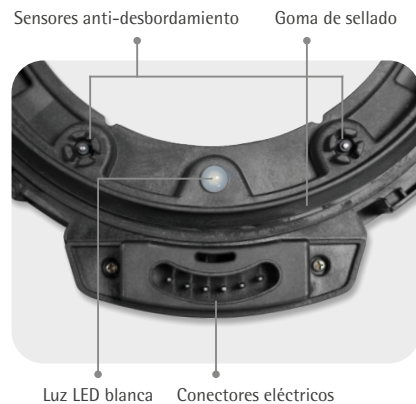
Para poder desmontar y limpiar con facilidad la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos junto con la goma de sellado, gírela en el sentido contrario de las agujas del reloj posicionando la flecha en el icono de limpieza .



Componentes de la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos



Parte interior de la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos





TAPA INTERIOR TRANSPARENTE Y VASO MEDIDOR

La tapa interior transparente se coloca sobre la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos en la posición ① ◀ 🔒.

Seguidamente gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla 🔒 ▶ como se indica en la posición ②.

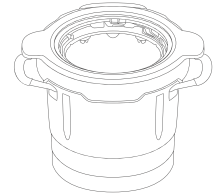


El vaso medidor se utiliza para medir pequeñas cantidades de ingredientes hasta un máximo de 100ml y cubrir la tapa transparente interior.



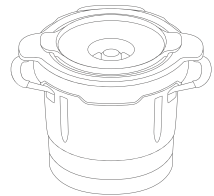
Olla con tapa de cierre exterior con conectores eléctricos

Puede preparar platos sin utilizar herramientas, pudiendo remover la preparación con la espátula.



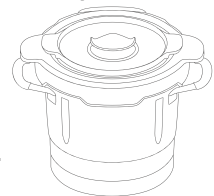
Olla con tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y tapa interior transparente

Puede preparar platos con los accesorios, procesar los alimentos y añadir líquidos mientras está cocinando.



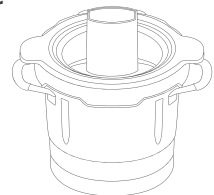
Olla con tapa de cierre exterior con conectores eléctricos, tapa interior transparente y vaso medidor

Puede preparar platos con los accesorios y procesar los alimentos.



Olla con tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y tapa de protección procesador de alimentos

Puede procesar los alimentos rallando, cortando en láminas y en rodajas.





ACCESORIOS DE CORTE EN RODAJAS, LAMINADO Y RALLADO

El robot de cocina **cooKING 5** dispone de dos discos giratorios para corte en rodajas, laminado y rallado que se pueden utilizar por ambos lados, dependiendo del grosor que se necesite.

Los discos de corte en rodajas, laminado y rallado solo se podrán colocar en el soporte de disco cuando la Unidad Principal no esté en funcionamiento.

Disco de corte laminado y rallado de doble cara



Disco de corte en rodajas de doble cara



Es muy importante colocar y asegurar previamente la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos para que el soporte de disco encaje perfectamente.

Siga los siguientes pasos:

- 1 | Coloque el eje de la hélice sobre el eje motriz de la olla.




- 2 | Posicione el soporte de disco sobre el eje de la hélice.





- 3 | A continuación, sitúe con cuidado el disco de corte, sujetándolo por los orificios sobre el soporte de disco.





- 4 | Coloque la tapa de protección procesador de alimentos sobre la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos hasta que encaje perfectamente .




- 5 | Gire la tapa de protección procesador de alimentos en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje perfectamente sobre la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos, quedando el bocal frente a usted  .



- 6 | Una vez colocada la tapa de protección procesador de alimentos puede introducir alimentos por el bocal de la tapa, siempre con la ayuda de los émbolos introductores de alimentos.

Solo se puede utilizar el émbolo pequeño introductor de alimentos colocándolo siempre en el interior del émbolo grande introductor de alimentos.



-  Tenga especial cuidado con los discos giratorios, ya que pueden causar lesiones.

Solo se pueden montar y desmontar cuando el robot de cocina **cooKING 5** NO está en funcionamiento.




CUCHILLA TODOPODEROSA

Cuchilla Todopoderosa fabricada en acero inoxidable con refuerzo de Titanio de última generación ultrarresistente, con estructura en PPA, siendo un termoplástico muy sólido, con mucha rigidez y dureza, de la más alta calidad.

Gracias a estos materiales y terminaciones, es capaz de soportar temperaturas de hasta 270°C.



La Cuchilla Todopoderosa se utiliza para mezclar, amasar, trocear, picar y triturar desde frutas, verduras, carnes y pescados hasta alimentos e ingredientes más duros como hielo o frutos secos.

 Tenga especial cuidado cuando manipule la Cuchilla Todopoderosa, ya que **tiene hojas muy afiladas**.

Hágalo siempre sujetándola por el mango y evitando tocar las cuchillas con las manos.

Para colocar de forma segura la Cuchilla Todopoderosa retire la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos, coloque la Cuchilla Todopoderosa sobre el eje motriz de la olla y bloquéela girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.



A continuación, coloque la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos sobre la olla para su utilización.



ACCESORIO REMOVEDOR 3D

Accesorio Removedor 3D fabricado en acero inoxidable con estructura en PPA ultrarresistente.



El Accesorio Removedor 3D se utiliza para remover, mezclar, calentar y cocer alimentos de una manera uniforme y rápida, como guisos, sopas o potajes.

Para colocar el Accesorio Removedor 3D, retire la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y colóquelo sobre el eje motriz de la olla. A continuación, vuelva a colocar la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos sobre la olla.



ACCESORIO BATIDOR 2D

Accesorio Batidor 2D con estructura en PPA ultrarresistente.



El Accesorio Batidor 2D se utiliza para remover ingredientes de grano fino o en polvo, mezclar y calentar alimentos como salsa bechamel y emulsionar alimentos como la mayonesa.

Para colocar el Accesorio Batidor 2D, retire la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y colóquelo sobre el eje motriz de la olla. A continuación, vuelva a colocar la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos sobre la olla.





ACCESORIOS PARA COCINAR AL VAPOR

El robot de cocina **cooKING 5** dispone de los siguientes accesorios para cocinar al vapor: Cesta interior de vapor, base de vapor honda, base de vapor plana y tapa para bases de vapor.

La cesta interior, las bases de vapor y el pomo de la tapa para bases de vapor están fabricadas en PPA, un termoplástico muy sólido, con mucha rigidez y dureza, capaz de soportar temperaturas de hasta 270°C.

La tapa para bases de vapor está fabricada en vidrio templado, un material muy resistente a los golpes y a las altas temperaturas, que al ser transparente, le permitirá ver el estado de la cocción sin necesidad de levantar la tapa.

CESTA INTERIOR DE VAPOR

La cesta interior de vapor se utiliza para preparar platos más delicados de arroz o pasta, filtrar zumos de frutas o verduras, o también como colador.

Tiene dos posiciones de colocación:

Posición 1: La cesta se coloca en la posición más baja, encajando con las 4 muescas de la olla.



①



Posición 2: La cesta se coloca en la posición más alta sobre las 4 muescas, quedando por encima del límite superior de la olla.



②





Para un correcto uso de la cesta interior de vapor, debe introducir previamente la cantidad de agua deseada utilizando las marcas de medición de la olla, posteriormente coloque la cesta interior de vapor dentro de la olla en la posición que necesite.



Una vez introducidos los alimentos en la cesta interior de vapor, asegúrese de no superar la cantidad máxima indicada en la cesta. A continuación, coloque la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y la tapa interior transparente.



Límite máximo de alimentos

BASE DE VAPOR HONDA

La base de vapor honda se utiliza para cocinar alimentos voluminosos o en grandes cantidades.

La duración de la cocción al vapor varía en función de la cantidad de agua y de los ingredientes utilizados.

Recuerde colocar y ajustar siempre la base de vapor honda sobre la tapa interior transparente para una correcta utilización, como se muestra en la imagen:



Colocación de base de vapor honda sobre tapa interior transparente



Base de vapor honda colocada en Unidad Principal



BASE DE VAPOR PLANA

La base de vapor plana se utiliza para cocinar alimentos menos voluminosos o en menor cantidad.

Para utilizar la base de vapor plana, coloque y ajuste previamente la base de vapor honda en la tapa interior transparente. Sobre la base de vapor honda, sitúe la base de vapor plana como se muestra en la imagen:



Colocación de base de vapor plana sobre base de vapor honda y tapa interior transparente



Base de vapor plana colocada en Unidad Principal

TAPA PARA BASES DE VAPOR

La tapa para bases de vapor está fabricada en vidrio templado y su pomo en termoplástico PPA, materiales muy resistentes a golpes y altas temperaturas.

Es necesario colocar SIEMPRE esta tapa cuando se utilicen los accesorios para cocinar al vapor para mejorar los tiempos de cocción. Esta tapa solo se ajusta a las bases de vapor honda y plana.



Colocación de tapa para bases de vapor sobre base de vapor plana, base de vapor honda y tapa interior transparente



Tapa para bases de vapor colocada en Unidad Principal



Los accesorios para cocinar al vapor le permiten cocer alimentos al vapor hasta en 3 niveles al mismo tiempo. Con la cesta interior de vapor, con la base de vapor honda y con la base de vapor plana.


! Los accesorios para cocinar al vapor alcanzan altas temperaturas, tenga mucho cuidado cuando los manipule y utilice guantes en caso de ser necesario.

EJE MOTRIZ Y TAPÓN SEGURIDAD DE LA OLLA CON TUERCA DE BLOQUEO

EJE MOTRIZ

El eje motriz de la olla del robot de cocina **cookING 5** se utiliza para cualquiera de los programas para cocinar. Viene incorporado en la olla, sujeto por la tuerca de bloqueo.



Para colocar el eje motriz de la olla, introdúzcalo con una mano en el interior de la olla, mientras que con la otra mano, lo asegura utilizando la tuerca de bloqueo en la parte posterior de la olla. Gire la tuerca de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj hasta que su posición se sitúe en el icono candado cerrado .




Esquema de colocación de eje motriz y tuerca de bloqueo de la olla



Posición de la tuerca de bloqueo colocada en la parte posterior de la olla



Eje motriz colocado dentro de la olla

Para extraer el eje motriz de la olla, sujételo con una mano en el interior de la olla para evitar que se caiga, mientras que con la otra mano gire la tuerca de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj. El eje motriz de la olla saldrá con facilidad una vez que la posición de la tuerca de bloqueo se sitúe en el icono candado abierto  .




Eje motriz extraído

TAPÓN DE SEGURIDAD

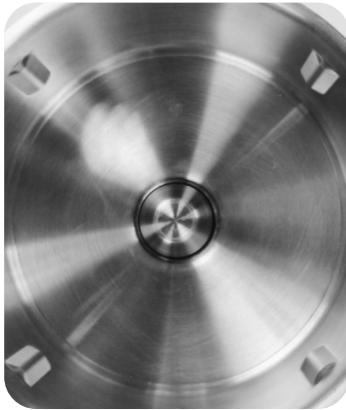
El tapón de seguridad de la olla del robot de cocina **cooKING 5** solo se podrá utilizar con el programa de cocinado manual y con accesorios para cocinar al vapor.




Para colocar el tapón de seguridad en la olla, introdúzcalo con una mano en el interior de la olla, mientras que con la otra mano, lo asegura utilizando la tuerca de bloqueo en la parte posterior de la olla. Gire la tuerca de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj hasta que su posición se sitúe en el icono candado cerrado  .



Esquema de colocación de tapón de seguridad y tuerca de bloqueo



Tapón de seguridad colocado dentro de la olla

Para extraer el tapón de seguridad de la olla, sujételo con una mano en el interior de la olla para evitar que se caiga, mientras que con la otra mano gire la tuerca de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj. El tapón de seguridad saldrá con facilidad una vez que la posición de la tuerca de bloqueo se sitúe en el icono candado abierto .



Eje motriz extraído


ESPÁTULA

La espátula del robot de cocina **cooKING 5**, está fabricada en baquelita flexible de alta calidad con tacto suave, capaz de soportar altas temperaturas.



Podrá remover, mezclar y retirar los alimentos del interior de la olla gracias a su elasticidad.



 NO utilice otros utensilios como cucharas o tenedores para manipular los alimentos del interior de la olla, ya que podrían quedarse atrapados en las herramientas, provocando daños dentro de la olla.



PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

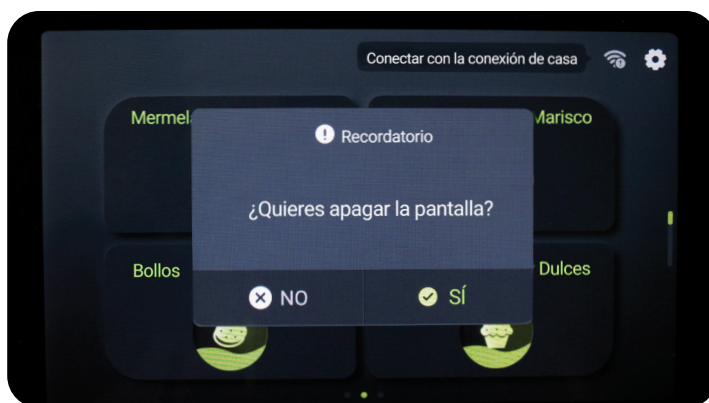




PULSADOR TÁCTIL ON / OFF (ENCENDIDO / APAGADO) DE PANTALLA LED Y LUZ VISUALIZACIÓN INTERIOR

Con este pulsador puede apagar la pantalla LED si lo mantiene pulsado durante 3 segundos. Le aparecerá un aviso preguntando si desea apagar la pantalla LED o no.

Además, presionando brevemente encenderá o apagará luz LED blanca de la tapa exterior con conectores eléctricos y emitirá un pitido.

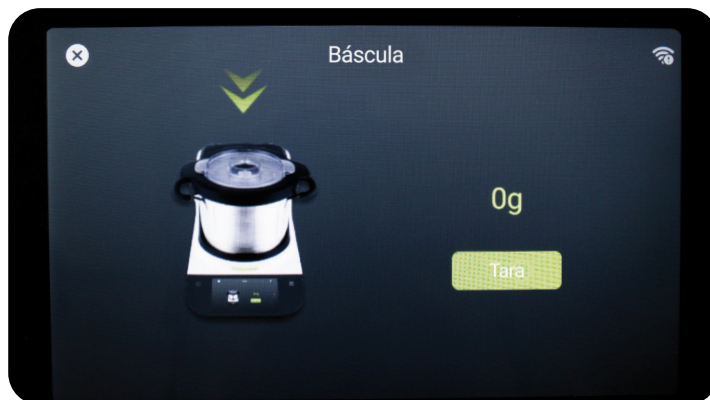




PULSADOR TÁCTIL BÁSCULA DE ALTA PRECISIÓN

Con este pulsador puede pesar los alimentos e ingredientes dentro de la olla del robot de cocina **cooKING 5**, desde 1 gramo hasta 5,5 kilogramos. Presione levemente para visualizar la pantalla de Báscula de alta Precisión y comenzar a pesar.

Para pesar por separado cada alimento o ingrediente, presione en la pantalla LED táctil "Tara", esto hará que el peso vuelva a marcar 0 gramos, permitiendo seguir pesando nuevos alimentos o ingredientes sin necesidad de retirar los que se encuentran en el interior de la olla. En el caso de no presionar "Tara", seguirá sumando peso de cada alimento o ingrediente que introduzca dentro de la olla del robot de cocina **cooKING 5**.




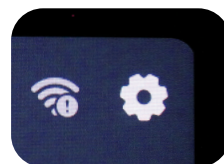


FUNCIONAMIENTO

- 1 | Posicione la olla de acero inoxidable sobre la Unidad Principal del robot de cocina **cooKING 5** y coloque los accesorios que vaya a utilizar.
Asegúrese siempre de cerrar la olla con la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos.
- 2 | Extraiga el cable de corriente de la parte trasera del robot de cocina **cooKING 5**, conéctelo a la red eléctrica y pulse el interruptor ON/OFF (encendido/apagado) situado en el lateral derecho de la Unidad Principal.
- 3 | Al encenderse cargará el logotipo de **ABANTERA** en la pantalla táctil inteligente TFT de 7 pulgadas, y por defecto se visualizará el modo de cocina Recetas Guiadas.


Gracias a la increíble calidad de la pantalla, podrá navegar de forma sencilla e intuitiva por las diferentes configuraciones del robot de cocina **cooKING 5**.

El idioma predeterminado del robot de cocina **cooKING 5** es el español, podrá cambiarlo si pulsa el icono de justes  situado en la esquina superior derecha.

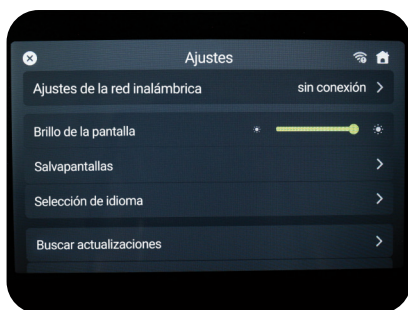




CONFIGURACIÓN

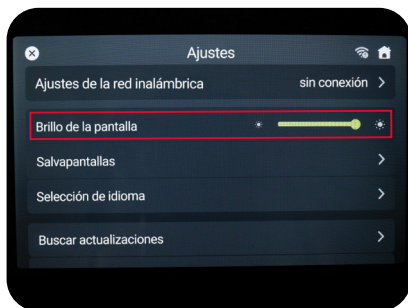
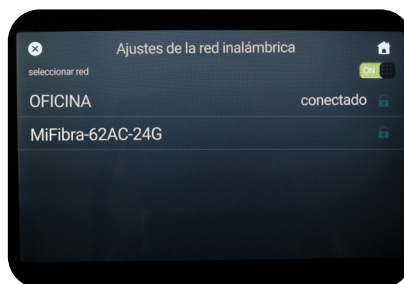
Para poder configurar el robot de cocina **cooKING 5** pulse sobre el icono de ajustes  situado en la esquina superior derecha de la pantalla.

Le aparecerá la siguiente pantalla de configuración:



Ajustes de la red inalámbrica

En esta pantalla podrá seleccionar la red Wi-Fi a la que desea conectar su robot de cocina **cooKING 5** para acceder a las recetas online y actualizar el dispositivo.



Brillo de la pantalla

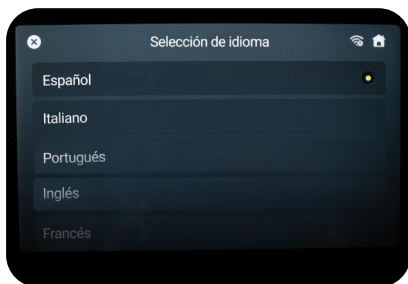
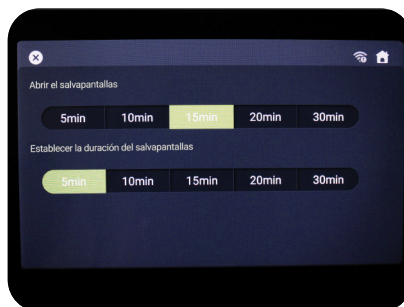
Podrá configurar la intensidad del brillo de la pantalla usando la barra verde. Hacia la izquierda para bajar la intensidad y hacia la derecha para subir la intensidad.



CONFIGURACIÓN

Salvapantallas

En esta pantalla podrá modificar el tiempo de inactividad que debe transcurrir sin utilizar el robot de cocina **cooKING 5** hasta que se active el salvapantallas. También puede modificar la duración del salvapantallas.



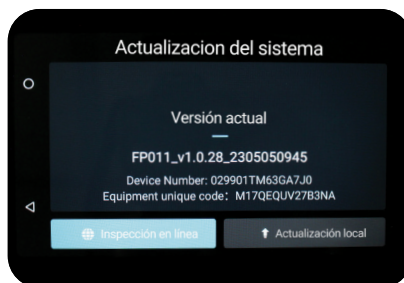
Selección de idioma

En esta pantalla podrá seleccionar entre los diferentes idiomas disponibles en el robot de cocina **cooKING 5**: Italiano, Inglés, Francés, Español y Portugués.

Buscar actualizaciones

En esta pantalla podrá ver la versión actual, además del número de dispositivo y código único del robot de cocina **cooKING 5**.

Gracias a que cuenta con conexión de red inalámbrica Wi-Fi, usted podrá buscar actualizaciones online pulsando "Inspección en línea" o de forma local pulsando "Actualización local".

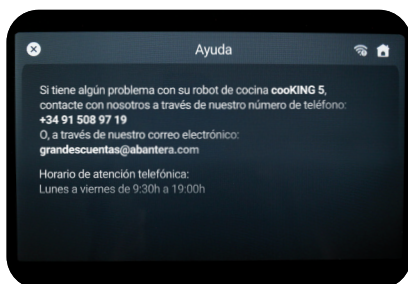
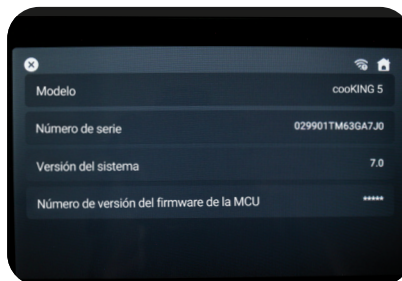




CONFIGURACIÓN

Versión del dispositivo

En esta pantalla podrá ver la siguiente información del robot de cocina **cooKING 5**: Modelo, Número de serie, Versión del sistema y Número de versión del firmware de la MCU.



Ayuda

En esta pantalla se facilita información de atención al cliente con la que se podrá contactar en caso de tener alguna incidencia con el robot de cocina **cooKING 5**.

Restaurar de fábrica

Con esta opción podrá restablecer los ajustes de fábrica del robot de cocina **cooKING 5**.

Al pulsar "Ok", se reiniciará la Unidad Principal borrando todos los datos almacenados y de configuración.



⚠️ Tenga especial cuidado al restaurar el robot de cocina **cooKING 5**, ya que se eliminarán todas las recetas descargadas online y las configuraciones guardadas previamente (favoritos, historial, etc). Solo se quedarán almacenadas las recetas que venían incluidas de fábrica, así como su configuración inicial.



ICONOS DE PANTALLA

	Configuración		Botón de Inicio
	Cerrar / Volver para atrás		Conectado a la red
	Configuración de brillo		No conectado a la red
	NO Accesorios		Cuchilla Todopoderosa
	Accesorio Removedor 3D		Accesorio Batidor 2D
	Procesador de alimentos		Contador de tiempo
	Indicador de temperatura		Velocidad
	Turbo		Iniciar
	Pausa / Parar		Restablecer parámetros
	Aumentar / Reducir		Pausar receta Modo Recetas Guiadas
	Recetas favoritas		Añadir receta a favoritos
	Lista de recetas de la A a la Z		Buscar recetas
	Listado de recetas por secciones		Ingredientes
	Accesorios necesarios		Descripción y sugerencias
	Listado de pasos de la receta		Número de pasos de la receta
	Paso anterior del proceso		Paso siguiente del proceso







PROGRAMAS PARA COCINAR

El robot de cocina **cooKING 5** dispone de 12 programas distribuidos en 3 modos de control: Manual, Recetas guiadas y Automático.

MODO MANUAL

El Modo Manual del robot de cocina **cooKING 5** tiene diferentes opciones para cocinar, pudiendo elegir entre:

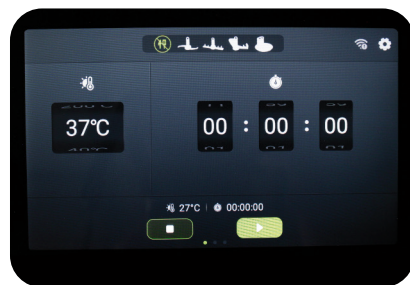
- Opción sin Herramientas
- Opción Cuchilla Todopoderosa
- Opción Accesorio Batidor 2D
- Opción Accesorio Removedor 3D
- Opción Procesador de Alimentos. Con esta opción se pueden usar los accesorios de corte en rodajas, laminado y rallado.

En este modo se pueden modificar los parámetros de temperatura  tiempo  y velocidad . Además, es el único modo en el que podemos utilizar la función de Turbo  con la Opción Cuchilla Todopoderosa.

Opción Sin Herramientas

Antes de seleccionar esta opción en la pantalla LED táctil, debe colocar el tapón de seguridad de la olla previamente, que le permite cocinar guisos, sopas, potajes o platos al vapor.

Los parámetros modificables son temperatura (37°C a 200°C) y tiempo (1 segundo a 12 horas).





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO MANUAL

Para cocinar al vapor es recomendable seleccionar la temperatura en 100°C.

A continuación, indicamos una tabla con la cantidad de agua y los tiempos de cocción con baja intensidad y con alta intensidad aconsejados:

Cantidad de agua en mililitros	Cocción al vapor con bases de vapor honda y plana	Cocción al vapor con cesta interior de vapor
800 mililitros	25 minutos	60 minutos
1000 mililitros	45 minutos	120 minutos
1500 mililitros	120 minutos	


Opción Cuchilla Todopoderosa

Antes de seleccionar esta opción en la pantalla LED táctil, debe colocar el eje motriz en la olla y la Cuchilla Todopoderosa sobre el eje motriz.

Los parámetros modificables son temperatura (0°C a 200°C), tiempo (1 segundo a 12 horas) y velocidad, (20 niveles).



Las velocidades del 1 al 4 tienen intervalos de 180 segundos, 30 segundos, 8 segundos y 4 segundos respectivamente, esto significa que la Cuchilla Todopoderosa alterna el tiempo que está en funcionamiento y en pausa dependiendo del nivel de velocidad elegido. A partir de la velocidad 5 hasta la velocidad 20, el tiempo de trabajo de la Cuchilla Todopoderosa es constante.

La opción Cuchilla Todopoderosa es la única con la que puede utilizar la función Turbo , lo que hace que la Cuchilla Todopoderosa alcance su máxima velocidad mientras mantenga pulsado el icono en la pantalla.



PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO MANUAL



Opción Accesorio Batidor 2D

Antes de seleccionar esta opción en la pantalla LED táctil, debe colocar el eje motriz en la olla y el Accesorio Batidor 2D sobre el eje motriz.

Los parámetros modificables son temperatura (0°C a 200°C), tiempo (1 segundo a 12 horas) y velocidad (7 niveles).

El parámetro de velocidad va desde el nivel 5 hasta el nivel 11 y todos los niveles trabajan a un ritmo constante.

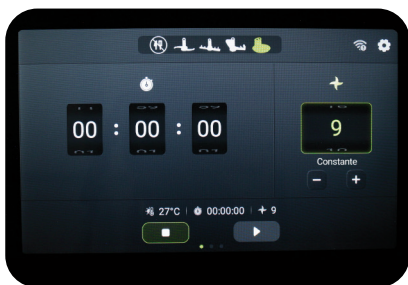
Opción Accesorio Removedor 3D

Antes de seleccionar esta opción en la pantalla LED táctil, debe colocar el eje motriz en la olla y el Accesorio Removedor 3D sobre el eje motriz.

Los parámetros modificables son temperatura (0°C a 200°C), tiempo (1 segundo a 12 horas) y velocidad (7 niveles).



Las velocidades de L1 a L4 van por intervalos de 180 segundos, 30 segundos, 8 segundos y 4 segundos respectivamente, esto significa que el Accesorio Removedor 3D alterna el tiempo que está en funcionamiento y en pausa, dependiendo del nivel de velocidad elegido que marcan los intervalos. Las velocidades L5, 5 y 6 tienen un ritmo de trabajo constante.



Opción Procesador de Alimentos 🍴

Antes de seleccionar esta opción en la pantalla LED táctil, debe colocar el eje motriz en la olla y la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos para que el soporte de disco encaje perfectamente.

A continuación, coloque el eje de la hélice sobre el eje motriz de la olla, el soporte de disco sobre el eje de la hélice, el disco de corte que vaya a utilizar y finalmente, coloque la tapa de protección procesador de alimentos sobre la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos hasta que encaje.

Los parámetros modificables son tiempo (1 segundo a 12 horas) y velocidad (8 niveles). El parámetro de velocidad va desde el nivel 9 hasta el 16 y todos los niveles trabajan a un ritmo constante.





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS

MODO RECETAS GUIADAS

El Modo Recetas Guiadas se visualizará por defecto en la pantalla tras encender el robot de cocina **cooKING 5**. Consta de 16 secciones divididas en 14 categorías de recetas de cocina, historial y descarga de recetas online. Puede navegar a través de ellas arrastrando la pantalla hacia arriba o hacia abajo.

- Mermeladas
- Pescado y marisco
- Bollos
- Postres y dulces



- Dulces horneados
- Sopas y guisos
- Carne y aves de corral
- Pasta y arroz

- Bebidas
- Salsas
- Guarniciones
- Vegetariano



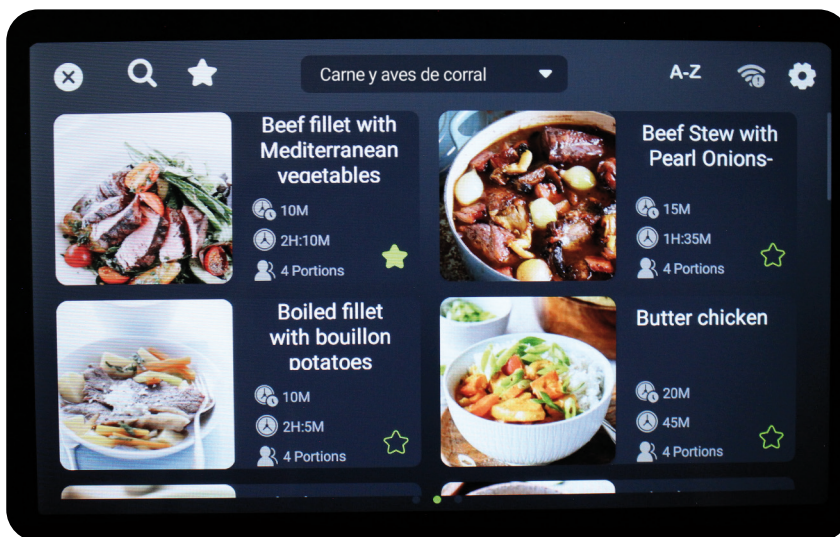


PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS



- A la plancha
- Aperitivos y ensaladas
- Historial
- Descargar recetas

Tras seleccionar una de las 14 categorías de recetas de cocina, podrá visualizar todas las recetas de esa sección. En la siguiente imagen de ejemplo verá la sección de *Carne y Aves de Corral*:









Pantalla de carne y aves de corral



PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS

Pulsando sobre la receta elegida le aparecerá la siguiente pantalla donde podrá visualizar:

-  **Descripción y sugerencias:** Una descripción de la receta, además de sugerencias con ligeras modificaciones en guarniciones o presentación del plato.
-  **Ingredientes:** Listado de ingredientes y cantidades necesarias para poder elaborar la receta.
-  **Iniciar:** Se inicia siguiendo los pasos de la receta de manera detallada. Si decide pausar o salir de la receta una vez ha empezado a cocinar, le aparecerá un aviso con el icono de pausar receta .
-  **Listado de pasos de la receta:** Una visión general de todos los pasos a seguir de la receta.
-  **Accesorios necesarios:** Se visualizan los accesorios necesarios para la receta para identificarlos con facilidad.



Pantalla de receta: Solomillo de Ternera con Verduras Mediterráneas



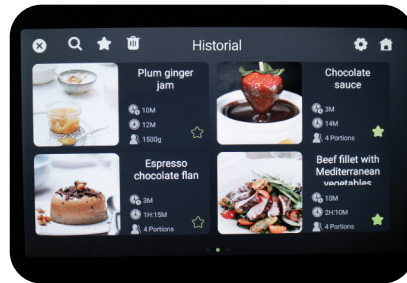
PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS

Historial

Dentro de esta sección encontrará el historial de recetas que ha visualizado, aunque no las haya llegado a preparar.

En la barra superior de la pantalla LED táctil aparecerán los siguientes iconos:

- Buscador de recetas:** Podrá buscar recetas escribiendo el nombre.
- Recetas favoritas:** Recetas agregadas a la lista de favoritos.



- Eliminar recetas:** Al seleccionar esta opción, podrá elegir una por una las recetas que desea eliminar del historial. Una vez ha hecho su selección, pulse el icono para eliminar definitivamente las recetas.

En caso de querer eliminar todas las recetas del historial, seleccione el icono y vuelva a pulsar nuevamente el icono para eliminarlas.



Descargar recetas

Se podrán descargar recetas online cuando el robot de cocina **cooKING 5** vaya actualizando recetas en su sistema.



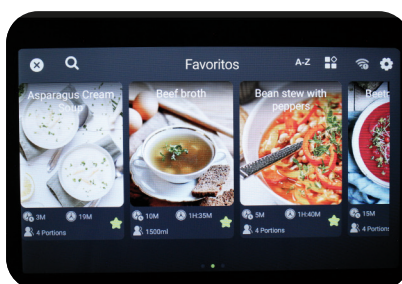
PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS

Opción Recetas Favoritas ★

En esta pantalla tiene un acceso rápido a todas las recetas que se han marcado en favorito ★.

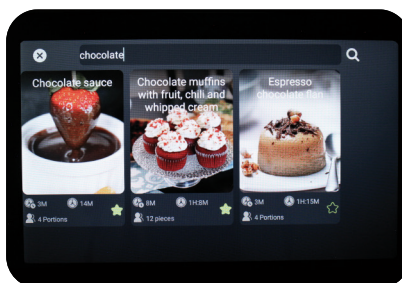
En la parte superior dispone de un acceso rápido al buscador de recetas lista de recetas de la A a la Z y listado de recetas por secciones 🗪.

Las recetas añadidas a favoritos no se ordenan por orden alfabético, sino que se añaden por orden de selección.



Opción Buscador de Recetas 🔍

En esta pantalla le aparecerá un teclado con el que podrá buscar las recetas deseadas. Al buscar la receta pulse el icono 🔍 para visualizarlas.





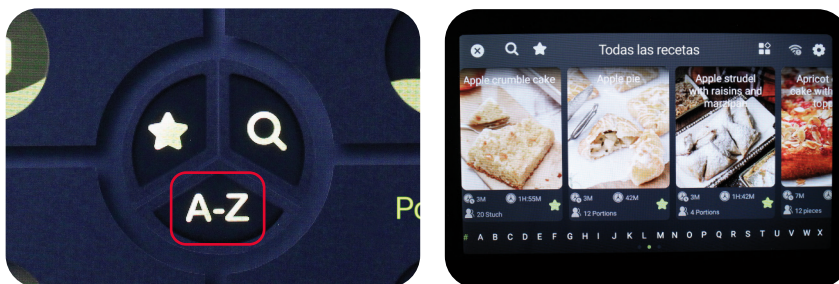
PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO RECETAS GUIADAS

Opción Lista de Recetas de la A a la Z

En esta pantalla podrá buscar por orden alfabético entre todas las recetas almacenadas en su robot de cocina **cooKING 5**.

En la parte superior dispone de un acceso rápido al buscador de recetas **Q**, recetas favoritas **★** y listado de recetas por secciones **☰**.

En la parte inferior aparece el abecedario, con el que podrá seleccionar la letra por la que empieza el nombre de la receta que desee buscar.



Al pulsar el icono de listado de recetas por secciones **☰** se visualizará un desplegable con el que podrá seleccionar entre las diferentes categorías de recetas de cocina del Modo Recetas Guiadas.





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

MODO AUTOMÁTICO

El Modo Automático del robot de cocina **cooKING 5** tiene diferentes opciones para cocinar, pudiendo elegir entre:

- Masa
- Hervir agua
- Guiso
- Cocción lenta
- Vapor
- Freír o Micro-grill
- Arroz
- Chocolate fundido
- Calentar
- Limpieza automática



Pantalla general de Programa Automático



PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Masa

Dentro de esta opción podrá encontrar varios modos para elaborar diferentes tipos de masa según la consistencia que necesite para su elaboración.

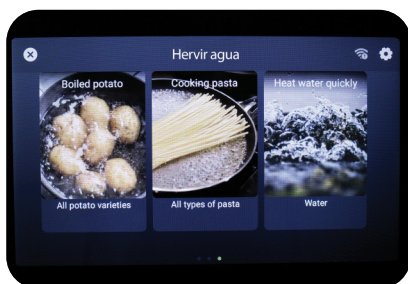
Se divide en 4 tipos de consistencia: Masa madre para pan de gran calidad; masa firme para pizzas, pastas, baguettes; masa blanda para bollería o pastelería y masas líquida para tortitas o crepes.



Hervir agua

Procedimiento adecuado para calentar agua y llevarla a ebullición según el tipo de alimentos que desea preparar.

Es ideal para hervir patatas tanto peladas como sin pelar, preparar diferentes tipos de pasta o incluso calentar agua de forma rápida.





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Guiso

Programa pensado para cocción a fuego lento de alimentos que necesitan gran cantidad de agua o caldo por debajo del punto de ebullición, como verduras o pescado.

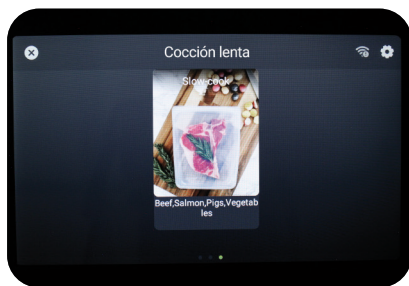


Cocción lenta

Esta opción es la indicada para cocinar alimentos dentro de una bolsa al vacío a baja temperatura.

La carne, el pescado y las verduras se cocinan en una bolsa al vacío en un baño de agua a una temperatura baja constante, la cual se puede ajustar según su necesidad.

Los tiempos de cocción son orientativos y pueden variar en función del tipo y la cantidad de los ingredientes.





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Vapor

La cocción al vapor es un método de cocción que consiste en cocinar los alimentos únicamente con vapor de agua, sin sumergirlos. Es una opción muy recomendable, ya que los alimentos cocidos al vapor pierden menos nutrientes que aquellos alimentos hervidos.

Los tiempos de cocción son orientativos y pueden ser modificados según su necesidad, el tipo y la cantidad de los ingredientes.



Freír o Micro-Grill

Esta opción es ideal para freír carnes, pescados, mariscos o verduras utilizando pequeñas cantidades de aceite a altas temperaturas.

Con un control óptimo de la temperatura, se crea un dorado superficial en los alimentos, obteniendo un gran sabor y una textura adecuada.

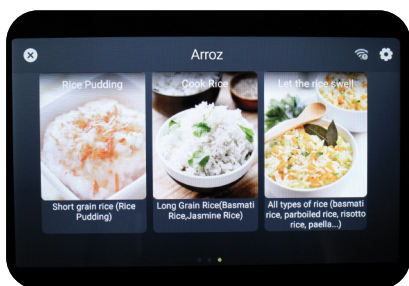




PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Arroz

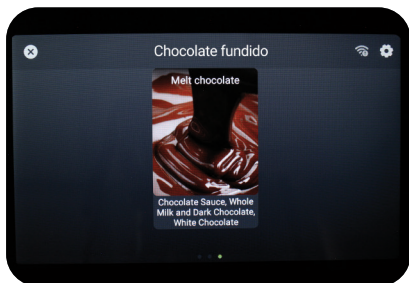
Este programa es ideal para cocinar los diferentes tipos de arroces de grano largo (Basmati o Jazmín), medio (Carnaroli o Bomba) o corto (Arborio o Vialone Nano) y elaborar recetas como ensaladas, risottos y paellas.



Chocolate fundido

Esta opción es la indicada para fundir diferentes variedades de chocolate de su preferencia, ya sea chocolate con leche, chocolate negro o chocolate blanco.

Con la ayuda de la Cuchilla Todopoderosa podrá triturar el chocolate y calentarlo hasta que quede con la textura líquida deseada.





PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Calentar

Este programa puede tener diferentes modos de uso según su necesidad. Se pueden recalentar platos como guisos o sopas a temperatura de servicio de 75°C. Calentar la leche por debajo de su punto de ebullición, evitando así que se queme o hierva.

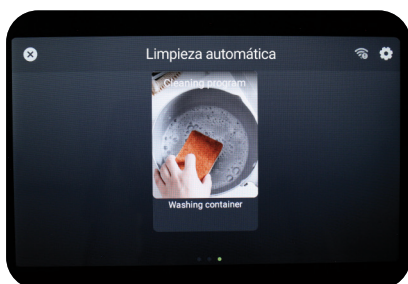
Por último, cuenta con un procedimiento para calentar suavemente las salchichas hasta una temperatura de 80°C, consiguiendo una textura ideal para su consumo.



Limpieza Automática

El programa de limpieza automática sirve para limpiar la olla y los accesorios después de su uso (Cuchilla Todopoderosa, Batidor 2D y Removedor 3D).

Solo se puede limpiar un accesorio por uso, evite introducir cualquier otro accesorio que no sea indicado por el robot de cocina **cooKING 5**.

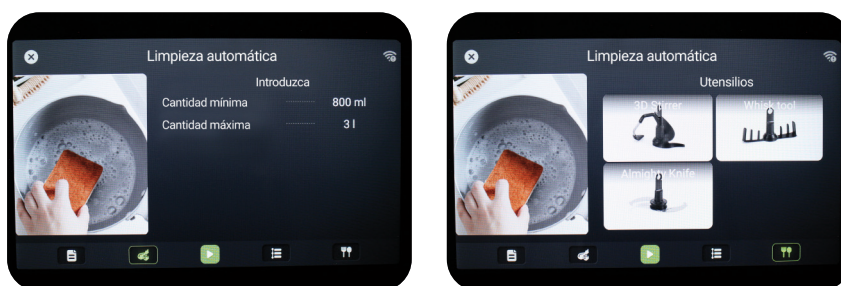




PROGRAMAS PARA COCINAR - MODO AUTOMÁTICO

Este programa retira con facilidad los restos de los alimentos de cada accesorio. Para obtener unos resultados óptimos en la limpieza, añada unas gotas de jabón líquido para lavar platos y vierta una gran cantidad de agua (máximo 3L) en la olla, hasta que toda la suciedad quede cubierta.

Recuerde utilizar siempre agua fría cuando ponga en marcha este programa.



Antes de empezar a utilizar el programa de limpieza automática, coloque y cierre la tapa interior transparente con su vaso medidor.

El programa de limpieza automática cuenta con 4 velocidades por defecto a una temperatura de 80°C ajustables en un rango entre 70°C y 100°C y un temporizador por defecto de 8 minutos ajustables.

El robot de cocina **cooKING 5** calienta el agua hasta la temperatura establecida antes de iniciar la cuenta atrás del tiempo seleccionado.

Tras finalizar el proceso, deseche el agua y limpie la olla.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA ROBOT DE COCINA COOKING 5	
Modelo del producto	cooKING 5
Peso neto	9,5Kg
AC	220-240V 50/60Hz
Motor principal	1000W
Motor de cocción	1300W
Potencia máxima combinada	1600W
Rango de temperatura	37°C a 200°C
Capacidad de la olla	3,5/5L máximo





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Soluciones
El robot de cocina cookING 5 no se enciende	Compruebe que el cable de corriente está conectado y el interruptor ON/OFF (encendido/apagado) se encuentra en posición de encendido
El robot de cocina cookING 5 no calienta	Compruebe que el programa seleccionado tiene seleccionada una temperatura de calentamiento
La balanza electrónica no funciona	Verifique si la función de balanza electrónica está seleccionada correctamente
	Asegúrese de que no haya nada debajo del robot de cocina que pueda desestabilizar o entorpecer el uso de la balanza electrónica
La tapa interior transparente no cierra correctamente	Compruebe que la tapa esté bien colocada y la junta de silicona se encuentre en buenas condiciones



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay escapes de vapor o líquido	Recuerde respetar siempre los niveles de llenado máximo aconsejados en cada programa
No se puede abrir la tapa tras la finalización del tiempo de cocción o procesado	Verifique que todos los procesos se han finalizado y los accesorios no se encuentran en funcionamiento
El robot de cocina cookING 5 no se pone en funcionamiento	Asegúrese de colocar la tapa de cierre exterior con conectores eléctricos y la tapa interior transparente correctamente, de otra forma no podrá iniciar los programas
La pantalla LED no está encendida	Compruebe que no ha apagado la pantalla con el pulsador táctil ON/OFF (encendido/apagado) de pantalla LED táctil
El robot de cocina cookING 5 se ha parado al salir líquido a través de las tapas de cierre	Por seguridad, gracias a los sensores anti-desbordamiento, el robot de cocina cookING 5 se parará automáticamente si algún líquido o comida se desborda



GARANTÍA

GARANTÍA

ABANTERA garantiza los aparatos por un plazo de 3 años en relación a cualquier tipo de defecto que se encuentre en los mismos de acuerdo con la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

La garantía incluye la reparación y sustitución de las piezas defectuosas por personal autorizado por el distribuidor o por el servicio de asistencia técnica oficial (SAT), en el lugar donde se encuentre la instalación o en sus propios talleres. La garantía incluye mano de obra y gastos de envío en caso de que se produzcan.

ABANTERA queda exenta de ofrecer garantía en el caso de piezas sometidas a desgaste natural, falta de mantenimiento, golpes u otros defectos de conformidad que sean consecuencia de un mal o inadecuado uso según las condiciones y límites de funcionamiento indicados por el fabricante. Asimismo, la garantía pierde su vigencia en caso de manejo y uso inadecuado de los equipos, o en caso de que hayan sido reparados o modificados por personal ajeno a la empresa distribuidora o al SAT oficial. Las piezas sustituidas durante la garantía seguirán siendo propiedad de **ABANTERA**.

ABANTERA responde de la falta de conformidad de los aparatos cuando ésta se refiera a la procedencia, identidad o idoneidad de los productos, de acuerdo con su naturaleza y destino. Teniendo en cuenta las características de los aparatos, es imprescindible para que la garantía cubra la falta de conformidad, la aplicación de las condiciones técnicas de instalación y funcionamiento de esta hoja de garantía acompañada de la factura o ticket de compra.



PÉRDIDA DE GARANTÍA Y DECLARACIÓN DE CERTIFICADOS

La falta de aplicación de estos requisitos puede causar la falta de garantía, teniendo en cuenta la importancia del uso previsto del aparato y las condiciones y límites de funcionamiento en que debe operar.

Para cualquier reclamación durante el período de garantía, es obligatorio presentar la factura de compra. El período de garantía de 3 años comienza desde el momento de la compra al distribuidor. Si durante el periodo de garantía el aparato presenta algún problema, póngase en contacto con su distribuidor.

PÉRDIDA DE GARANTÍA

- Daños creados por manipulación incorrecta.
- En caso de que el embalaje estuviese dañado.
- En caso de no disponer de la factura de compra.
- Daños efectuados por haber manipulado o abierto el robot de cocina **cooKING 5**.
- Daños creados por causa mayor.
- Haber excedido el periodo de garantía de 3 años.
- Daños creados por agentes externos al robot de cocina **cooKING 5**.
- Daños creados por exceder los límites ambientales que indica el manual.

DECLARACIÓN DE CERTIFICADOS

ESTE DISPOSITIVO CUENTA CON LAS SIGUIENTES CERTIFICACIONES
DE MÁXIMA CALIDAD A NIVEL INTERNACIONAL





INDICE

1. Introduzione	133
2. Avvertenze	134
3. Caratteristiche principali	138
4. Parti e componenti	139
4.1 Pentola in acciaio inox XL	142
4.2 Coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici	143
- Modalità di Bloccaggio	143
- Modalità di Sblocco	144
- Modalità di Pulizia	144
4.3 Coperchio interno trasparente e misurino	145
4.4 Accessori per laminare, affettare e grattare	146
4.5 Lama Super-Potente	148
4.6 Accessorio per Mixer 3D	149
4.7 Accessorio per Mixed 2D	149



4.8 Accessori per la cottura a vapore	150
- Cestello vapore interno	150
- Base a vapore profonda	151
- Base a vapore piatta	152
- Coperchio per basi a vapore	152
4.9 Asse motore, tappo di sicurezza, dado di bloccaggio	153
- Asse motore	153
- Tappo di sicurezza	154
4.10 Spatola	155
5. Pannello di controllo	156
6. Funzionamento	159
7. Impostazioni	160
8. Icone dello schermo	163
9. Programmi di cottura	164



INDICE

9.1 Modalità Manuale	164
- Opzione senza Strumenti	164
- Opzione Lama Super-Potente	165
- Opzione Accessorio Mixed 2D	166
- Opzione Accessorio Mixed 3D	166
- Opzione Processatore di alimenti	167
9.2 Modalità Ricette Guidate	168
9.3 Modalità Automatica	174
- Massa	175
- Bollire l'acqua	175
- Stufato	176
- Cottura lenta	176
- Vapore	177
- Frittura o Micro-Grill	177
- Riso	178
- Cioccolato fuso	178
- Riscaldare	179
- Pulizia Automatica	179



10. Caratteristiche Tecniche	181
11. Soluzione dei Problemi	182
12. Garanzia	184
13. Perdita della Garanzia	185
14. Dichiarazione dei Certificati	185





MANUALE D'USO





INTRODUZIONE

Robot da cucina professionale e domestico **cooKING 5** con touch screen intelligente TFT da 7 pollici, con 200 ricette preinstallate, con interfaccia 4-Core 1+8GB e WiFi all'avanguardia di **ABANTERA**.

Dispone di un potente motore di cottura da 1300W, una grande pentola in acciaio XL con capacità massima di 3,5/5L, bilancia elettronica ad alta precisione, 12 programmi di cottura distribuiti in 3 modalità di controllo (manuale, ricette guidate e automatico) timer, impostazioni di temperatura e 20 livelli di impostazioni di velocità + turbo.

Potrai assaporare e gustare l'arte culinaria con deliziose ricette equilibrate, dietetiche e nutrizionali per tutta la famiglia, dai piatti e stufati più tradizionali alle preparazioni più sofisticate e all'avanguardia.

Grazie per la fiducia in **ABANTERA**.



AVVERTENZE

- Collegare e utilizzare il robot da cucina **cooKING 5** come specificato in questo manuale utente.
- Non utilizzare il robot da cucina **cooKING 5** con elementi o accessori che non sono originali, in quanto potrebbero danneggiare il robot da cucina.
- Non collegare il robot da cucina **cooKING 5** se uno qualsiasi dei suoi cavi, delle sue spine o dei suoi accessori risultano in cattive condizioni.
- Evitare di bagnare l'unità principale del robot da cucina **cooKING 5**, evitare di bagnare il cavo e la sua spina.
- Evitare di colpire la pentola o altri elementi del robot da cucina **cooKING 5**, in quanto potrebbe destabilizzare la bilancia elettronica incorporata.
- I bambini non possono usare il robot da cucina **cooKING 5** come giocattolo. Tenere i bambini lontani dall'unità principale e dai suoi componenti.
- Spegnerne il robot da cucina **cooKING 5** e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiarne accessori e componenti. Non depositare parti sciolte all'interno del robot da cucina durante il funzionamento.
- Per pulire il robot da cucina **cooKING 5** e i suoi componenti, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e assicurarsi che sia completamente raffreddato.
- Mantenere sempre puliti, privi di sporcizia e asciutti i sensori di temperatura. Evitare di inserire la pentola nell'unità principale con i sensori bagnati, in quanto ciò potrebbe causare danni all'unità principale del robot da cucina **cooKING 5**.
- Posizionare il robot da cucina **cooKING 5** in un luogo ventilato sopra una superficie piana e livellata, con spazio sufficiente per il suo utilizzo.



AVVERTENZE

- Non collocare alcun oggetto sopra il robot da cucina **cooKING 5** perché potrebbe causare un malfunzionamento o deterioramento.
- Non posizionare mai il robot da cucina **cooKING 5** sopra o vicino a superfici calde.
- Durante l'uso del robot da cucina **cooKING 5**, il rivestimento, la pentola e gli altri componenti diventano caldi, non toccare mai le superfici metalliche con le mani. Per maneggiare la pentola e il suo coperchio, utilizzare solo i manici/pomelli non termoconduttivi.
- Se siete sensibili al calore, utilizzate i guanti per aprire o chiudere il coperchio quando maneggiate il robot da cucina **cooKING 5**, per evitare possibili ustioni.
- Il robot da cucina **cooKING 5** può lavorare a temperature molto elevate, fare attenzione perché la rapida fuoriuscita di vapore, il liquido in eccesso o il surriscaldamento e gli spruzzi di grasso possono causare ustioni.
- Prestare particolare attenzione quando si aggiungono ingredienti (solidi o liquidi) nel robot da cucina **cooKING 5** attraverso il beccuccio del coperchio, poiché potrebbero generare vapori caldi.
- Rimuovere la pentola dal corpo principale del robot da cucina **cooKING 5**, una volta terminato il suo utilizzo, eviterà il surriscaldamento della base, nonché l'adesione degli ingredienti alle pareti del contenitore, che potrebbero causarne il deterioramento.
- Quando si riempie la pentola con liquidi caldi, prestare particolare attenzione quando si solleva il coperchio del robot da cucina **cooKING 5**.
- Non riscaldare il robot da cucina **cooKING 5** vuoto o mettere oggetti diversi per le preparazioni all'interno della pentola
- Il calore può danneggiare i dischi per sminuzzare, lasciare raffreddare il robot da cucina **cooKING 5** prima di riutilizzarlo.



AVVERTENZE

- Il calore elevato continuo può sciogliere la spatola, evitare di lasciarla all'interno della pentola più a lungo del necessario per l'uso.
- Durante il funzionamento del robot da cucina **cooKING 5**, l'aria di scarico calda viene espulsa attraverso la griglia di uscita dell'aria, non ostruire questo condotto in quanto potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparato.
- Il robot da cucina **cooKING 5** contiene lame rotanti che possono causare lesioni. Tenere mani, capelli e vestiti lontano da queste lame durante il funzionamento.
- Montare strumenti e utensili solo quando il robot da cucina **cooKING 5** NON è in esecuzione.
- Tieni le Lama Super-Potente per il manico, poiché sono molto affilate e rischi di tagliarti.
- I dischi per affettare, laminare e grattare hanno bordi affilati, tenerli solo dai fori su entrambi i lati.
- Il robot da cucina **cooKING 5** è dotato di accessori che servono a introdurre alimenti o ingredienti, evitare di farlo con le mani.
- Pulire e maneggiare con cura ogni componente del robot da cucina **cooKING 5** prima dell'uso.
- Un riempimento eccessivo può danneggiare il robot da cucina **cooKING 5**, deteriorandone parti e componenti, si prega di rispettare le quantità massime indicate.
- La Lama Super-Potente è in grado di sopportare una quantità massima di lavoro, non macinare più di 1 kg di ingredienti alla volta.
- Una pulizia non corretta può danneggiare l'attrezzatura del robot da cucina **cooKING 5**. Evitare di utilizzare il lato ruvido della spugna, in quanto potrebbe consumare il materiale dell'oggetto.



AVVERTENZE

- Non esercitare una forza eccessiva sui meccanismi di sicurezza o antibloccaggio, potrebbe danneggiare o compromettere il corretto funzionamento del **cooKING 5**. Ripetere l'operazione chiudendoli tutti quante volte è necessario, dolcemente e senza resistenza.
- Estrarre completamente il cavo di alimentazione quando si utilizza il robot di cucina **cooKING 5**, in quanto può deformarsi all'interno a causa delle alte temperature. Una volta finito di usarlo, scollegalo e raccogli il cavo dal retro.





CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Motore principale 1000W
- Motore di cottura da 1300W
- Pentola in acciaio inossidabile 3,5 L/5 L max
- Bilancia elettronica ad alta precisione da 1 grammo a 5,5 chilogrammi
- Intervallo di temperatura da 37°C a 200°C
- 200 ricette preinstallate
- 12 programmi distribuiti in 3 modalità di controllo:
 - 1 modalità manuale
 - 1 modalità ricette guidate
 - 10 modalità automatiche (9 ricette e 1 modalità di pulizia)
- Livelli di regolazione della velocità 1-20 + turbo
- Timer fino a 12 ore
- Touchscreen intelligente TFT da 7 pollici
- Interfaccia 4-Core 1+8GB e WiFi di ultima generazione
- Accessori:
 - Lama Super-Potente in acciaio inossidabile con rinforzo in Titanio
 - Accessorio Mixer 2D
 - Accessorio Mixer 3D
 - Disco per affettare a doppia faccia in acciaio inossidabile con rinforzo in Titanio
 - Disco per affettare, grattugiare e laminazione a doppia faccia in acciaio inossidabile con rinforzo in Titanio
- Sistema di pulizia automatico per: Lama Super-Potente, Accessorio Mixer 2D e Accessorio Mixer 3D



PARTI E COMPONENTI

PARTI E COMPONENTI





PARTI E COMPONENTI



Disco per affettare a doppia faccia



Disco per affettare, grattugiare e laminazione a doppia faccia



Recipiente piccolo introduttore per alimenti



Recipiente grande introduttore per alimenti



Coperchio di protezione del robot da cucina



Supporto del disco e tubo portaelica



Lama Super-Potente



Accessorio Mixer 2D



Accessorio Mixer 3D



PARTI E COMPONENTI

Coperchio per basi a vapore



Asse motore della pentola



Vite di bloccaggio della pentola



Tappo di sicurezza della pentola

Base a vapore piatta



Misurino



Coperchio interno trasparente



Base a vapore profonda



Cestello vapore interno





PARTI E COMPONENTI

PENTOLA IN ACCIAIO INOX XL

Grande pentola per cucinare creata con la tecnologia più recente e una capacità di 3,5/5L, realizzata in acciaio inossidabile con sensori di temperatura intelligenti.

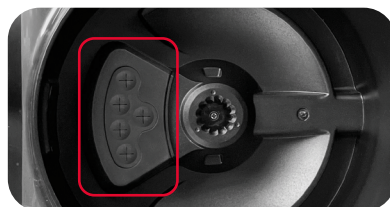
Base e manici di alta qualità e alta resistenza non conduttivi di calore.



La scala di misurazione all'interno segna il volume di riempimento minimo e massimo.




Per posizionare la pentola sull'Unità Principale, posizionare correttamente i perni di contatto elettrico situati nella parte inferiore della pentola sopra le porte di connessione dell'Unità Principale mostrate di seguito:






Assicurarsi di posizionare la pentola con il logo rivolto in avanti per il corretto posizionamento sull'Unità Principale.



 Evitare di posizionare oggetti o depositi sui perni di contatto della pentola o nelle entrate di connessione dell'unità principale, in quanto potrebbe causare scosse elettriche.

COPERCHIO DI CHIUSURA ESTERNO CON CONNETTORI ELETTRICI

Il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici ha 3 posizioni principali:

1. Modalità blocco  (chiuso)
2. Modalità di sblocco  (aperto)
3. Modalità pulizia  (smontaggio per pulizia e cambio gomma di chiusura)


Prima di iniziare a utilizzare il robot da cucina **cooKING 5**, è necessario posizionare il coperchio esterno di chiusura con i connettori elettrici sulle entrate di connessione della pentola.

Assicurati di posizionarla nella posizione corretta, bloccandolo prima di cucinare, poiché per motivi di sicurezza il robot da cucina **cooKING 5** non funzionerà se non è installato correttamente.

Coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici posizionato sulla pentola del robot da cucina **cooKING 5**.




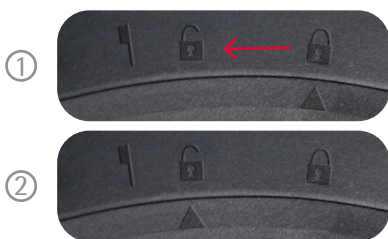
MODALITÀ DI BLOCCO

Per bloccare il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici una volta posizionato, ruotarlo in senso orario fino all'innesto del blocco di sicurezza, posizionando la freccia sull'icona del lucchetto chiuso  .




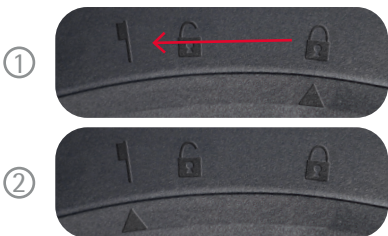
MODALITÀ DI SBLOCCO

Per rimuovere il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici dalla pentola, ruotarlo in senso antiorario fino allo sgancio del blocco di sicurezza, posizionando la freccia sull'icona del lucchetto aperto .



MODALITÀ DI PULIZIA

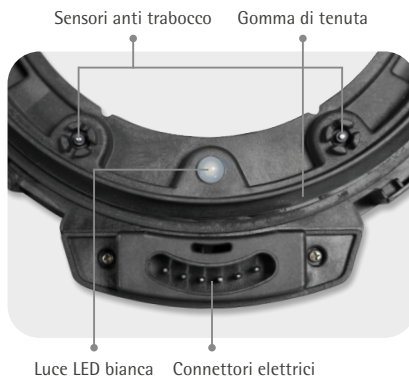
Per smontare e pulire agevolmente il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici unitamente alla gomma di chiusura, ruotarlo in senso antiorario, posizionando la freccia sull'icona di pulizia .



Componenti del coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici



Parte interna del coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici





COPERCHIO INTERNO TRASPARENTE E MISURINO

Il coperchio interno trasparente si posiziona sopra il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici in posizione ① ◀ 🔒 .

Quindi ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo 🔒 ▶ come indicato nella posizione ②

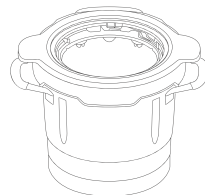


Il misurino serve per dosare piccole quantità di ingredienti fino ad un massimo di 100 ml e coprire il coperchio interno trasparente.



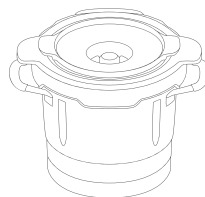
Pentola con coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici

Puoi preparare le ricette senza utilizzare strumenti, potendo rimuovere la preparazione con la spatola.



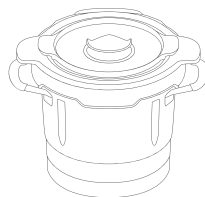
Pentola con coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici e coperchio interno trasparente

Puoi preparare le ricette con gli accessori, cucinare gli alimenti e aggiungere liquidi durante la cottura.



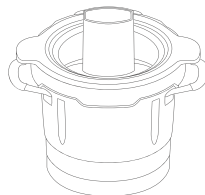
Pentola con coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici, coperchio interno trasparente e misurino

Puoi preparare le ricette con gli accessori e elaborare il cibo.



Pentola con coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici e coperchio di protezione del robot de cucina

Può lavorare cibo grattugiato, affettato e tritato.



ACCESSORI PER AFFETTARE, LAMINARE E GRATTUGIARE

Il robot da cucina **cooKING 5** ha due dischi rotanti per affettare, grattugiare e laminare che possono essere utilizzati su entrambi i lati, a seconda dello spessore richiesto.

I dischi per affettare, grattugiare e laminare possono essere posizionati nel supporto del disco solo quando l'Unità Principale non è in funzione.

Disco da taglio, grattugiare e laminare a doppia faccia



Disco per affettare a doppia faccia



È molto importante posizionare e fissare preventivamente il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici in modo che il supporto del disco si incastri perfettamente.

Seguire i passaggi seguenti:

- 1 | Posizionare l'asse dell'elica sopra l'asse del motore della pentola.




- 2 | Posizionare il supporto del disco sull'tubo portaelica.




- 3 | Quindi posizionare con cura il disco da taglio tenendolo per i fori sul supporto del disco.



- 4 | Posizionare il coperchio di protezione del robot da cucina sul coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici fino a incastrarlo perfettamente .




- 5 | Ruotare il coperchio di protezione del robot da cucina in senso orario finché non si adatta perfettamente al coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici, con il bocchaglio rivolto verso di sé  > .



- 6 | Una volta che il coperchio di protezione del robot da cucina è in posizione, puoi introdurre il cibo nella bocca del coperchio con l'aiuto degli strumenti di introduzione del cibo.

Si può utilizzare solo il recipiente piccolo introduttore di alimenti inserendolo all'interno del recipiente grande introduttore di alimenti.



-  Prestare particolare attenzione ai dischi rotanti, in quanto possono causare lesioni.

Possono essere montati e smontati solo quando il robot da cucina **cooKING 5** NON è in funzione.




LAMA SUPER-POTENTE

Lama Super-Potente realizzata in acciaio inossidabile con rinforzi in Titanio di ultima generazione ultra resistente con una struttura in PPA, materiale termoplastico molto solido con grande rigidità e durezza di altissima qualità.

Grazie a questi materiali e finiture, è in grado di resistere a temperature fino a 270°C.



La Lama Super-Potente viene utilizzata per mescolare, impastare, tritare, sminuzzare frantumare, tagliare qualsiasi cosa, da frutta, verdura, carne, pesce e cibi o ingredienti più duri come ghiaccio o noci.

 Prestare particolare attenzione quando si maneggia la Lama Super-Potente in quanto **ha lame molto affilate.**

Manipolare sempre tenendola per il manico ed evitando di toccare le lame con le mani.

Per posizionare con sicurezza La Lama Super-Potente, rimuovere il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici, posizionare la Lama Super-Potente sull'asse motore della pentola e bloccarla ruotandola in senso antiorario.



Quindi posizionare il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici sulla pentola per l'uso.

ACCESSORIO MIXER 3D

Accessorio Mixer 3D in acciaio inossidabile con struttura in PPA ultraresistente.



L'accessorio Mixer 3D è utilizzato per mescolare, impastare, riscaldare e cuocere in modo uniforme e rapido alimenti come stufati, zuppe o casseruole.

Per collegare l'accessorio Mixer 3D, rimuovere il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici e posizionarlo sull'asse motore della pentola. Quindi riposizionare il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici.



ACCESSORIO MIXER 2D

Accessorio Mixer 2D con struttura in PPA ultraresistente.



L'accessorio Mixer 2D è utilizzato per mescolare ingredienti di grano fine o in polvere, per miscelare e riscaldare alimenti come la besciamella e per emulsionare alimenti come la maionese.

Per montare l'accessorio Mixer 2D, rimuovere il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici e posizionarlo sull'asse motore della pentola. Quindi riposizionare il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici sulla pentola.





ACCESSORI PER LA COTTURA A VAPORE

Il robot da cucina **cookKING 5** è dotato dei seguenti accessori per la cottura a vapore: cestello vapore interno, base a vapore profonda, base a vapore piatta e coperchio per basi a vapore.

Il cestello vapore interno, le basi per la cottura a vapore e la manopola del coperchio per basi a vapore, sono realizzati in PPA, una termoplastica molto solida con elevata rigidità e durezza, in grado di resistere a temperature fino a 270°C.

Il coperchio per basi a vapore è in vetro temperato, un materiale altamente resistente agli urti e alle alte temperature che, essendo trasparente, permette di vedere lo stato di cottura senza dover sollevare il coperchio.

CESTELLO VAPORE INTERNO

Il cestello vapore interno viene utilizzato per preparare ricette di riso o pasta più delicati, per filtrare succhi di frutta o verdura e anche come colino.

Ha due posizioni di posizionamento:

Posizione 1: Il cestello viene collocato nella posizione più bassa, adattandosi ai 4 incastri della pentola.



①



Posizione 2: Il cestello viene collocato nella posizione più alta, sopra le 4 griglie, al di sopra del limite superiore della pentola.



②





PARTI E COMPONENTI

Per un corretto utilizzo del cestello vapore interno, è necessario prima introdurre la quantità d'acqua desiderata utilizzando i segni di misurazione nella pentola, quindi posizionare il cestello a vapore interno all'interno della pentola nella posizione desiderata.



Una volta inserito il cibo nel cestello vapore interno, assicurarsi di non superare la quantità massima indicata sul cestello. Quindi inserire il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici e il coperchio interno trasparente.



Quantità massima di alimento

BASE A VAPORE PROFONDA

La base a vapore profonda viene utilizzata per cuocere cibi voluminosi o grandi quantità.

La durata della cottura a vapore varia a seconda della quantità di acqua e degli ingredienti utilizzati.

Per un uso corretto, ricordarsi di posizionare e regolare sempre la base a vapore profondo sul coperchio interno trasparente, come mostrato nell'immagine:



Montaggio della base a vapore profonda sul coperchio interno trasparente



Base a vapore profonda collocata nell'Unità Principale

BASE A VAPORE PIATTA

La base a vapore piatta viene utilizzata per cucinare cibi più piccoli o meno voluminosi.

Per utilizzare la base a vapore piatta, posizionare e installare la base a vapore profonda sul coperchio interno trasparente.

Sulla base a vapore profonda, posizionare la base a vapore piatta come mostrato nell'immagine:



Posizionamento della base a vapore piatta sulla base a vapore profonda e copertura interna trasparente



Base a vapore piatta posizionata sull'Unità Principale

COPERCHIO PER BASI A VAPORE

Il coperchio per basi a vapore è in vetro temperato e il pomolo è in termoplastica PPA, materiali altamente resistenti agli urti e alle alte temperature. È SEMPRE necessario montare questo coperchio quando si utilizzano gli accessori per la cottura a vapore per migliorare i tempi di cottura. Questo coperchio è adatto solo alle basi a vapore piatte e profonde.




Montaggio della copertura della base vapore sulla base vapore piatta, sulla base vapore profonda e sulla copertura interna trasparente



Coperchio per basi a vapore posizionata sull'Unità Principale

Gli accessori per la cottura a vapore consentono di cuocere i cibi a 3 livelli contemporaneamente. Con il cestello vapore interno, con la base a vapore profonda e con la base a vapore piatta.


 Gli accessori per la cottura a vapore raggiungono temperature elevate, quindi fate molta attenzione quando li maneggiate e, se necessario, indossate dei guanti.

ASSE MOTORE E TAPPO DI SICUREZZA DELLA PENTOLA CON VITE DI BLOCCAGGIO

ASSE MOTORE

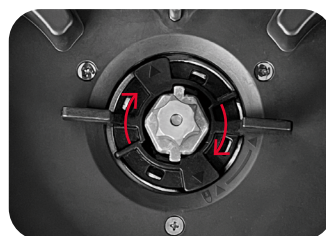
L'asse motore della pentola del robot da cucina **cooKING 5** viene utilizzato per tutti i programmi di cottura. È integrato nella pentola e viene tenuto in posizione dalla vite di bloccaggio.



Per inserire l'asse motore della pentola, inserirlo con una mano all'interno della pentola, mentre con l'altra mano si fissa utilizzando la vite di bloccaggio sul retro della pentola. Ruotare la vite di bloccaggio in senso orario finché non si trova in corrispondenza dell'icona del lucchetto chiuso .




Schema del posizionamento dell'asse motore e vite di bloccaggio della pentola



Posizione della vite di bloccaggio sul retro della pentola



Asse motore inserito nella pentola

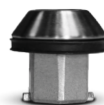
Per rimuovere l'asse motore dalla pentola, tenerlo con una mano all'interno della pentola per evitare che cada, mentre con l'altra mano si ruota la vite di bloccaggio in senso antiorario. L'asse motore della pentola uscirà facilmente quando la posizione della vite di bloccaggio sarà impostata sull'icona del lucchetto aperto .




Asse motore rimosso

TAPPO DI SICUREZZA

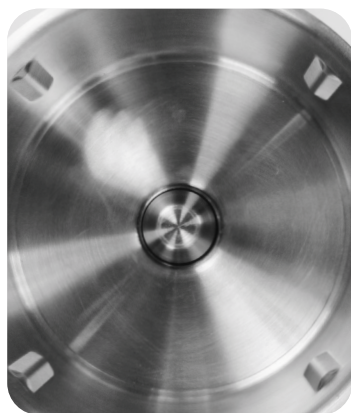
Il tappo di sicurezza sulla pentola del robot da cucina **cookING 5** può essere utilizzato solo nel programma di cottura manuale e con gli accessori per la cottura a vapore.




Per posizionare il tappo di sicurezza sulla pentola, inserirlo con una mano all'interno della pentola, mentre con l'altra mano fissa utilizzando la vite di bloccaggio sul retro della pentola. Ruotare la vite di bloccaggio in senso orario fino a posizionarlo sull'icona del lucchetto chiuso .



Schema di installazione del tappo di sicurezza e della vite di bloccaggio



Tappo di sicurezza posizionato all'interno della pentola

Per rimuovere il tappo di sicurezza della pentola, tenerlo con una mano all'interno della pentola per evitare che cada, mentre con l'altra mano si ruota la vite di bloccaggio in senso antiorario. Il tappo di sicurezza uscirà facilmente quando la posizione la vite di bloccaggio sarà impostata sull'icona del lucchetto aperto .



Asse motore estratto


SPATOLA

La spatola del robot da cucina **cooKING 5** è realizzata in bachelite di alta qualità, morbida al tatto e flessibile, in grado di resistere alle alte temperature.



Grazie alla sua elasticità, sarete in grado di mescolare, miscelare e rimuovere il cibo dall'interno della pentola.



 **NON** utilizzare altri utensili, come cucchiai o forchette, per maneggiare il cibo all'interno della pentola, poiché potrebbero impigliarsi negli utensili e causare danni all'interno della pentola.



PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO



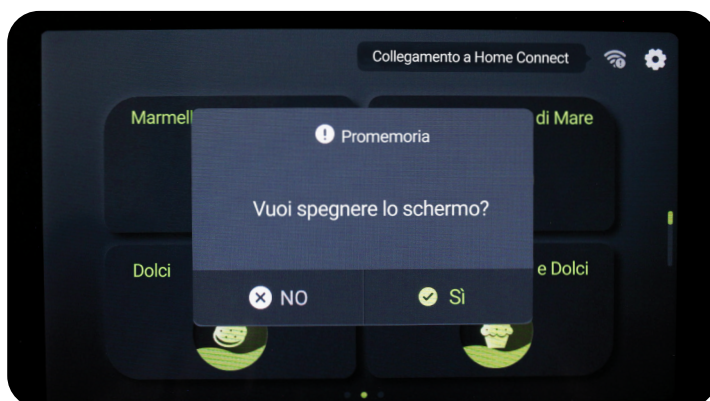


PANNELLO DI CONTROLLO

PULSANTE ON / OFF A SFORIAMENTO E LUCE INTERNA PER VISUALIZZAZIONE

Con questo pulsante è possibile spegnere il display a LED tenendolo premuto per 3 secondi. Viene visualizzato un messaggio che chiede se si desidera spegnere o meno il display a LED.

Inoltre, una breve pressione accende o spegne la luce LED bianca sul coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici ed emette un segnale acustico.





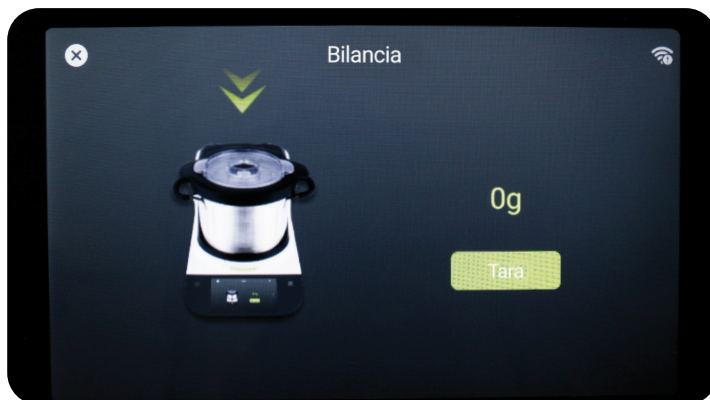
PANNELLO DI CONTROLLO



PULSANTE DI BILANCIA AD ALTA PRECISIONE

Con questo pulsante è possibile pesare alimenti e ingredienti nella pentola del robot da cucina **cooKING 5** da 1 grammo a 5,5 kg. Premere leggermente per visualizzare la schermata della bilancia ad alta precisione e iniziare la pesatura.

Per pesare ogni alimento o ingrediente separatamente, premere "Tara" sul touchscreen a LED; in questo modo il peso verrà riportato a 0 grammi, consentendo di continuare a pesare nuovi alimenti o ingredienti senza dover rimuovere quelli presenti nella pentola. Se non si preme "Tara", il peso di ogni alimento o ingrediente introdotto nella pentola del robot da cucina **cooKING 5** continuerà a essere aggiunto.





FUNZIONAMENTO


- 1 | Posizionare la pentola in acciaio inox sull'Unità Principale del robot da cucina **cooKING 5** e collegare gli accessori da utilizzare.

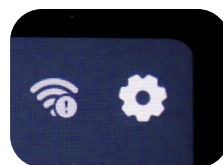
Assicurarsi sempre di chiudere la pentola con il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici.

- 2 | Rimuovere il cavo di alimentazione dal retro del robot da cucina **cooKING 5**, collegarlo alla rete elettrica e premere l'interruttore ON/OFF sul lato destro dell'Unità Principale.

- 3 | All'accensione, il logo **ABANTERA** viene visualizzato sullo smart touchscreen TFT da 7 pollici e, per impostazione predefinita, viene visualizzata la modalità di cottura Ricette Guidate.


Grazie all'incredibile qualità del display, è possibile navigare facilmente e intuitivamente tra le diverse impostazioni del robot da cucina **cooKING 5**.

La lingua predefinita del robot da cucina **cooKING 5** è lo spagnolo, si può cambiare premendo l'icona  impostazioni in alto a destra.





IMPOSTAZIONI

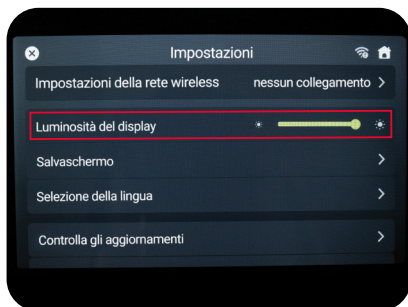
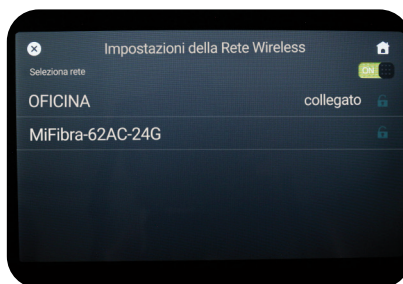
Per configurare il robot da cucina **cooKING 5**, fare clic sull'icona delle impostazioni  nell'angolo superiore destro dello schermo.

Apparirà la seguente schermata di configurazione:



Impostazioni Rete Wireless

In questa schermata è possibile selezionare la rete Wi-Fi a cui collegare il robot da cucina **cooKING 5** per accedere alle ricette online e aggiornare il dispositivo.



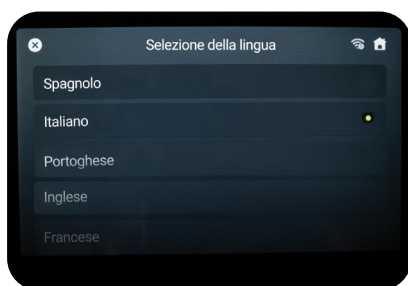
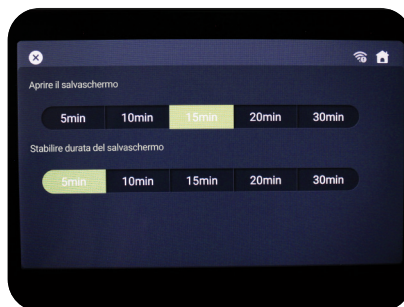
Luminosità del display

È possibile impostare l'intensità della luminosità dello schermo utilizzando la barra verde. A sinistra per diminuire l'intensità e a destra per aumentarla.



Salvaschermo

In questa schermata è possibile modificare il tempo di inattività che deve trascorrere prima che venga attivato il salvaschermo senza utilizzare il robot da cucina **cooKING 5**. È inoltre possibile modificare la durata dello salvaschermo.



Selezione della lingua

In questa schermata è possibile selezionare una delle diverse lingue disponibili sul robot da cucina **cooKING 5**: Spagnolo, Italiano, Portoghese, Inglese e Francese.

Verifica aggiornamenti

In questa schermata è possibile visualizzare la versione attuale, il numero del dispositivo e il codice unico del robot da cucina **cooKING 5**.

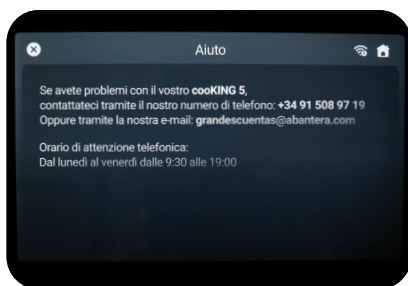
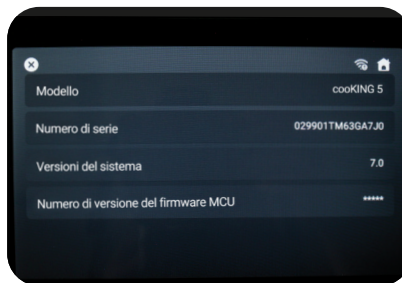


Grazie alla connessione wireless alla rete Wi-Fi, è possibile controllare gli aggiornamenti online facendo clic su "Ispezione in linea" o localmente facendo clic su "Miglioramenti locali".



Versione del dispositivo

In questa schermata vengono visualizzate le seguenti informazioni sul robot da cucina **cooKING 5**: Modello, Numero di serie, Versione del sistema e Numero di versione del firmware MCU.



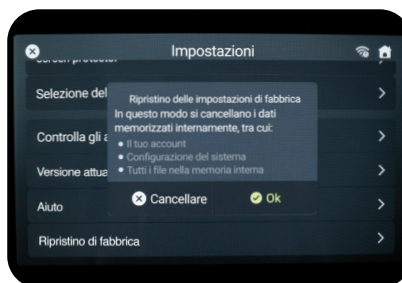
Aiuto

Questa schermata fornisce informazioni sull'assistenza clienti che potete contattare in caso di problemi con il robot da cucina **cooKING 5**.

Reset di fabbrica

Questa opzione permette di ripristinare le impostazioni di fabbrica del robot da cucina **cooKING 5**.

Premendo "Ok" si resetta l'Unità Principale e si cancellano tutti i dati e le impostazioni memorizzate.



Prestare particolare attenzione quando si resetta il robot da cucina **cooKING 5**, poiché tutte le ricette scaricate online e le impostazioni salvate in precedenza (preferiti, cronologia, etc) verranno cancellate. Verranno salvate solo le ricette fornite dalla fabbrica e le impostazioni iniziali.



ICONE DELLO SCHERMO

	Configurazione		Pulsante di avvio
	Chiusura / Retro		Collegamento alla rete
	Impostazione della luminosità		Non collegato alla rete
	Senza Strumenti		Lama Superpotente
	Accessorio Mixer 3D		Accessorio Mixer 2D
	Robot da cucina		Timer
	Indicatore di temperatura		Velocità
	Turbo		Avvio
	Pausa / Stop		Parametri
	Aumento / Diminuzione		Pausa ricetta Modalità Ricetta Guidata
	Ricette preferite		Aggiungi una ricetta ai preferiti
	Elenco di ricette dalla A alla Z		Ricerca ricette
	Elenco delle ricette per sezione		Ingredienti
	Accessori necessari		Descrizione e suggerimenti
	Elenco delle fasi della ricetta		Numero di passaggi della ricetta
	Fase precedente del processo		Fase successiva del processo







PROGRAMMI DI COTTURA

Il robot da cucina **cookING 5** dispone di 12 programmi suddivisi in 3 modalità di controllo: Manuale, Ricette Guidate e Automatica.

MODALITÀ MANUALE

La modalità manuale del robot da cucina **cookING 5** prevede diverse opzioni di cottura tra cui scegliere:

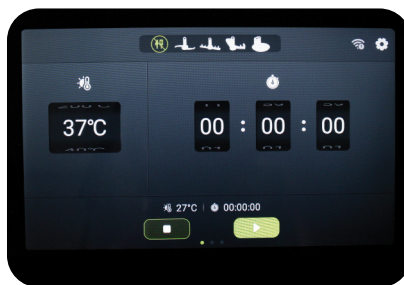
- Opzione Senza Strumenti
- Opzione Lama Super-Potente
- Opzione Accessorio Mixer 2D
- Opzione Accessorio Mixer 2D
- Opzione Robot da Cucina. Con questa opzione è possibile utilizzare gli accessori per affettare, grattare e laminare.

In questa modalità è possibile modificare i parametri di temperatura  tempo  e velocità . Inoltre, è l'unica modalità in cui è possibile utilizzare la funzione Turbo  con l'opzione Lama Super-Potente.

Opzione Senza Strumenti

Prima di selezionare questa opzione sul touchscreen a LED, è necessario posizionare il tappo di sicurezza sulla pentola, che consente di cucinare stufati, zuppe, minestre o piatti al vapore.

I parametri modificabili sono temperatura (da 37°C a 200°C) e tempo (da 1 secondo a 12 ore).





PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ MANUALE

Per la cottura a vapore, si consiglia di selezionare una temperatura di 100°C.

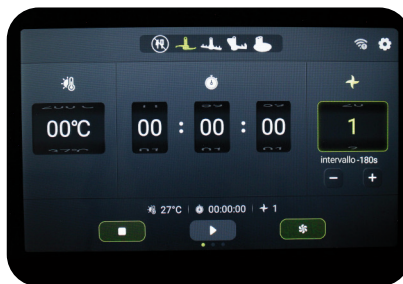
Di seguito è riportata una tabella con la quantità d'acqua e i tempi di cottura consigliati a bassa e alta intensità:

Quantità d'acqua in millilitri	Cottura a vapore con basi vapore piatta e profonda	Cottura a vapore con cestello vapore interno
800 millilitri	25 minuti	60 minuti
1000 millilitri	45 minuti	120 minuti
1500 millilitri	120 minuti	


Opzione Lama Super-Potente

Prima di selezionare questa opzione sul touchscreen a LED, è necessario posizionare l'asse motore nella pentola e la Lama Super-Potente sull'asse motore.

I parametri modificabili sono la temperatura (da 0°C a 200°C), il tempo (da 1 secondo a 12 ore) e la velocità (20 livelli).



Le velocità da 1 a 4 hanno intervalli di 180 secondi, 30 secondi, 8 secondi e 4 secondi rispettivamente, il che significa che la Lama Super-Potente alterna il tempo di funzionamento e di pausa a seconda del livello di velocità scelto. Dalla velocità 5 alla velocità 20, il tempo di lavoro della Lama Super-Potente è costante.

La Lama Super-Potente è l'unica opzione con cui è possibile utilizzare la funzione Turbo , che fa raggiungere alla Lama Super-Potente la velocità massima finché si tiene premuta l'icona sullo schermo.



PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ MANUALE



Opzione Accessorio Mixed 2D

Prima di selezionare questa opzione sul touchscreen a LED, è necessario posizionare l'asse motore nella pentola e l'accessorio Mixer 2D sull'asse motore.

I parametri modificabili sono la temperatura (da 0°C a 200°C), il

tempo (da 1 secondo a 12 ore) e la velocità (7 livelli).

Il parametro della velocità va dal livello 5 al livello 11 e tutti i livelli funzionano a velocità costante.

Opzione Accessorio Mixed 3D

Prima di selezionare questa opzione sul touchscreen a LED, è necessario posizionare l'asse motore nella pentola e l'accessorio Mixer 3D sull'asse motore.

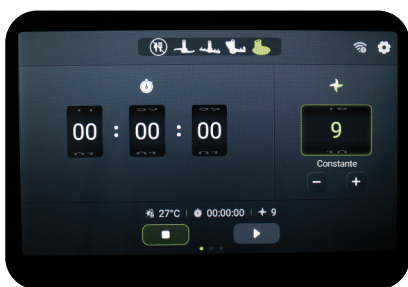
I parametri modificabili sono la temperatura (da 0°C a 200°C), il tempo (da 1 secondo a 12 ore) e la velocità (7 livelli).



Le velocità da L1 a L4 vanno a intervalli di 180 secondi, 30 secondi, 8 secondi e 4 secondi rispettivamente; ciò significa che l'accessorio Mixer 3D alterna il tempo di funzionamento e di pausa, a seconda del livello di velocità scelto che segna gli intervalli. Le velocità L5, 5 e 6 hanno un ritmo di lavoro costante.



PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ MANUALE



Opzione Robot da Cucina



Prima di selezionare questa opzione sul touchscreen a LED, è necessario inserire l'asse motore nella pentola e il coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici in modo che il supporto del disco si inserisca perfettamente.

Quindi posizionare il tubo portaelica sull'asse motore della pentola, il supporto del disco sul tubo portaelica, il disco da taglio da utilizzare e infine posizionare il coperchio di protezione del robot da cucina sul coperchio di chiusura esterno con connettori elettrici fino a farlo aderire.

I parametri modificabili sono il tempo (da 1 secondo a 12 ore) e la velocità (8 livelli). Il parametro della velocità va dal livello 9 al 16 e tutti i livelli lavorano a velocità costante.





PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE

MODALITÀ RICETTE GUIDATE

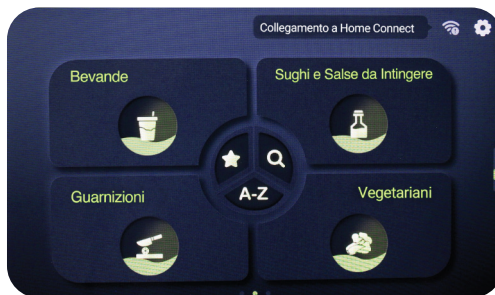
La Modalità Ricette Guidate viene visualizzata per programma sullo schermo dopo l'accensione del robot da cucina **cooKING 5**. È composta da 16 sezioni suddivise in 14 categorie di ricette, cronologia delle ricette e download di ricette online. È possibile navigare tra di esse trascinando lo schermo verso l'alto o verso il basso.

- Marmellate
- Pesce e frutti di Mare
- Dolci
- Dessert e Dolci



- Dolci al forno
- Zuppe e stufati
- Carne e Pollame
- Pasta e Risotti

- Bevande
- Sughì e Salse da Intingere
- Guarnizioni
- Vegetariani



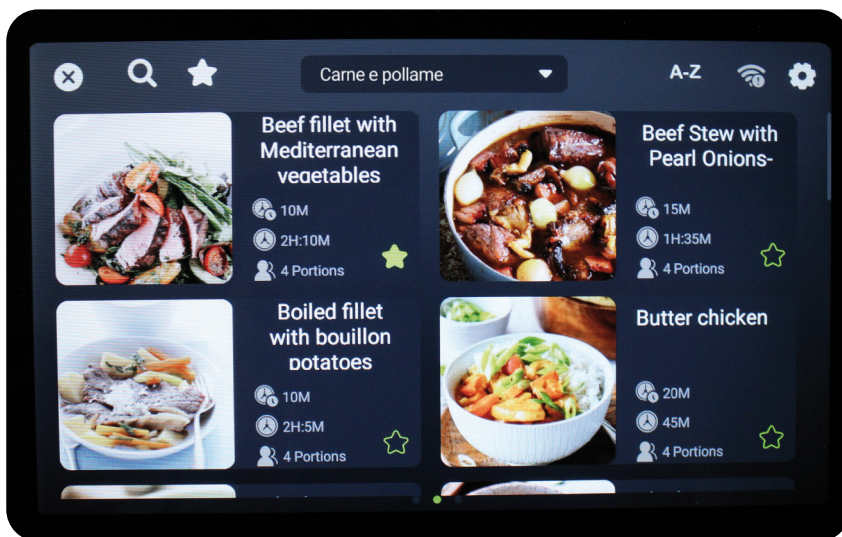


PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE



- Alla griglia
- Antipasti e Insalate
- Cronologia
- Scarica le ricette

Dopo aver selezionato una delle 14 categorie di ricette, sarà possibile visualizzare tutte le ricette di quella sezione. Nell'immagine di esempio che segue viene visualizzata la sezione *Carne e pollame*:









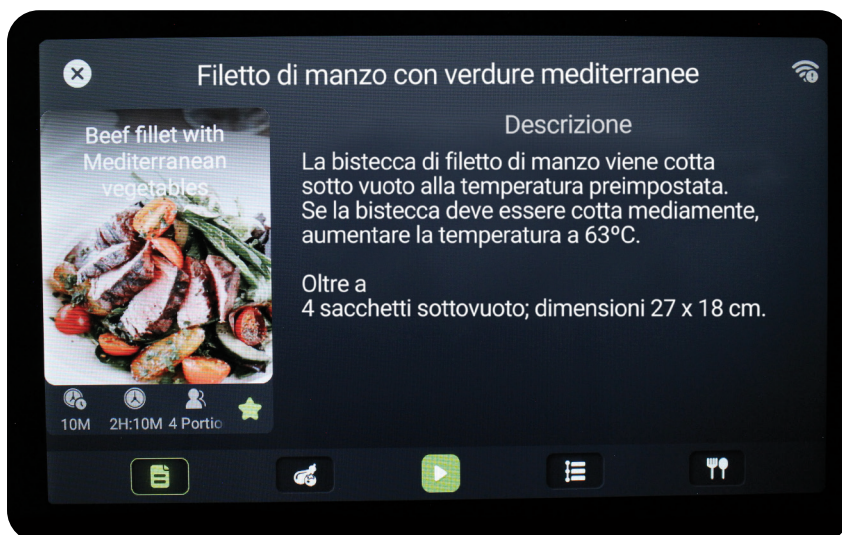
Schermo di carne e pollame



PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE

Cliccando sulla ricetta prescelta, appare la seguente schermata in cui è possibile visualizzare:

-  **Descrizione e suggerimenti:** Descrizione della ricetta e suggerimenti con lievi modifiche alle guarnizioni o alla presentazione del piatto.
-  **Ingredienti:** Elenco degli ingredienti e delle quantità necessarie per la preparazione della ricetta.
-  **Avvio:** Si inizia a seguire le fasi della ricetta precisamente. Se si decide di mettere in pausa o di uscire dalla ricetta una volta iniziata la cottura, apparirà un avviso con l'icona di pausa della ricetta .
-  **Elenco delle fasi della ricetta:** Una panoramica di tutte le fasi della ricetta.
-  **Accessori necessari:** Gli accessori necessari per la ricetta sono visualizzati per una facile identificazione.



Schermata della ricetta: Filetto di manzo con verdure mediterranee



PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE


Cronologia

In questa sezione si trova la cronologia delle ricette visualizzate, anche se non sono state preparate.

Le seguenti icone appaiono sulla barra superiore del touch screen a LED:






 **Ricerca ricette:** È possibile cercare le ricette digitandone il nome.

 **Ricette preferite:** Ricette aggiunte all'elenco dei preferiti.

 **Canellare ricette:**

Selezionando questa opzione, sarà possibile scegliere una per una le ricette che si desidera eliminare dalla cronologia.

Una volta effettuata la selezione, premere l'icona  per eliminare definitivamente le ricette.

Se si desidera eliminare tutte le ricette dalla cronologia, selezionare l'icona  e premere nuovamente l'icona  per eliminarle.



Scaricare le Ricette

È possibile scaricare ricette online mentre il robot da cucina **cooKING 5** aggiorna le ricette nel sistema.



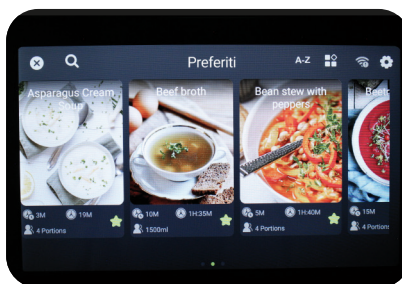
PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE

Opzione Ricette Preferite ★

In questa schermata è possibile accedere rapidamente a tutte le ricette che sono state segnate come preferite ★.

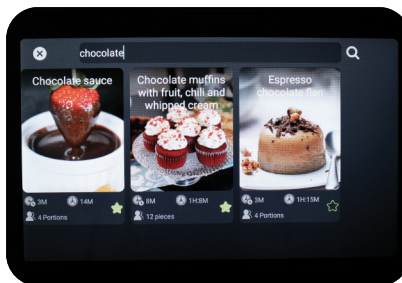
Nella parte superiore della schermata è possibile accedere rapidamente al motore di ricerca delle ricette con un elenco di ricette dalla A alla Z e un elenco di ricette per sezione 🗪.

Le ricette aggiunte ai preferiti non sono ordinate in ordine alfabetico, ma vengono aggiunte in ordine di selezione.



Opzione Ricerca Ricette Q

In questa schermata è presente una tastiera con la quale è possibile cercare le ricette desiderate. Quando si cerca una ricetta, fare clic sull'icona Q per visualizzarla.








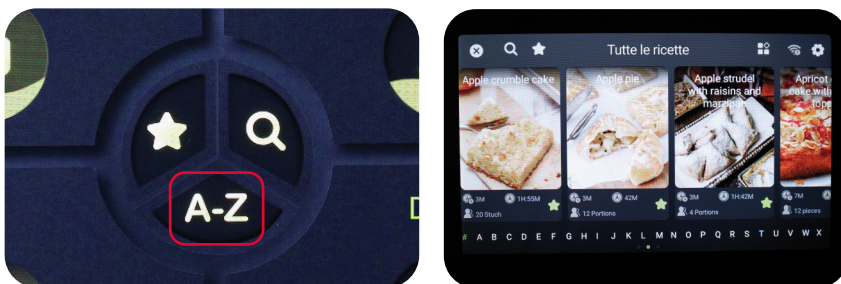
PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ RECETTE GUIDATE


Opzione Elenco di Ricette dalla A alla Z

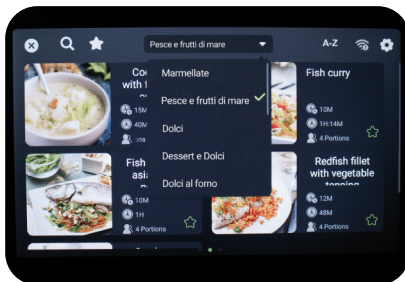
In questa schermata è possibile ricercare in ordine alfabetico tutte le ricette memorizzate nel robot da cucina **cooKING 5**.

Nella parte superiore si ha un accesso rapido alla ricerca delle ricette , alle ricette preferite  e a un elenco di ricette per sezione .

In basso appare l'alfabeto, che consente di selezionare la lettera con cui inizia il nome della ricetta che si desidera cercare.



Facendo clic sull'icona dell'elenco delle ricette per sezione , si apre un menu con il quale è possibile selezionare le diverse categorie di ricette nella modalità Ricette Guidate.





PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

MODALITÀ AUTOMATICA

La Modalità Automatica del robot da cucina **cooKING 5** prevede diverse opzioni di cottura, con la possibilità di scegliere tra:

- Massa
- Bollire l'acqua
- Stufato
- Cottura lenta
- Vapore
- Frittura o Micro-grill
- Riso
- Cioccolato fuso
- Riscaldare
- Pulizia Automatica



Schermata di riepilogo della Modalità Automatica



PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Massa

All'interno di questa opzione si possono trovare diversi modi per elaborare diversi tipi di massa a seconda della consistenza necessaria per la sua elaborazione.

Si divide in 4 tipi di consistenza: Massa madre per pane di alta qualità; Massa compatta per pizze, pasta, baguette; Massa morbida per dolci o torte e Massa liquida per pancake o crepes.



Bollire l'acqua

Procedimento adatto a riscaldare l'acqua e a portarla a ebollizione a seconda del tipo di alimento che si vuole preparare.

È ideale per bollire patate sbucciate e non, per cuocere diversi tipi di pasta o per bollire rapidamente l'acqua.





PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Stufato

Programma creato per cuocere a fuoco lento alimenti che richiedono una grande quantità di acqua o di brodo al di sotto del punto di ebollizione, come le verdure o il pesce.

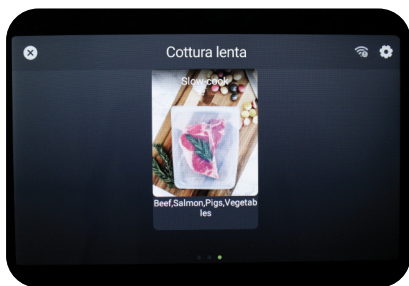


Cottura lenta

Questa opzione è adatta per la cottura a bassa temperatura di alimenti all'interno di una busta sottovuoto.

Carne, pesce e verdure vengono cotti in una busta sottovuoto in un bagno d'acqua a una bassa temperatura costante, che può essere regolata a seconda delle esigenze.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità degli ingredienti.



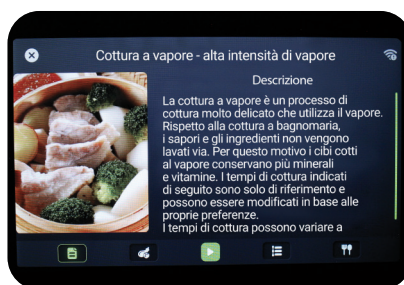
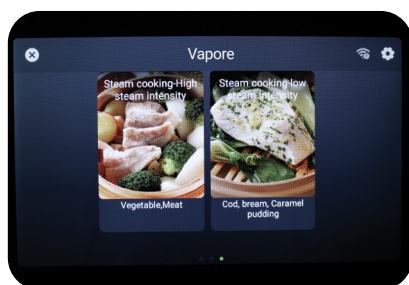


PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Vapore

La cottura a vapore è un metodo di cottura che consiste nel cuocere gli alimenti solo con il vapore, senza immergerli in acqua. È un'opzione molto consigliata, in quanto i cibi cotti al vapore perdono meno sostanze nutritive rispetto a quelli bolliti.

I tempi di cottura sono approssimativi e possono essere modificati in base alle proprie esigenze e al tipo e alla quantità di ingredienti.



Frittura o Micro-Grill

Questa opzione è ideale per friggere carne, pesce, frutti di mare o verdure utilizzando piccole quantità di olio ad alta temperatura. Con un controllo ottimale della temperatura, si crea una doratura superficiale degli alimenti, ottenendo un ottimo sapore e una consistenza adeguata.

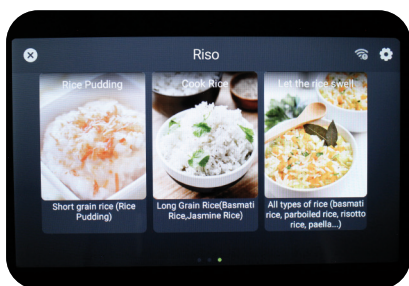




PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Riso

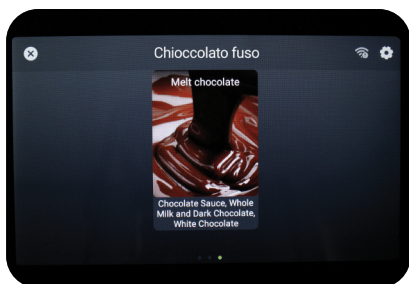
Questo programma è ideale per cucinare diversi tipi di riso a chicco lungo (Basmati o Jasmine), medio (Carnaroli o Bomba) o corto (Arborio o Vialone Nano) e per preparare ricette come insalate, risotti e paele.



Cioccolato fuso

Questa opzione è adatta per sciogliere diverse varietà di cioccolato a scelta, sia esso al latte, fondente o bianco.

Con l'aiuto della Lama Super-Potente è possibile frantumare il cioccolato e riscaldarlo fino alla consistenza liquida desiderata.





PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Riscaldare

Questo programma può avere diverse modalità di utilizzo a seconda delle esigenze. Piatti come stufati o minestre possono essere riscaldati a una temperatura di 75°C. Riscalda il latte al di sotto del suo punto di ebollizione, evitando così che si bruci o bolla.

Infine, dispone di una procedura per riscaldare delicatamente le wüstel fino a una temperatura di 80°C, ottenendo una consistenza ideale per il consumo.



Pulizia Automatica

Il programma di pulizia automatica serve a pulire la pentola e gli accessori dopo l'uso (Lama Super-Potente, Mixer 2D e Mixer 3D).

È possibile pulire un solo accessorio per ogni utilizzo, evitando di inserire altri accessori che non siano indicati dal robot da cucina **cooKING 5**.

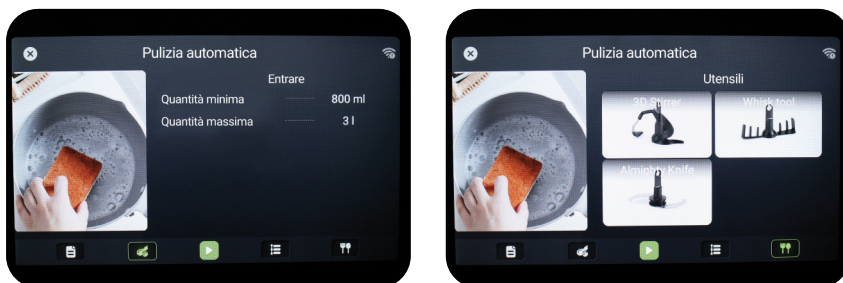




PROGRAMMI DI COTTURA - MODALITÀ AUTOMATICA

Questo programma rimuove facilmente i residui di cibo da ogni accessorio. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, aggiungere alcune gocce di sapone liquido per piatti e versare una grande quantità d'acqua (massimo 3L) nella pentola fino a coprire tutto lo sporco.

Ricordare di utilizzare sempre acqua fredda quando si esegue questo programma.



Prima di iniziare il programma di pulizia automatica, posizionare e chiudere il coperchio interno trasparente con il relativo misurino.

Il programma di pulizia automatica ha 4 velocità predefinite a una temperatura di 80°C regolabile in un intervallo compreso tra 70°C e 100°C e un timer predefinito di 8 minuti regolabile.

Il robot da cucina **cooKING 5** riscalda l'acqua alla temperatura impostata prima del conto alla rovescia del tempo selezionato.

Al termine del processo, gettare l'acqua e pulire la pentola.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE

SCHEMA TECNICA DEL ROBOT DA CUCINA COOKING 5	
Modello	cooKING 5
Peso netto	9,5Kg
AC	220-240V 50/60Hz
Motore principale	1000W
Motore di cottura	1300W
Potenza massima combinata	1600W
Intervallo di temperatura	37°C a 200°C
Capacità della pentola	3,5/5L massimo





RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzioni
Il robot da cucina cookING 5 non si accende	Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato e che l'interruttore ON/OFF sia in posizione ON
Il robot da cucina cookING 5 non riscalda	Verificare che il programma selezionato abbia la temperatura di riscaldamento scelta
La bilancia elettronica non funziona	Verificare che la funzione di bilancia elettronica sia selezionata correttamente
	Assicuratevi che sotto il robot da cucina non ci sia nulla che possa destabilizzare o ostacolare l'uso della bilancia elettronica
Il coperchio interno trasparente non si chiude correttamente	Verificare che il coperchio sia montato correttamente e che la gomma in silicone sia in buone condizioni



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Ci sono perdite di vapore o di liquidi	Ricordate di rispettare sempre i livelli massimi di riempimento raccomandati in ogni programma
Il coperchio non può essere aperto al termine del tempo di cottura o di lavorazione	Verificare che tutti i processi siano stati completati e che gli accessori non siano in funzione
Il robot da cucina cookING 5 non si accende	Accertarsi di aver montato correttamente il coperchio di chiusura esterno con i connettori elettrici e il coperchio interno trasparente, altrimenti non sarà possibile avviare i programmi
Il display a LED non si accende	Verificare che il display touchscreen a LED non sia stato spento con il pulsante ON/OFF
Il robot da cucina cookING 5 si è fermato quando il liquido fuoriesce dai coperchi di chiusura	Per la sicurezza, grazie ai sensori anti trabocco, il robot da cucina cookING 5 si ferma automaticamente in caso di tracimazione di liquidi o alimenti



GARANZIA

GARANZIA

ABANTERA garantisce i prodotti per un periodo di 3 anni rispetto a qualsiasi tipo di difetto riscontrato negli stessi in conformità la legge generale per la difesa dei consumatori e degli utenti.

La garanzia comprende la riparazione e la sostituzione delle parti difettose da personale autorizzato dal distributore o dal servizio di assistenza tecnica ufficiale (SAT), il luogo dove si trova l'impianto o nei propri uffici. La garanzia include mano di opera e spese di spedizione nel caso in cui si producano.

ABANTERA è esente da garanzia per i pezzi soggetti a usura naturale, mancanza di manutenzione, urti o altri difetti di conformità dovuti a errori o inadeguatezza di uso secondo le condizioni e i limiti di funzionamento indicati dal costruttore. La garanzia perde la sua validità anche in caso di manipolazione e uso improprio delle attrezzature o riparazioni o modificati da personale esterne alla società di distribuzione o al SAT ufficiale. Le parti sostituite durante la garanzia rimangono di proprietà di **ABANTERA**.

ABANTERA risponde del difetto di conformità degli apparecchi quando questa riguarda la provenienza, l'identità o l'idoneità degli prodotti, secondo la loro natura e destinazione. Tenendo conto le caratteristiche degli apparecchi, è indispensabile affinché la garanzia coprire la non conformità, l'applicazione delle condizioni tecniche per l'installazione e il funzionamento di questa scheda di garanzia corredata da la fattura da lo scontrino fiscale.



PERDITA DELLA GARANZIA E DICHIARAZIONE DI CERTIFICATI

La mancata applicazione di questi requisiti può causare la mancata validità della garanzia, tenendo conto dell'importanza dell'uso previsto dell'apparecchio e delle le condizioni e i limiti operativi entro i quali deve operare.

Per qualsiasi reclamo durante il periodo di garanzia, è obbligatorio presentare la fattura di acquisto. Il periodo di garanzia di 3 anni inizia dal momento dell'acquisto dal distributore. Se durante il periodo di garanzia l'apparecchio presenta qualche problema, contattare suo distributore.

PERDITA DELLA GARANZIA

- Danni causati da errata manipolazione.
- Nel caso in cui l'imballaggio fosse danneggiato.
- Nel caso in cui non si disponga della fattura di acquisto.
- Danni causati dalla manomissione o dall'apertura del robot da cucina **cooKING 5**.
- Danni causati da forze maggiori.
- Aver superato il periodo di garanzia di 3 anni.
- Danni causati da agenti esterni al robot da cucina **cooKING 5**.
- Danni causati dal superamento dei limiti ambientali indicati nel manuale.

DICHIARAZIONE DI CERTIFICATI

QUESTO DISPOSITIVO HA LE SEGUENTI CERTIFICAZIONI DI MASSIMA QUALITÀ A
LIVELLO INTERNAZIONALE





ÍNDICE

1. Introdução	191
2. Avisos	192
3. Características principais	196
4. Peças e componentes	197
4.1 Tacho aço inoxidável XL	200
4.2 Tampa exterior de fecho com conectores eléctricos	201
- Modo de Bloqueio	201
- Modo de Desbloqueio	202
- Modo de Limpeza	202
4.3 Tampa interior transparente e copo de medição	203
4.4 Acessórios para cortar, fatiar e ralar	204
4.5 Lâmina Todo-Poderosa	206
4.6 Acessório Batedeira 3D	207
4.7 Acessório Batedeira 2D	207



4.8 Acessórios para cozer a vapor	208
- Cesto interior de vapor	208
- Base de vapor profunda	209
- Base de vapor plana	210
- Tampa para bases de vapor	210
4.9 Veio de acionamento, tampa de segurança, porca de bloqueio	211
- Veio de acionamento	211
- Tampa de segurança	212
4.10 Espátula	213
5. Painel de controlo	214
6. Funcionamento	217
7. Configuração	218
8. Ícones do ecrã	221
9. Programas de cozinha	222



ÍNDICE

9.1 Modo Manual	222
- Opção Sem Utensílios	222
- Opção de Lâmina Todo-Poderosa	223
- Opção Acessório Batedeira 2D	224
- Opção Acessório Batedeira 3D	224
- Opção de Processador de Alimentos	225
9.2 Modo Receitas Guiadas	226
9.3 Modo Automático	232
- Massa	233
- Ferver água	233
- Guisado	234
- Cozimento lento	234
- Cozinhar a vapor	235
- Fritar ou Micro-grelhar	235
- Arroz	236
- Chocolate derretido	236
- Aquecer	237
- Limpeza automática	237



10. Características técnicas	239
11. Solução de problemas	240
12. Garantia	242
13. Perda de garantia	243
14. Declaração de certificados	243





MANUAL DO USUÁRIO





INTRODUÇÃO

Robô de cozinha profissional e doméstico **cooKING 5** com ecrã tátil inteligente TFT de 7 polegadas, incluindo 200 receitas pré-instaladas, incorporando interface 4-Core 1+8GB e WiFi de última geração, de **ABANTERA**.

Dispõe de um potente motor para cozinhar de 1300W, tacho grande XL em aço inoxidável com capacidade máxima de 3,5L/5L, balança eletrónica de alta precisão, 12 programas de cozimento distribuídos por 3 modos de controlo (manual, receitas guiadas e automático), temporizador, ajuste de temperatura e 20 níveis de regulação de velocidade + turbo.

Poderá saborear e apreciar a arte culinária com deliciosas receitas equilibradas, dietéticas e nutritivas para toda a família, desde os pratos e guisados mais tradicionais até às preparações mais sofisticadas e vanguardistas.

Obrigado por confiar na **ABANTERA**.



AVISOS

AVISOS

- Ligue e utilize o robô de cozinha **cooKING 5** conforme especificado neste manual do utilizador.
- Não utilize o robô de cozinha **cooKING 5** com peças ou acessórios não originais, pois isso pode danificá-lo.
- Não ligue o robô de cozinha **cooKING 5** se algum dos seus cabos, fichas ou acessórios estiver em mau estado.
- Evite molhar a unidade principal do robô de cozinha **cooKING 5**, bem como o cabo e a respetiva ficha.
- Evite bater no tacho ou noutras partes do robô de cozinha **cooKING 5**, pois isso pode desestabilizar a balança eletrónica incorporada.
- As crianças não devem utilizar o robô de cozinha **cooKING 5** como um brinquedo. Mantenha as crianças afastadas da unidade principal e dos seus componentes.
- Desligue o robô de cozinha **cooKING 5** e desligue-o da corrente elétrica antes de substituir acessórios e componentes. Não coloque peças soltas no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- Para limpar o robô de cozinha **cooKING 5** e os seus componentes, desligue-o da alimentação elétrica e certifique-se de que arrefeceu completamente.
- Manter sempre os sensores de temperatura limpos, sem sujidade e secos. Evite introduzir o tacho na unidade principal com os sensores húmidos, uma vez que isso pode causar danos na unidade principal do robô de cozinha **cooKING 5**.
- Coloque o robô de cozinha **cooKING 5** num local ventilado, numa superfície plana e nivelada, com espaço suficiente para utilização.



AVISOS

- Não coloque quaisquer objetos em cima do robô de cozinha **cooKING 5** que possam causar um mau funcionamento ou danos.
- Nunca coloque o processador de alimentos **cooKING 5** sobre ou perto de superfícies quentes.
- Ao utilizar o robô de cozinha **cooKING 5**, a caixa, o tacho e outros componentes ficam quentes; nunca toque nas superfícies metálicas com as mãos. Utilize apenas as pegas/maçanetas não condutoras de calor para manusear o tacho e a respetiva tampa.
- Se for sensível ao calor, utilize luvas para abrir ou fechar a tampa quando manusear o robô de cozinha **cooKING 5** para evitar possíveis queimaduras.
- O robô de cozinha **cooKING 5** pode funcionar a temperaturas muito elevadas, por isso tenha cuidado, pois a libertação rápida de vapor, o excesso de líquido ou o sobreaquecimento e os salpicos de gordura podem provocar queimaduras.
- Tenha especial cuidado ao adicionar qualquer ingrediente (sólido ou líquido) ao robô de cozinha **cooKING 5** através do bocal da tampa, uma vez que podem sair vapores quentes.
- Remova o tacho do corpo principal do robô de cozinha **cooKING 5** quando terminar de o utilizar. Isto evitará que a base do tacho sobreaqueça, bem como que os ingredientes se colem às paredes do recipiente, o que poderia provocar a sua deterioração.
- Ao encher o tacho com líquidos quentes, tenha especial cuidado ao levantar a tampa do robô de cozinha **cooKING 5**.
- Não aqueça o robô de cozinha **cooKING 5** vazio nem coloque objetos que não sejam alimentos no interior do tacho.
- O calor pode danificar os discos de trituração, por isso deixe o robô de cozinha **cooKING 5** arrefecer antes de o voltar a utilizar.



AVISOS

- O calor elevado contínuo pode derreter a espátula, evite deixá-la dentro do tacho durante mais tempo do que o necessário para a sua utilização.
- Durante o funcionamento do robô de cozinha **cooKING 5**, o ar quente de exaustão é expelido através da grelha de saída de ar. Não obstrua esta conduta, uma vez que pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
- O robô de cozinha **cooKING 5** contém utensílios rotativos que podem causar ferimentos, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa e outros utensílios afastados destas peças quando em funcionamento.
- Manuseie as ferramentas e os utensílios apenas quando o robô de cozinha **cooKING 5** NÃO estiver em funcionamento.
- Segure a Lâmina Todo-Poderosa apenas pelo cabo, uma vez que a lâmina é muito afiada e existe o risco de se cortar.
- Os discos de corte, fatiar e ralar têm arestas afiadas, segure-os apenas pelos orifícios de ambos os lados.
- O robô de cozinha **cooKING 5** tem êmbolos de inserção de alimentos para o ajudar a introduzir os ingredientes, evite fazê-lo com as mãos.
- Limpe e manuseie cuidadosamente cada componente do robô de cozinha **cooKING 5** antes de o utilizar.
- O enchimento excessivo pode danificar o robô de cozinha **cooKING 5** e danificar as suas peças e componentes, por favor respeite as quantidades máximas indicadas.
- A Lâmina Todo-Poderosa suporta uma carga máxima de trabalho, não triturar mais de 1 kg de ingredientes de cada vez.
- Uma limpeza incorreta pode danificar o equipamento do robô de cozinha **cooKING 5**, evite utilizar o lado áspero da esponja, pois pode desgastar o material do equipamento.



AVISOS

- Não submeter os mecanismos de segurança ou anti-bloqueio a uma força excessiva, pois pode danificá-los ou prejudicar o bom funcionamento do robô de cozinha **cooKING 5**.
- Retire completamente o cabo de alimentação quando utilizar o robot de cozinha **cooKING 5**, uma vez que este pode ficar deformado no interior devido às altas temperaturas. Quando terminar de o utilizar, desligue-o da tomada e recolha o cabo pela parte de trás.





CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Motor principal 1000W
- Motor para cozinhar 1300W
- Tacho de aço inoxidável 3,5L/5L máx
- Balança eletrónica de alta precisão de 1 grama a 5,5 quilogramas
- Gama de temperaturas 37°C a 200°C
- 200 receitas pré-instaladas
- 12 programas distribuídos por 3 modos de controlo:
 - 1 modo manual
 - 1 modo de receita guiada
 - 10 modos automáticos (9 receitas e 1 modo de limpeza)
- Ajuste de velocidade níveis 1-20 + turbo
- Temporizador até 12h
- Ecrã tátil inteligente TFT de 7 polegadas
- Interface de 1+8 GB com 4 núcleos e WiFi de última geração
- Acessórios:
 - Lâmina Todo-Poderosa em aço inoxidável com reforço em Titânio
 - Acessório Batedeira 2D
 - Acessório Batedeira 3D
 - Disco de corte de dupla face em aço inoxidável com reforço em Titânio
 - Disco de ralar de dupla face em aço inoxidável com reforço em Titânio
- Sistema de limpeza automática para: Lâmina Todo-Poderosa, Acessório Batedeira 2D e Acessório Batedeira 3D

PEÇAS E COMPONENTES





PEÇAS E COMPONENTES



Disco de corte de dupla face



Disco de corte laminado e ralado de dupla face



Êmbolo pequeno para inserir alimentos



Êmbolo pequeno para inserir alimentos



Tampa protetora para o processador de alimentos



Suporte do disco e do veio da hélice



Lâmina Todo-Poderosa



Acessório Batedeira 2D

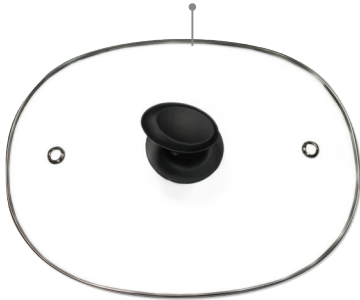


Acessório Batedeira 3D



PEÇAS E COMPONENTES

Tampa para bases de vapor



Veio de acionamento do tacho



Porca de bloqueio do tacho



Tampa de segurança do tacho

Base de vapor plana



Copo de medição



Tampa interna transparente



Base de vapor profunda



Cesto interior de vapor





TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL XL

Tacho grande com tecnologia de ponta e uma capacidade de 3,5/5L, feita de aço inoxidável com sensores de temperatura inteligentes.

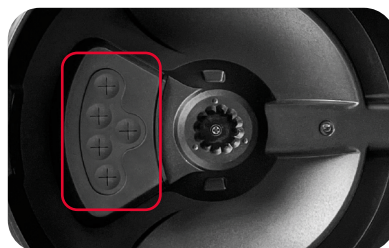
Base e pegas de alta qualidade, altamente resistentes e não condutoras de calor.



A escala de medição no interior indica o volume mínimo e máximo de enchimento.



Para colocar o tacho na unidade principal, posicione corretamente os pinos de contato elétrico na parte inferior do tacho sobre os orifícios de ligação na Unidade Principal, como indicado abaixo:



Certifique-se de que coloca o tabuleiro com o logótipo virado para a frente para um posicionamento correto na Unidade Principal.



⚠ Evite colocar objetos ou depósitos nos pinos de contato do recipiente ou nos orifícios de ligação da Unidade Principal, pois isso pode provocar choques elétricos.

TAMPA DE FECHO EXTERIOR COM CONECTORES ELÉTRICOS

A tampa de fecho exterior com conectores elétricos tem 3 posições principais:

1. Modo de bloqueio 🔒 (fechado)
2. Modo de desbloqueio 🔓 (aberto)
3. Modo de limpeza 🧼
(desmontagem para limpeza e substituição da borracha de vedação)

Antes de começar a utilizar o robô de cozinha **cooKING 5**, deve colocar a tampa de vedação exterior com conectores elétricos sobre os orifícios de ligação do tacho.

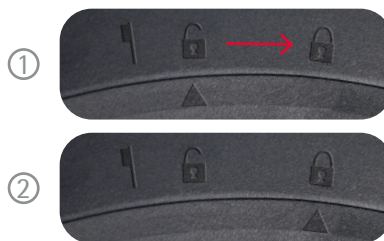
Certifique-se de que a coloca na posição correta, bloqueando-a antes de cozinhar, uma vez que, por razões de segurança, o robô de cozinha **cooKING 5** não funcionará se não estiver corretamente posicionado.

Tampa de fecho exterior com conectores elétricos colocada sobre o recipiente do robô de cozinha **cooKING 5**.




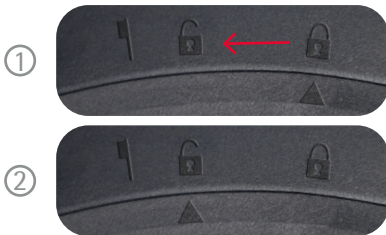
MODO DE BLOQUEIO 🔒

Para bloquear a tampa de fecho exterior com conectores elétricos, uma vez colocada, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até o fecho de segurança engatar, posicionando a seta no ícone do cadeado fechado 🔒.




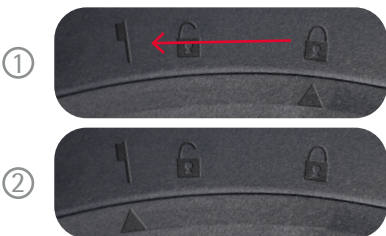
MODO DE DESBLOQUEIO

Para retirar a tampa de fecho exterior com os conectores elétricos do tacho, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até desbloquear o fecho de segurança, posicionando a seta no ícone do cadeado aberto .



MODO DE LIMPEZA

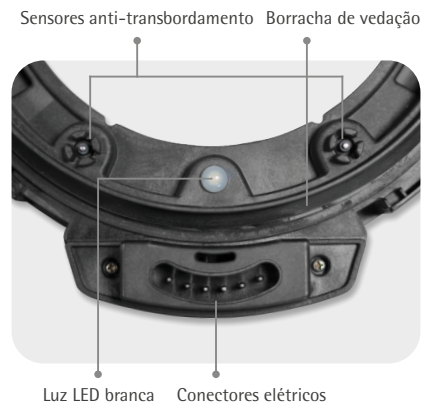
Para retirar e limpar facilmente a tampa de fecho exterior com conectores elétricos e a borracha de vedação, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, posicionando a seta no ícone de limpeza .



Componentes da tampa de fecho exterior com conectores elétricos



Parte interior da tampa de fecho exterior com conectores elétricos





TAMPA INTERIOR TRANSPARENTE E COPO DE MEDIÇÃO

A tampa interior transparente é colocada sobre a tampa exterior de fecho com os conectores elétricos na posição ① ◀ 🔒.

Em seguida, rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para a bloquear 🔒 ▶ no lugar, como indicado na posição ② .

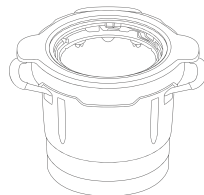


O copo de medição é utilizado para medir pequenas quantidades de ingredientes até um máximo de 100 ml e cobrir a tampa transparente no interior.



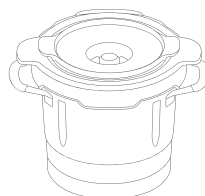
Tacho com tampa de fecho exterior com conectores elétricos

Pode preparar pratos sem a utilização de utensílios, com a capacidade de mexer preparação com a espátula.



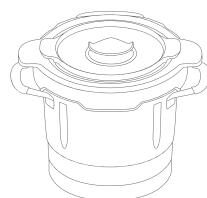
Tacho com tampa exterior de fecho com conectores elétricos e tampa interior transparente

Pode preparar pratos com os acessórios, processar alimentos e adicionar líquidos enquanto cozinha.



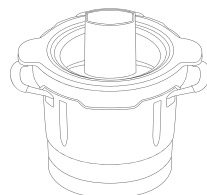
Tacho com tampa de fecho exterior com conectores elétricos, tampa interior transparente e copo medidor

Pode preparar pratos com os acessórios e processar os alimentos.



Tacho com tampa de fecho exterior com conectores elétricos e tampa de proteção do processador de alimentos

Pode processar alimentos ralando, cortando e fatiando .



ACESSÓRIOS PARA CORTAR, FATIAR E RALAR

O robô de cozinha **cooKING 5** tem dois discos rotativos para cortar, fatiar e ralar que podem ser utilizados em ambos os lados, consoante a espessura pretendida.

Os discos de corte, laminação e ralado só podem ser colocados no suporte de discos quando a Unidade Principal não estiver em funcionamento.

Disco de corte laminado
e ralado de dupla face



Disco de corte de
dupla face



É muito importante colocar e fixar previamente a tampa de fecho exterior com conectores elétricos para que o suporte do disco encaixe perfeitamente.

Siga os passos abaixo:

- 1 | Coloque o veio da hélice sobre o veio de acionamento do tacho




- 2 | Coloque o suporte do disco no veio da hélice.





- 3 | Em seguida, posicione cuidadosamente o disco de corte, segurando-o pelos orifícios do suporte do disco.



- 4 | Coloque a tampa protectora para o processador de alimentos sobre a tampa de fecho exterior com conectores elétricos até encaixar no lugar .




- 5 | Rode a tampa protectora para o processador de alimentos no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar bem na tampa de fecho exterior com conectores elétricos, com o bico virado para si  .



- 6 | Quando a tampa protectora para o processador de alimentos estiver colocada, pode introduzir os alimentos no robô de cozinha através do bocal da tampa, sempre com a ajuda dos êmbolos de alimentação.

Apenas o êmbolo de alimentação pequeno pode ser utilizado, inserindo-o sempre no êmbolo de alimentação grande.



-  Tenha especial cuidado com os discos rotativos, pois podem causar ferimentos.

Só podem ser colocados e retirados quando o robô de cozinha **cooKING 5 NÃO** estiver a funcionar.




LÂMINA TODO-PODEROSA

Lâmina Todo-Poderosa fabricada em aço inoxidável com reforço de Titânio ultra-resistente de última geração, com uma estrutura em PPA, um termoplástico muito sólido, com elevada rigidez e dureza, da mais alta qualidade.

Graças a estes materiais e acabamentos, é capaz de suportar temperaturas até 270°C.



A Lâmina Todo-Poderosa é utilizada para misturar, amassar, cortar, picar e triturar desde fruta, legumes, carne e peixe até alimentos e ingredientes mais duros, como gelo e nozes.

 Tenha especial cuidado ao manusear a Lâmina Todo-Poderosa, pois tem lâminas muito afiadas.

Segure-a sempre pelo cabo e evite tocar a lâmina com as mãos.

Para fixar firmemente a Lâmina Todo-Poderosa, retire a tampa de fecho exterior com conetores elétricos, coloque a Lâmina Todo-Poderosa no eixo de acionamento do tacho e bloqueie-a rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Em seguida, colocar a tampa de fecho exterior com conetores elétricos em cima do tacho para utilização.



ACESSÓRIO BATEDEIRA 3D

Acessório Batedeira 3D em aço inoxidável com uma estrutura PPA ultra-resistente.



A Batedeira 3D é utilizada para mexer, misturar, aquecer e cozinhar alimentos de forma uniforme e rápida, como guisados ou sopas.

Para fixar a Batedeira 3D, remova a tampa de fecho exterior com conectores elétricos e coloque-a sobre o veio de transmissão do tacho. Em seguida, volte a colocar a tampa de fecho exterior com conectores elétricos no tacho.



ACESSÓRIO BATEDEIRA 3D

Acessório Batedeira 2D em aço inoxidável com uma estrutura PPA ultra-resistente.



A Batedeira 2D é utilizada para mexer ingredientes de grão fino ou em pó, misturar e aquecer alimentos como o molho bechamel e emulsionar alimentos como a maionese.

Para fixar a Batedeira 2D, remova a tampa de fecho exterior com conectores elétricos e coloque-a no eixo de acionamento da tacho. Em seguida, volte a colocar a tampa de fecho exterior com os conectores elétricos no tacho.





PEÇAS E COMPONENTES

ACESSÓRIOS PARA COZINHAR A VAPOR

O robô de cozinha **cooKING 5** está equipado com os seguintes acessórios de vaporização: cesto interior de vapor, base de vapor profunda, base de vapor plana e tampa para bases de vapor.

O cesto interior, as bases de vapor e o botão da tampa das bases de vapor são fabricados em PPA, um termoplástico muito sólido, com elevada rigidez e dureza, capaz de suportar temperaturas até 270°C

A tampa das bases de vapor é feita de vidro temperado, um material muito resistente aos choques e às altas temperaturas, que, sendo transparente, permite ver o estado do processo de cozimento sem ter de levantar a tampa.

CESTO INTERIOR DE VAPOR

O cesto interior de vapor é utilizado para preparar pratos mais delicados de arroz ou massa, para filtrar sumos de frutas ou legumes ou como coador.

Tem duas posições:

Posição 1: O cesto é colocado na posição mais baixa, encaixando com os 4 grãos do tacho.



①



Posição 2: O cesto é colocado na posição mais elevada acima dos 4 grãos, acima do limite superior do tacho.



②





PEÇAS E COMPONENTES

Para uma utilização correta do cesto interior de vapor, é necessário inserir primeiro a quantidade de água desejada utilizando as marcas de medição e, em seguida, colocar o cesto interior de vapor interior no tacho na posição pretendida.



Uma vez colocados os alimentos no cesto interior de vapor, certifique-se de que a quantidade máxima indicada no cesto não é ultrapassada. Em seguida, coloque a tampa de fecho exterior com conectores elétricos e a tampa interior transparente.



Limite máximo de alimentos

BASE DE VAPOR PROFUNDA

A base de vapor profunda é utilizada para cozinhar alimentos volumosos ou em grandes quantidades.

A duração do cozimento a vapor varia consoante a quantidade de água e os ingredientes utilizados.

Não se esqueça de colocar e ajustar sempre a base de vapor profunda na tampa interior transparente para uma utilização correta, tal como indicado na imagem:



Montagem da base de vapor profunda na tampa interior transparente



Base de vapor profunda colocada na Unidade Principal



PEÇAS E COMPONENTES

BASE DE VAPOR PLANA

A base de vapor plana é utilizada para cozinhar alimentos mais pequenos ou menos volumosos.

Para utilizar a base de vapor plana, colocar e encaixar previamente a base de vapor funda na tampa interior transparente. Sobre a base de vapor profunda, colocar a base de vapor plana como indicado na imagem:



Colocação da base de vapor plana sobre a base de vapor profunda e tampa interior transparente



Base plana de vapor colocada na Unidade Principal

TAMPA PARA BASES DE VAPOR

A tampa para bases de vapor é de vidro temperado e o seu botão é de termoplástico PPA, materiais muito resistentes aos choques e às altas temperaturas.

É SEMPRE necessário colocar esta tampa quando se utilizam os acessórios de vaporização para melhorar os tempos de cozimento. Esta tampa adapta-se apenas às bases para cozinhar profunda e plana.



Montagem da tampa para bases de vapor na base de vapor plana, na base de vapor profunda e na tampa interior transparente



Tampa para bases de vapor colocada na Unidade Principal

Os acessórios para cozinhar a vapor permitem-lhe cozer os alimentos a vapor até 3 níveis ao mesmo tempo. Com o cesto interior de vapor, com a base para cozer a vapor profunda e com a base para cozinhar a vapor plana.

⚠ Os acessórios para cozinhar a vapor atingem temperaturas elevadas, pelo que deve ter muito cuidado ao manuseá-los e, se necessário, usar luvas.

VEIO DE ACIONAMENTO E TAMPA DE SEGURANÇA COM PORCA DE BLOQUEIO

VEIO DE ACIONAMENTO

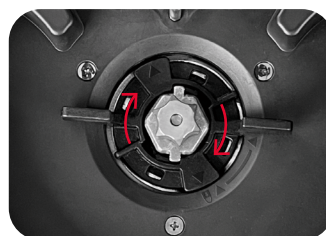
O veio de acionamento do tacho do robô de cozinha **cooKING 5** é utilizado para qualquer um dos programas de cozimento. Está integrado no tacho e é mantido no lugar pela porca de bloqueio.



Para encaixar o veio de acionamento do tacho, insira-o com uma mão no interior do tacho e, com a outra mão, fixe-o com a porca de bloqueio na parte de trás do tacho. Rode a porca de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio até que a sua posição seja a do ícone do cadeado fechado.




Desenho esquemático do veio de acionamento e da colocação da porca de bloqueio do tacho

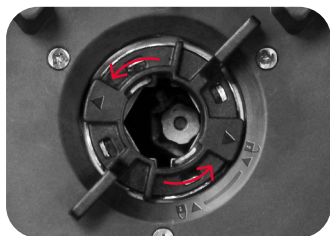


Posição da porca de bloqueio colocada na parte de trás do tacho



Veio de transmissão colocado no interior do tacho

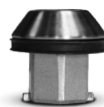
Para retirar o veio de acionamento do tacho, segure-o com uma mão no interior do tacho para evitar que caia, enquanto utiliza a outra mão para rodar a porca de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O veio de acionamento do tacho sairá facilmente quando a posição da porca de bloqueio for colocada no ícone do cadeado aberto  .



Veio de acionamento removido

TAMPA DE SEGURANÇA

A tampa de segurança do tacho do robô de cozinha **cooKING 5** só pode ser utilizada no programa de cozimento manual e com acessórios de vaporização.




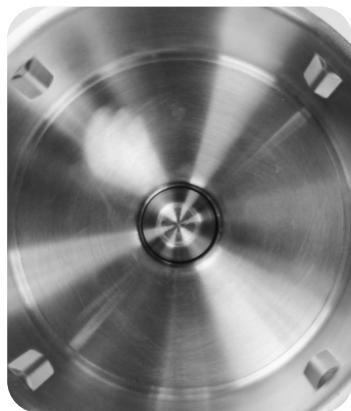

Para colocar a tampa de segurança do tacho, introduza-a com uma mão no interior do tacho e, com a outra mão, fixe-a com a porca de bloqueio situada na parte de trás do tacho. Rodar a porca de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio até que a sua posição seja a do ícone do cadeado fechado  .



Diagrama esquemático da instalação da tampa de segurança e da porca de bloqueio



Tampa de segurança colocada no interior do tacho

Para retirar a tampa de segurança do tacho, segure-a com uma mão no interior do tacho para evitar que caia, enquanto com a outra mão roda a porca de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A ficha de segurança sairá facilmente quando a posição da porca de bloqueio estiver colocada no ícone do cadeado aberto  .



Veio de acionamento removido


ESPÁTULA

A espátula do robô de cozinha **cooKING 5** é feita de baquelite flexível de alta qualidade, suave ao toque, que pode suportar altas temperaturas.



Graças à sua elasticidade, é possível mexer, misturar e remover alimentos do interior do tacho.



 **NÃO** utilizar outros utensílios, como colheres ou garfos, para manusear os alimentos no interior do tacho, pois podem ficar presos nos utensílios, provocando danos no interior do tacho.



PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO





PAINEL DE CONTROLO

BOTÃO TÁTIL ON/OFF DO ECRÃ DE LED E DA LUZ DO ECRÃ INTERIOR

Com este botão, pode desligar o visor LED, premindo-o durante 3 segundos. Aparece uma mensagem a perguntar se quer ou não desligar o visor LED.

Além disso, uma pressão breve liga ou desliga a luz LED branca na tampa exterior com conectores elétricos e emite um sinal sonoro.





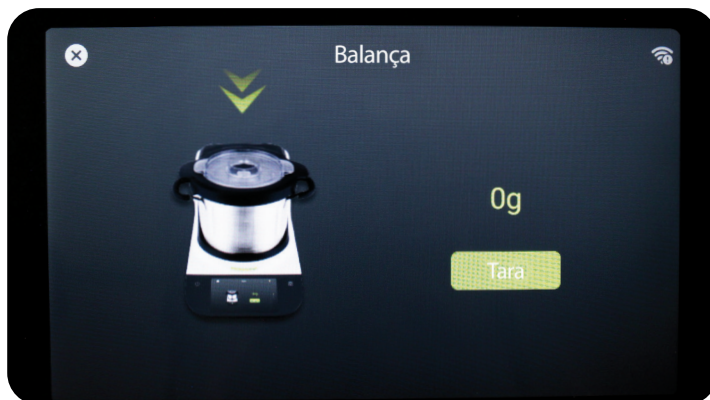
PAINEL DE CONTROLO



BOTÃO TÁTIL BALANÇA DE ALTA PRECISÃO

Com este botão pode pesar alimentos e ingredientes no tacho do robô de cozinha **cookING 5** desde 1 grama até 5,5 quilogramas. Prima ligeiramente para visualizar o ecrã da balança de alta precisão e iniciar a pesagem.

Para pesar cada alimento ou ingrediente separadamente, prima "Tara" no ecrã tátil LED, isto irá repor o peso para 0 gramas, permitindo-lhe continuar a pesar novos alimentos ou ingredientes sem ter de remover os que estão dentro do tacho. Se não premir "Tara", o peso de cada alimento ou ingrediente que insira no tacho do robô de cozinha **cookING 5** continuará a ser adicionado.





FUNCIONAMENTO


- 1 | Colocar o tacho de aço inoxidável na Unidade Principal do robô de cozinha **cooKING 5** e colocar os acessórios a utilizar.

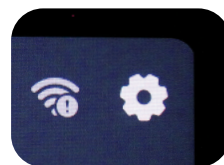
Certifique-se sempre de que fecha o tacho com a tampa de fecho exterior com conetores elétricos.

- 2 | Remova o cabo de alimentação da parte de trás do robô de cozinha **cooKING 5**, ligue-o à corrente elétrica e prima o interruptor ON/OFF no lado direito da Unidade Principal.

- 3 | Quando ligado, o logótipo da **ABANTERA** aparece no ecrã tátil inteligente TFT de 7 polegadas e, por defeito, é apresentado o modo de cozimento Receitas Guiadas.

Graças à incrível qualidade do ecrã, pode navegar fácil e intuitivamente pelas diferentes definições do robô de cozinha **cooKING 5**.

O idioma predefinido do robô de cozinha **cooKING 5** é espanhol, mas pode alterá-lo premindo o ícone de definições  no canto superior direito.



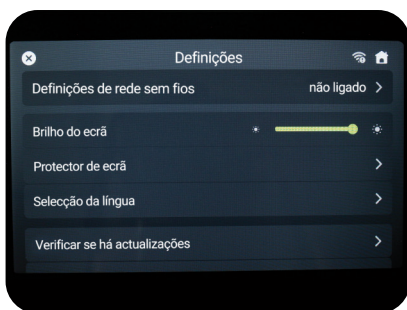


CONFIGURAÇÃO

CONFIGURAÇÃO

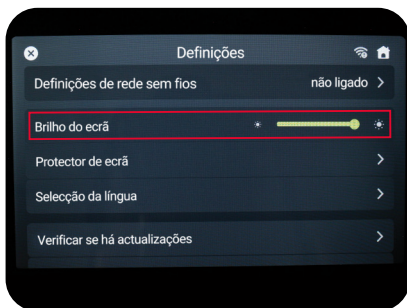
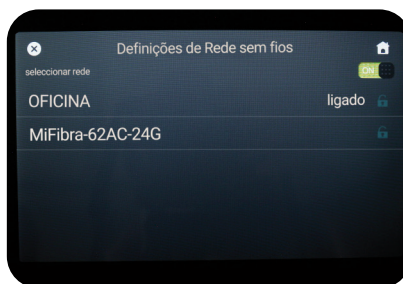
Para configurar o robô de cozinha **cooKING 5**, clique no ícone de definições  no canto superior direito do ecrã.

Aparecerá o seguinte ecrã de configuração:



Definições de rede sem fios

Neste ecrã, pode seleccionar a rede Wi-Fi à qual pretende ligar o seu robô de cozinha **cooKING 5** para aceder a receitas online e atualizar o dispositivo.



Brilho do ecrã

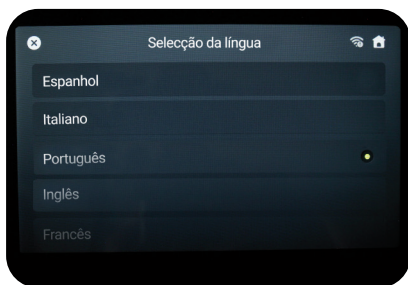
Pode definir a intensidade do brilho do ecrã utilizando a barra verde. Para a esquerda para diminuir a intensidade e para a direita para aumentar a intensidade.



CONFIGURAÇÃO

Protetor de ecrã

Neste ecrã, pode alterar o tempo de inatividade que deve decorrer sem utilizar o robô de cozinha **cooKING 5** antes de o protetor de ecrã ser ativada. Também é possível alterar a duração do protetor de ecrã.



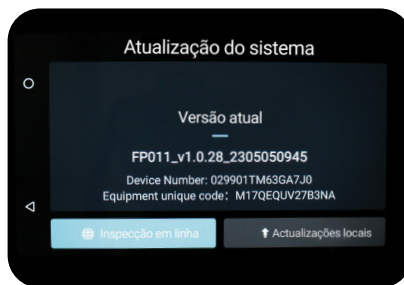
Seleção da língua

Neste ecrã, é possível seleccionar entre os diferentes idiomas disponíveis no robô de cozinha **cooKING 5**: Espanhol, Italiano, Português, Inglês e Francês.

Procurar actualizações

Neste ecrã, verá a versão atual, o número do dispositivo e o código único do robô de cozinha **cooKING 5**.

Graças à ligação à rede sem fios Wi-Fi, pode verificar se existem atualizações online clicando em "Inspeção em linha" ou localmente clicando em "Atualizações locais".

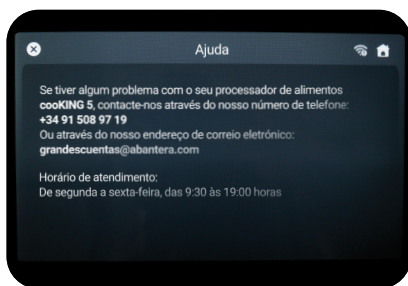
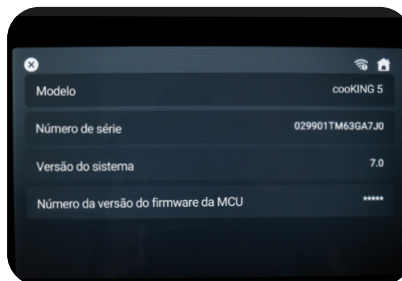




CONFIGURAÇÃO

Versão do dispositivo

Neste ecrã, verá as seguintes informações sobre o robô de cozinha **cooKING 5**: Modelo, número de série, versão do sistema e número da versão do firmware da MCU.



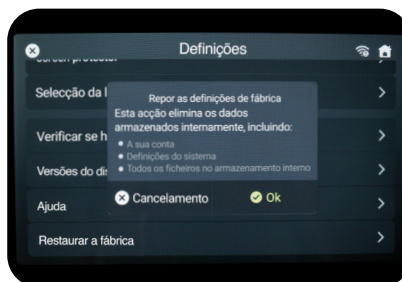
Ajuda

Este ecrã fornece informações sobre o serviço de apoio ao cliente que podem ser contactadas em caso de problemas com o robô de cozinha **cooKING 5**.

Reposição de fábrica

Com esta opção, pode repor as definições de fábrica do robô de cozinha **cooKING 5**.

Premir "Ok" reinicia a Unidade Principal e elimina todos os dados e definições guardados.



⚠ Tenha especial cuidado ao restaurar o robô de cozinha **cooKING 5**, pois todas as receitas descarregadas online e as definições anteriormente guardadas (favoritos, histórico, etc.) serão apagadas. Apenas as receitas que vieram de fábrica com o aparelho serão guardadas, bem como as suas definições iniciais.



ÍCONES DO ECRÃ

ÍCONES DO ECRÃ

	Configuração		Botão Iniciar
	Fechar / Voltar		Ligado à rede Wi-Fi
	Definição do brilho		Não ligado à rede Wi-Fi
	NÃO Acessórios		Lâmina Todo-Poderosa
	Batedeira 3D		Batedeira 2D
	Processador de alimentos		Temporizador
	Indicador de temperatura		Velocidade
	Turbo		Início
	Pausa / Paragem		Reiniciar
	Aumentar / Diminuir		Pausa na receita Modo Receitas Guiadas
	Receitas favoritas		Adicionar receita aos favoritos
	Lista de receitas de A a Z		Procurar receitas
	Lista de receitas por secção		Ingredientes
	Acessórios necessários		Descrição e sugestões
	Lista das etapas da receita		Número de passos da receita
	Etapa anterior do processo		Próxima etapa do processo



PROGRAMAS DE COZINHA

O robô de cozinha **cooKING 5** tem 12 programas em 3 modos de controlo: Manual, Receitas Guiadas e Automático.

MODO MANUAL

O Modo Manual do robô de cozinha **cooKING 5** tem diferentes opções de cozimento à escolha:

- Opção Sem Utensílios
- Opção Lâmina Todo-Poderosa
- Opção Acessório Batedeira 2D
- Opção Acessório Batedeira 3D
- Opção de Processador de Alimentos. Com esta opção, pode utilizar os acessórios para cortar, triturar e picar.

Neste modo, os parâmetros de temperatura 🌡️, tempo ⌚ e velocidade ⚡ podem ser modificados. É também o único modo em que podemos utilizar a função Turbo 🌀 com a opção Lâmina Todo-Poderosa.

Opção Sem Utensílios 🍷

Antes de selecionar esta opção no ecrã tátil LED, é necessário colocar primeiro a tampa de segurança do tacho, o que permite cozinhar ensopados, sopas, estufados ou pratos cozinhados a vapor.

Os parâmetros modificáveis são temperatura (37°C a 200°C) e tempo (1 segundo a 12 horas).





PROGRAMAS DE COZINHA - MODO MANUAL

Para o cozimento a vapor, é aconselhável selecionar uma temperatura de 100°C.

Segue-se uma tabela com a quantidade de água e os tempos de cozimento recomendados em baixa e alta intensidade:

Quantidade de água em mililitros	Cozinhar a vapor com bases para vapor plana e profundas	Cozinhar a vapor com cesto interior de vapor
800 mililitros	25 minutos	60 minutos
1000 mililitros	45 minutos	120 minutos
1500 mililitros	120 minutos	


Opção Lâmina Todo-Poderosa

Antes de selecionar esta opção no ecrã tátil LED, é necessário colocar o veio de acionamento do tacho e a Lâmina Todo-Poderosa no veio de acionamento.

Os parâmetros modificáveis são a temperatura (0°C a 200°C), o tempo (1 segundo a 12 horas) e a velocidade (20 níveis).



As velocidades 1 a 4 têm intervalos de 180 segundos, 30 segundos, 8 segundos e 4 segundos, respetivamente, o que significa que a Lâmina Todo-Poderosa alterna o tempo de funcionamento e de pausa em função do nível de velocidade escolhido. Da velocidade 5 à velocidade 20, o tempo de trabalho da Lâmina Todo-Poderosa é constante.

A opção Lâmina Todo-Poderosa é a única com a qual se pode utilizar a função Turbo , que faz com que a Lâmina Todo-Poderosa atinja a sua velocidade máxima enquanto se mantiver premido o ícone no ecrã.



PROGRAMAS DE COZINHA - MODO MANUAL



Opção Acessório Batedeira 2D

Antes de seleccionar esta opção no ecrã tátil LED, é necessário colocar o veio de acionamento do tacho e o acessório a Batedeira 2D no veio de acionamento.

Os parâmetros modificáveis são a temperatura (0°C a 200°C), o tempo

(1 segundo a 12 horas) e a velocidade (7 níveis).

O parâmetro de velocidade varia do nível 5 ao nível 11 e todos os níveis trabalham a um ritmo constante.

Opção Acessório Batedeira 3D

Antes de seleccionar esta opção no ecrã tátil LED, é necessário colocar o veio de acionamento no recipiente e a Batedeira 3D no veio de acionamento.

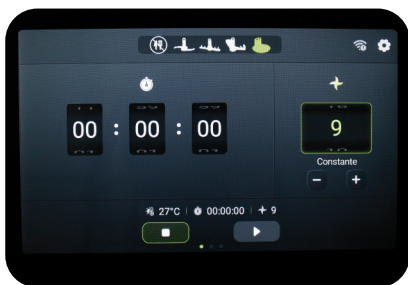
Os parâmetros modificáveis são a temperatura (0°C a 200°C), o tempo (1 segundo a 12 horas) e a velocidade (7 níveis).



As velocidades L1 a L4 têm intervalos de 180 segundos, 30 segundos, 8 segundos e 4 segundos, respetivamente, o que significa que a Batedeira 3D alterna o tempo de funcionamento e de pausa, consoante o nível de velocidade escolhido definido pelos intervalos. As velocidades L5, 5 e 6 têm um ritmo de trabalho constante.



PROGRAMAS DE COZINHA - MODO MANUAL



Opção de Processador de Alimentos

Antes de seleccionar esta opção no ecrã tátil LED, é necessário colocar o veio de acionamento no recipiente e a tampa de fecho exterior com conetores elétricos, de modo a que o suporte do disco encaixe bem.

Em seguida, coloque o veio da hélice no veio de acionamento do tacho o suporte do disco no veio da hélice, o disco de corte a utilizar e, finalmente, coloque a tampa protetora do processador de alimentos na tampa do fecho exterior com conetores elétricos até encaixar no lugar.

Os parâmetros modificáveis são o tempo (1 segundo a 12 horas) e a velocidade (8 níveis). O parâmetro de velocidade varia entre os níveis 9 e 16 e todos os níveis funcionam a um ritmo constante.





PROGRAMAS DE COZINHA - MODO RECEITAS GUIADAS

MODO RECEITAS GUIADAS

O Modo Receitas Guiadas será apresentado por defeito no ecrã depois de ligar o robô de cozinha **cooKING 5**. É composto por 16 secções divididas em 14 categorias de receitas, histórico de receitas e transferência de receitas online. Pode navegar através delas arrastando o ecrã para cima ou para baixo.

- Compota
- Peixe e Marisco
- Scones
- Sobremesas e Doces



- Doces cozinhados
- Sopas e guisados
- Carnes e Aves
- Massas e Arroz

- Bebidas
- Molhos
- Acompanhamentos
- Vegetariano



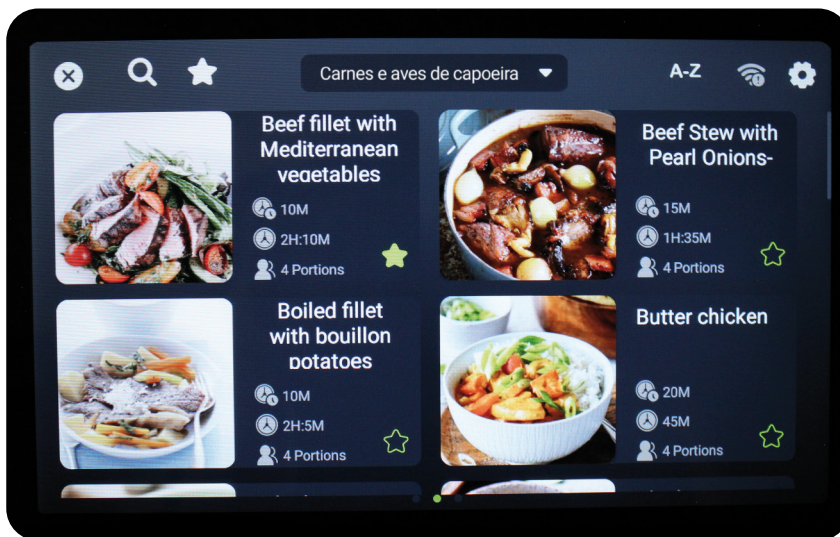


PROGRAMAS DE COCINHA - MODO RECEITAS GUIADAS



- Grelhados e salgados
- Aperitivos e Saladas
- Histórico
- Descarregar receitas

Depois de seleccionar uma das 14 categorias de receitas, poderá ver todas as receitas dessa secção. Na imagem de exemplo seguinte, verá a secção *Carne e Aves*:









Ecrã de Carnes e Aves



PROGRAMAS DE COZINHA - MODO RECEITAS GUIADAS

Ao clicar na receita escolhida, aparece o seguinte ecrã onde pode visualizar:

-  **Descrição e sugestões:** Descrição da receita e sugestões com ligeiras alterações de guarnições ou apresentação do prato.
-  **Ingredientes:** Lista de ingredientes e quantidades necessárias para preparar a receita.
-  **Início:** Começa a seguir os passos da receita em pormenor. Se decidir fazer uma pausa ou sair da receita depois de ter começado a cozinhar, aparece um aviso com o ícone de pausa da receita .
-  **Lista de passos da receita:** Uma visão geral de todos os passos da receita de cozinhado.
-  **Acessórios necessários:** Os acessórios necessários para a receita são apresentados para uma fácil identificação.



Receita: Lombinho de vaca com legumes mediterrânicos

Histórico



Nesta secção, encontrará o histórico das receitas que visualizou, mesmo que não as tenha preparado.



Os ícones seguintes aparecem na barra superior do ecrã tátil LED:

 **Procurar receitas:** Pode procurar receitas escrevendo o nome.

 **Receitas favoritas:** Receitas adicionadas à lista de receitas favoritas.



 **Apagar receitas:** Ao seleccionar esta opção, pode escolher uma a uma as receitas que pretende apagar do histórico. Uma vez feita a selecção, prima o ícone  para apagar definitivamente as receitas.

Se pretender apagar todas as receitas do histórico, seleccione o ícone  e prima novamente o ícone  para as apagar.



Descarregar receitas

As receitas podem ser descarregadas online à medida que o robô de cozinha **cooKING 5** atualiza as receitas no seu sistema.



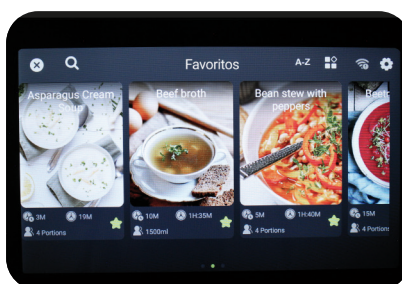
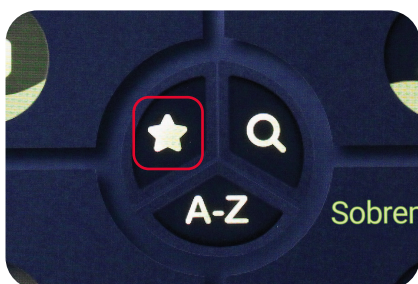
PROGRAMAS DE COZINHA - MODO RECEITAS GUIADAS

Opção Receitas Favoritas ★

Neste ecrã, tem acesso rápido a todas as receitas que foram marcadas como favoritas ★.

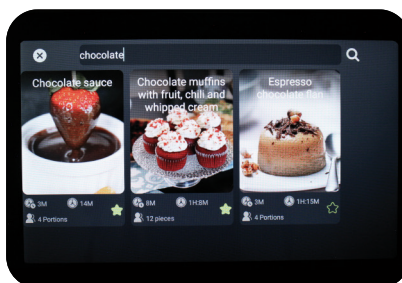
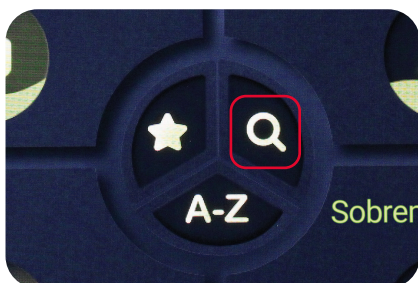
Na parte superior do ecrã, tem acesso rápido ao motor de busca de receitas com uma lista de receitas de A a Z e uma lista de receitas por secção 🗃️ .

As receitas adicionadas aos favoritos não são ordenadas por ordem alfabética, mas sim por ordem de seleção.



Opção Procura de Receitas 🔍

Neste ecrã, é apresentado um teclado com o qual pode procurar as receitas pretendidas. Ao procurar a receita, clique no ícone 🔍 para a visualizar.








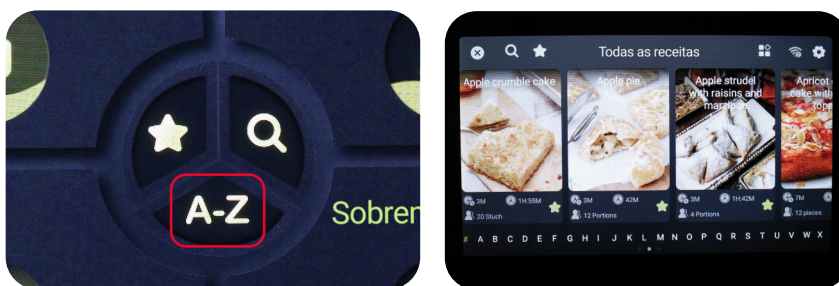
PROGRAMAS DE COZINHA - MODO RECEITAS GUIADAS


Opção Lista de Receitas de A a Z

Neste ecrã, pode pesquisar por ordem alfabética todas as receitas armazenadas no seu robô de cozinha cookING 5.

Na parte superior, tem acesso rápido ao localizador de receitas , às receitas favoritas  e a uma lista de receitas por secção .

Na parte inferior, aparece o alfabeto, permitindo-lhe seleccionar a letra que inicia o nome da receita que pretende procurar.



Ao clicar no ícone da lista de receitas por secção , verá um menu pendente com o qual pode seleccionar entre as diferentes categorias de receitas no Modo Receitas Guiadas.





PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

MODO AUTOMÁTICO

O Modo Automático do robô de cozinha **cooKING 5** tem diferentes opções de cozimento, com uma escolha entre:

- Massa
- Ferver água
- Guisado
- Cozimento lento
- Cozinhar a vapor
- Fritar ou Micro-grelhar
- Arroz
- Chocolate derretido
- Aquecer
- Limpeza automática



Ecrã de vista geral do Programa Automático

Massa

Nesta opção, pode encontrar várias formas de fazer diferentes tipos de massa, consoante a consistência de que necessita para a sua produção.

Está dividida em 4 tipos de consistência: Massa fermentada para pão de alta qualidade; Massa firme para pizzas, massas, baguetes; Massa macia para pastelaria ou bolos e Massa líquida para panquecas ou crepes.



Ferver água

Procedimento adequado para aquecer a água e levá-la a ferver em função do tipo de alimentos que se pretende preparar.

É ideal para cozer batatas descascadas e não descascadas, preparar diferentes tipos de massa ou mesmo aquecer água rapidamente.

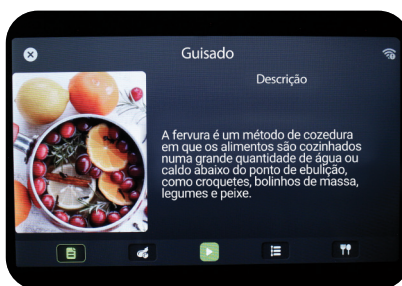




PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

Guisado

Este programa foi concebido para cozinhar em lume brando alimentos que requerem uma grande quantidade de água ou caldo abaixo do ponto de ebulição, como legumes ou peixe.

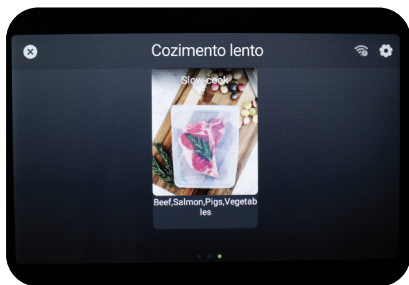


Cozimento lento

Esta opção é adequada para cozinhar alimentos numa bolsa de vácuo a uma temperatura baixa.

A carne, o peixe e os legumes são cozinhados numa bolsa de vácuo num banho de água a uma temperatura baixa constante, que pode ser ajustada conforme necessário.

Os tempos de cozimento são aproximados e podem variar consoante o tipo e a quantidade de ingredientes.



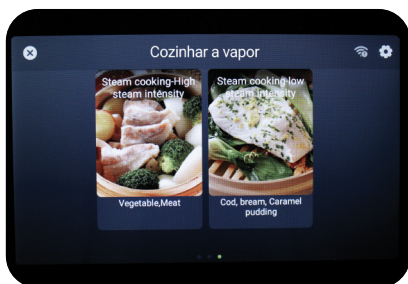


PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

Cozinhar a vapor

A cozinha a vapor é um método de cozimento que consiste em cozinhar os alimentos apenas com vapor, sem os submergir. É uma opção altamente recomendada, uma vez que os alimentos cozinhados a vapor perdem menos nutrientes do que os cozidos.

Os tempos de cozimento são aproximados e podem ser modificados de acordo com as suas necessidades e o tipo e quantidade de ingredientes.



Fritar ou Micro-Grelhar

Esta opção é ideal para fritar carne, peixe, marisco ou legumes utilizando pequenas quantidades de óleo a altas temperaturas.

Com um controlo ótimo da temperatura, cria-se um dourado superficial dos alimentos, obtendo-se um ótimo sabor e uma textura adequada.

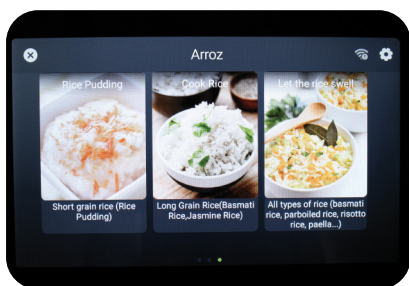




PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

Arroz

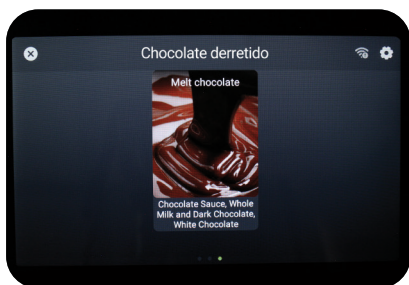
Este programa é ideal para cozinhar os diferentes tipos de arroz de grão longo (Basmati ou Jasmim), médio (Carnaroli ou Bomba) ou curto (Arborio ou Vialone Nano) e para preparar receitas como saladas, risotos e paellas.



Chocolate derretido

Esta opção é adequada para derreter diferentes variedades de chocolate à sua escolha, quer seja chocolate de leite, chocolate preto ou chocolate branco.

Com a ajuda da Lâmina Todo-Poderosa, pode esmagar o chocolate e aquecê-lo até obter a textura líquida desejada.





PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

Aquecer

Este programa pode ter diferentes modos de utilização, consoante as suas necessidades. Pratos como guisados ou sopas podem ser reaquecidos a uma temperatura de serviço de 75°C. Pode aquecer o leite abaixo do ponto de ebulição, evitando assim que ferva ou queime.

Finalmente, dispõe de um procedimento para aquecer suavemente os enchidos até uma temperatura de 80°C, conseguindo uma textura ideal para o consumo.



Limpeza Automática

O programa de limpeza automática é utilizado para limpar o recipiente e os acessórios após a utilização (Lâmina Todo-Poderosa, Acessório Batedeira 2D e Acessório Batedeira 3D). Apenas um acessório pode ser limpo por utilização, evite inserir qualquer outro acessório que não seja indicado pelo robô de cozinha **cooKING 5**.

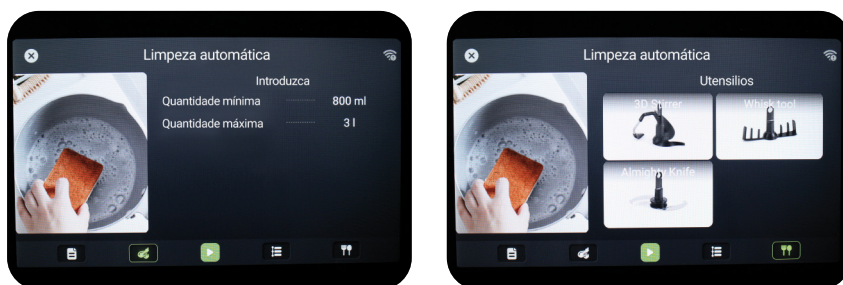




PROGRAMAS DE COZINHA - MODO AUTOMÁTICO

Este programa remove facilmente os resíduos de alimentos de cada acessório. Para obter os melhores resultados de limpeza, adicione algumas gotas de detergente líquido e deite uma grande quantidade de água (máximo 3L) no tacho até cobrir toda a sujidade.

Não se esqueça de utilizar sempre água fria durante a execução deste programa.



Antes de começar a utilizar o programa de limpeza automática, coloque e feche a tampa interior transparente com o respetivo copo de medição.

O programa de limpeza automática tem 4 velocidades predefinidas a uma temperatura de 80°C ajustável num intervalo entre 70°C e 100°C e um temporizador predefinido de 8 minutos ajustável.

O robô de cozinha **cooKING 5** aquece a água até à temperatura definida antes de contar o tempo selecionado.

Após a conclusão do processo, deitar fora a água e limpar o tacho.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA RÔBO DE COZINHA COOKING 5	
Modelo do produto	cooKING 5
Peso líquido	9,5Kg
AC	220-240V 50/60Hz
Motor principal	1000W
Motor de cozinhar	1300W
Potência máxima combinada	1600W
Gama de temperaturas	37°C a 200°C
Capacidade do tacho	3,5/5L máximo





SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Soluções
O robô de cozinha cookING 5 não se liga	Verifique se o cabo de alimentação está ligado e se o interruptor ON/OFF está na posição ON
O robô de cozinha cookING 5 não aquece	Verificar se o programa selecionado tem uma temperatura de aquecimento selecionada
A balança eletrónica não funciona	Verificar se a função de balança eletrónica está corretamente selecionada
	Certifique-se de que não há nada por baixo do robô de cozinha que possa desestabilizar ou dificultar a utilização da balança eletrónica
A tampa interior transparente não fecha corretamente	Verificar se a tampa está corretamente colocada e se a junta de silicone está em boas condições



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Há fuga de vapor ou de líquido	Lembre-se de respeitar sempre os níveis máximos de enchimento recomendados em cada programa
A tampa não pode ser aberta após o fim do tempo de cozimento ou de processamento	Verificar se todos os processos foram concluídos e se os acessórios não estão a funcionar
O robot de cozinha cooKING 5 não funciona	Certifique-se de que coloca corretamente a tampa de fecho exterior com os conectores elétricos e a tampa interior transparente, caso contrário não poderá iniciar os programas
O ecrã LED não se acende	Verificar se o ecrã não foi desligado com o botão ON/OFF do ecrã tátil LED
O robô de cozinha cooKING 5 parou quando o líquido escapa através das tampas de fecho	Para segurança, graças aos sensores anti-transbordamento, o robô de cozinha cooKING 5 pára automaticamente se algum líquido ou alimento transbordar



GARANTIA

GARANTIA

ABANTERA garante os aparelhos por um período de 3 anos em relação a qualquer tipo de defeito neles encontrado de acordo com a Lei Geral de Defesa dos Consumidores e Usuários.

A garantia inclui a reparação e substituição das peças defeituosas pelo pessoal autorizado, pelo distribuidor ou pelo serviço oficial de assistência técnica (SAT), no local onde se situa a instalação ou nas suas próprias oficinas. A garantia inclui mão de obra e custos de envio caso ocorram.

ABANTERA está isento de oferecer garantia no caso de peças sujeitas ao desgaste natural, falta de manutenção, golpes ou outros defeitos que sejam consequência de mau uso ou uso inadequado de acordo com as condições de funcionamento e limites indicados pelo fabricante. Da mesma forma, a garantia perde a sua validade em caso de manuseio e uso inadequado do equipamento, ou no caso de ter sido reparado ou modificado por pessoal externo à empresa distribuidora ou ao SAT oficial. As peças substituídas durante a garantia continuarão a ser propriedade da **ABANTERA**.

ABANTERA responde pela falta de conformidade dos dispositivos quando se referir à origem, identidade ou idoneidade dos produtos, conforme sua natureza e destino. Tendo em conta as características dos aparelhos, é imprescindível para a garantia cobrir eventuais defeitos, a instalação deve ser efetuada em conformidade com as especificações técnicas e deve ser acompanhada da fatura ou recibo de compra.



PERDA DE GARANTIA E DECLARAÇÃO DE CERTIFICADOS

A não aplicação destes requisitos pode ocasionar a perda da garantia, tendo em conta a importância do uso pretendido do aparelho e as condições e limites de funcionamento dentro dos quais deve operar.

Para qualquer reclamação durante o período de garantia, é obrigatória a apresentação da fatura de compra. O período de garantia de 3 anos começa a partir do momento da compra no revendedor. Se durante o período de garantia o dispositivo apresentar algum problema, entre em contato com o revendedor.

PERDA DE GARANTIA

- Danos causados por manuseio incorreto.
- Caso a embalagem esteja danificada.
- No caso de não ter a fatura ou recibo de compra.
- Danos causados pela manipulação ou abertura do robô de cozinha **cooKING 5**.
- Danos causados por força maior.
- Tendo excedido o período de garantia de 3 anos.
- Danos causados por agentes externos ao robô de cozinha **cooKING 5**.
- Danos causados pela ultrapassagem dos limites ambientais indicados no manual.

DECLARAÇÃO DE CERTIFICADOS

ESTE DISPOSITIVO TEM AS SEGUINTE CERTIFICAÇÕES DA MAIS ALTA QUALIDADE INTERNACIONAL



ABANTERA
DESIGN AND FUTURE