

CLICKCHEF



FR

DE

NL

IT

EN

PL

ES

PT

RU

UK

C

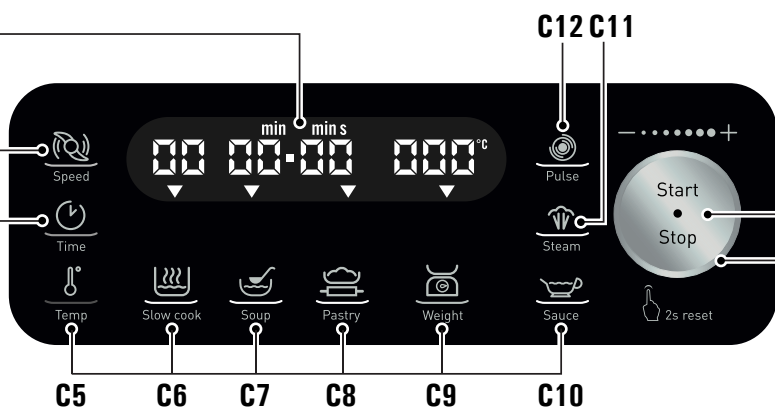
C1



C2

C3

C4



C12 C11

C13

C14

C5

C6

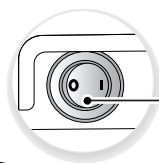
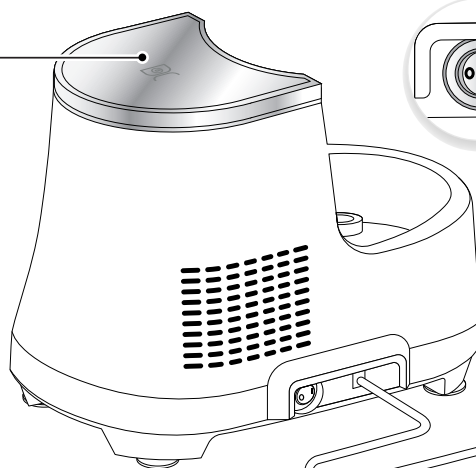
C7

C8

C9

C10

C16



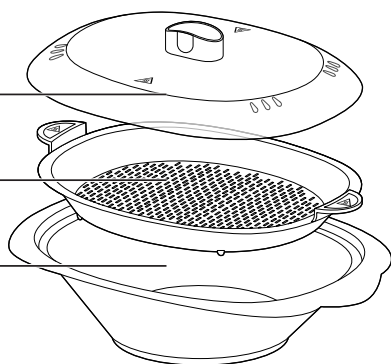
C15

E*

E1

E2

E3

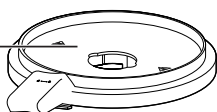


A

A1



A2



A3

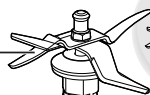


A4

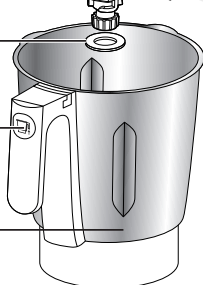


B

B1



B2



B3

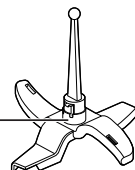
B5

B4

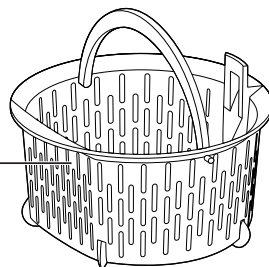


D

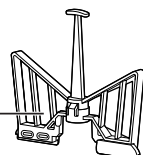
D1



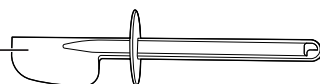
D2

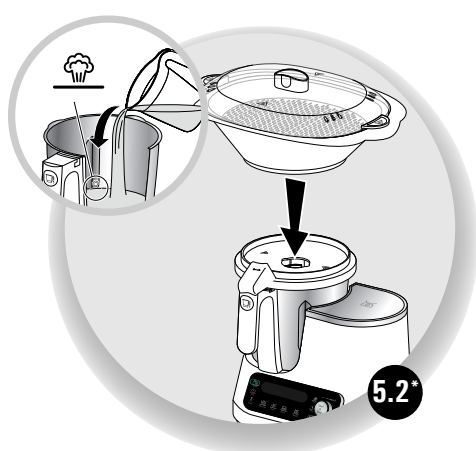
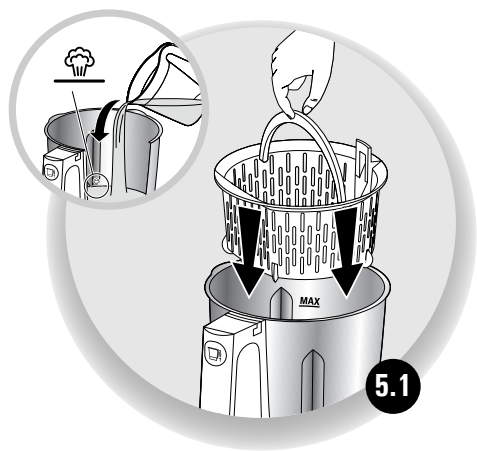
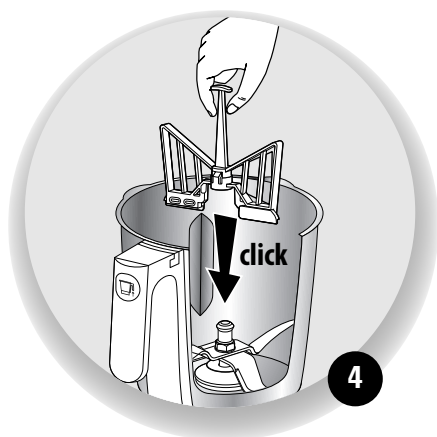
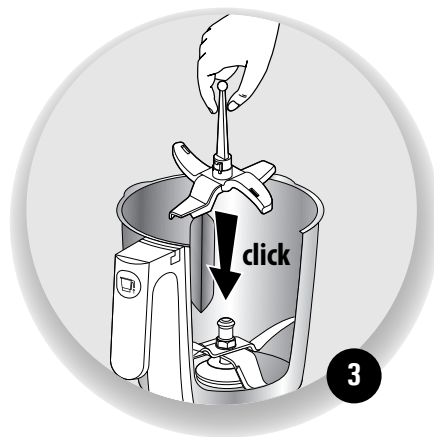
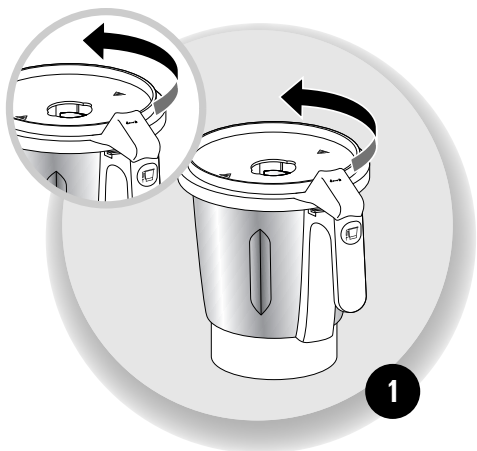


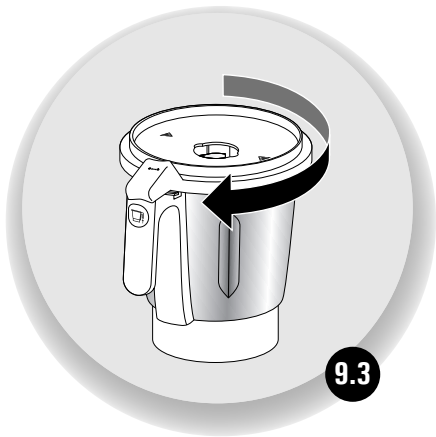
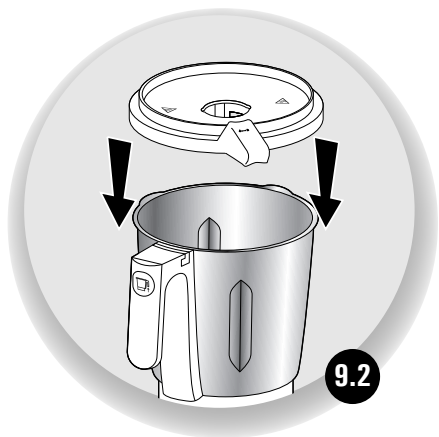
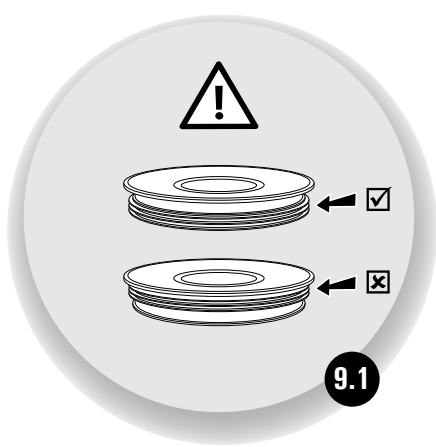
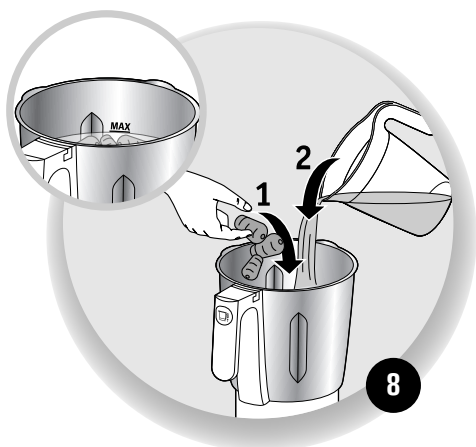
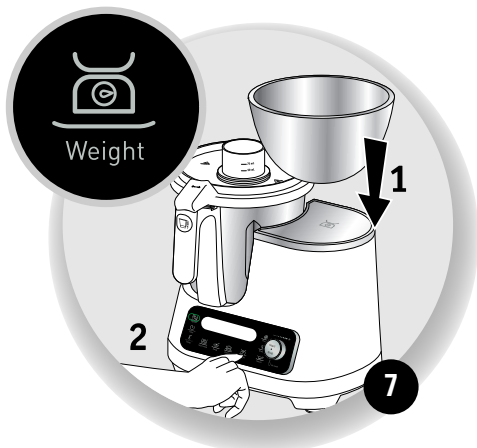
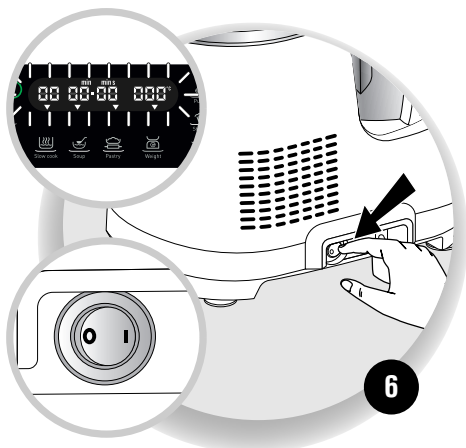
D3

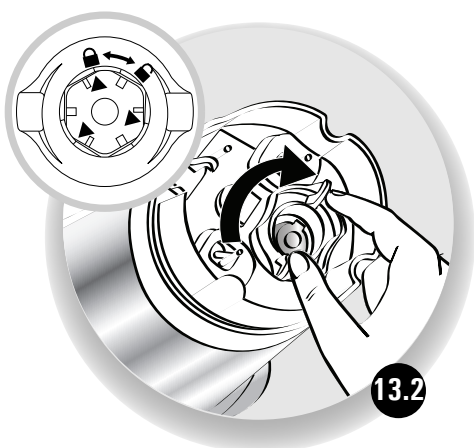
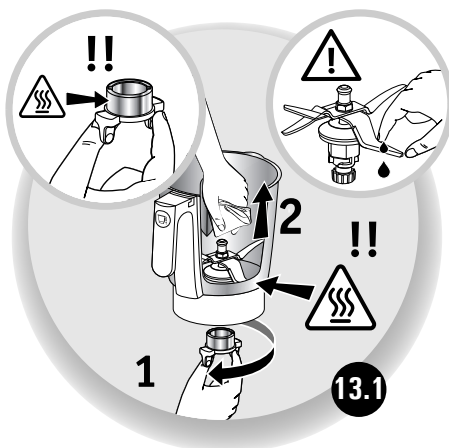
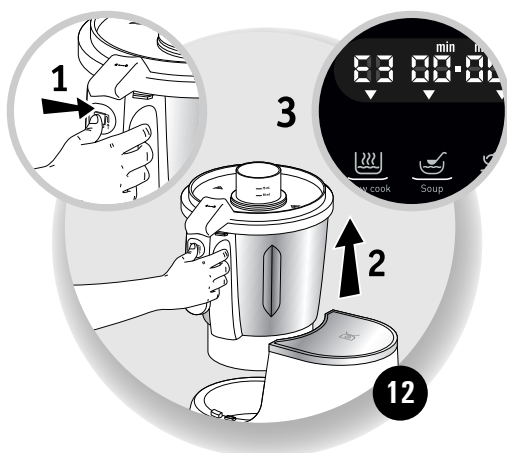
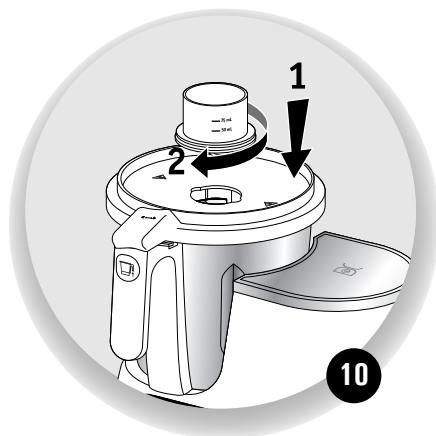
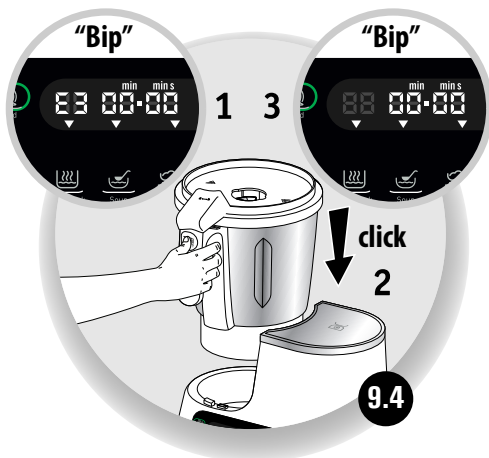


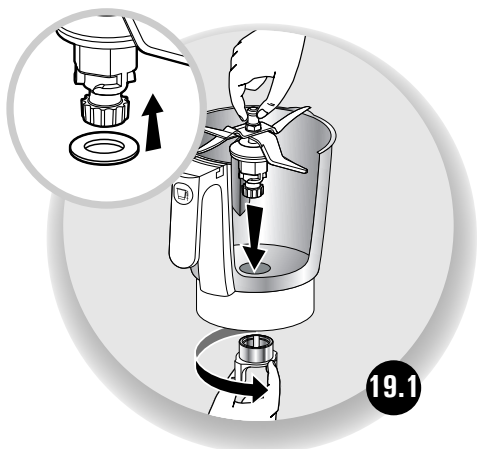
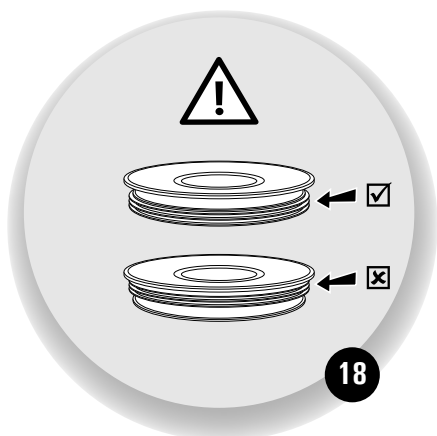
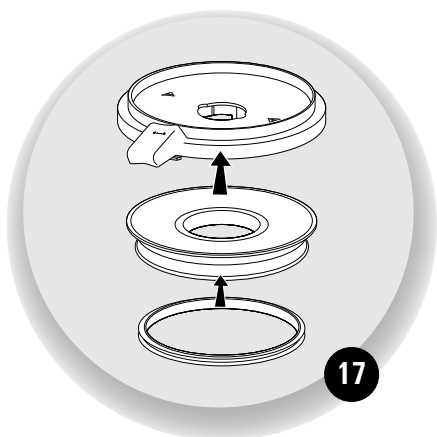
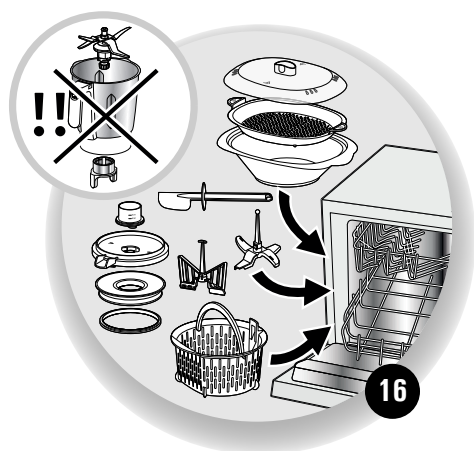
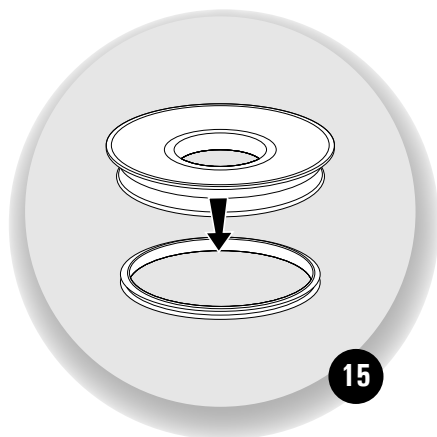
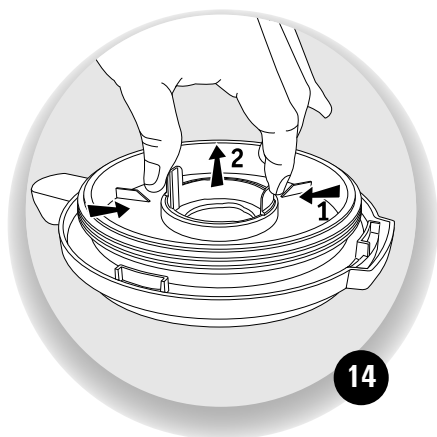
D4

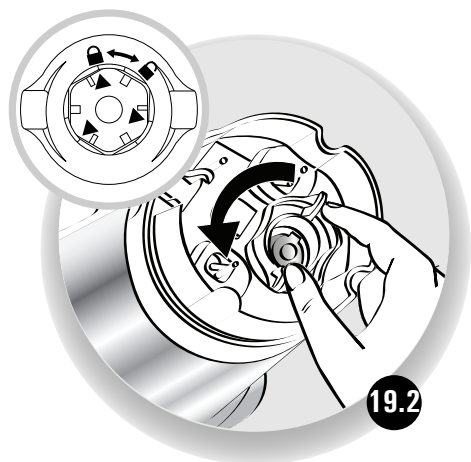












CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées bouchon, bol inox, couvercle, accessoires, panier vapeur interne et externe* (selon modèle). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée, base).
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une

minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (C) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

– des environnements du type chambres d'hôtes.

- **AVERTISSEMENT: Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**
- **Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc).**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le sous couvercle, si le sous couvercle n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**
- **Après toute utilisation de l'appareil en mode cuisson, enlever le bouchon doseur pour laisser sortir la vapeur, et attendre que celle-ci ait disparu avant d'ouvrir le couvercle.**

AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau (B1) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le bol dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez-vous de ne toucher que la poignée du bol et le bouchon doseur pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé. Faites le réparer dans un centre service agréé (voir liste dans le livret service).**
- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus avant de retirer le bol de sa base.**
- **En fonction chauffe uniquement, n'utilisez jamais le bol sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 8**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 8**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 5.1 - 5.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur

ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.

- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électroménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon doseur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez jamais votre bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

MARCHES HORS EUROPE UNIQUEMENT

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité,

d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- **En fonction chauffe seule :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- **Dans toutes les utilisations en mode mixage ou blender :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- **En fonction chauffe seule :** Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiel.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments à usage domestique, à l'intérieur de la maison.

Le design du produit peut être soumis à des évolutions. Néanmoins, l'utilisation du robot reste inchangée et compatible avec les recettes proposées dans le livre de recettes.



En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de sauces, de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes et de desserts.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

A Ensemble Couverture

- A1 Bouchon doseur
- A2 couvercle
- A3 Sous couvercle
- A4 Joint

B Ensemble bol

- B1 Couteau
- B2 Joint
- B3 Bouton de déverrouillage
- B4 Bague de verrouillage
- B5 Bol inox

C Base bloc moteur

- C1 Bloc moteur
- C2 Ecran LCD
- C3 Touche vitesses
- C4 Touche temps
- C5 Touche température
- C6 Programme mijotés
- C7 Programme soupe

C8 Programme pâtisserie

- C9 Fonction balance
- C10 Programme sauce
- C11 Programme vapeur
- C12 Pulse
- C13 Bouton Start / Stop
- C14 sélecteur rotatif +/-
- C15 interrupteur Marche / Arrêt (O/1)
- C16 plateau de la balance

D Accessoires

- D1 Mélangeur
- D2 Panier vapeur interne
- D3 Batteur
- D4 Spatule

E* Panier vapeur externe *

- E1 Couvercle
- E2 Plateau
- E3 base panier vapeur

*selon modèle

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance :	1000W : résistance chauffante / 500W : moteur
Plage de température :	de 30° à 120°C réglable par pas de 5°C.
Plage de durée de fonctionnement :	jusqu'à 2H
Nombre de vitesses :	12 vitesses + pulse

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation :

Lisez attentivement ce mode d'emploi. En le parcourant, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de mijotés, soupes, cuissons vapeur, desserts, et sauces mais également la pesée de vos ingrédients.

Conservez-le afin de vous y reporter ultérieurement : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

Veillez à retirer tous les emballages et autocollants de votre produit.

Nettoyez les différents éléments : ensemble couvercle, ensemble bol, accessoires, panier vapeur externe * à l'aide d'eau savonneuse. (Cf. § NETTOYAGE de ce mode d'emploi).

Attention la base ne doit pas être placée sous l'eau.

Mise en service de l'appareil :

Votre appareil dispose d'un cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et appuyez sur l'interrupteur (C15) au dos du bloc moteur (cf. Fig. 6)

Mise en place du bol et des accessoires :

Sortez le bol de la base de l'appareil en prenant la poignée d'une seule main, et en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bol (B3). Ouvrez le couvercle. Si nécessaire positionnez l'accessoire choisi sur le couteau hachoir. Incorporez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Repositionnez le bol sur la base de l'appareil en le manipulant par la poignée de préhension puis lancez le programme souhaité.

Pour l'utilisation du panier vapeur interne ou externe*, veillez au préalable à remplir le bol jusqu'au repère vapeur (cf. Fig. 5.1-5.2).

Attention: ne transportez jamais votre bol par la poignée du couvercle, utilisez toujours la poignée du bol pour le déplacer (cf. Fig. 20.1-20.2)

Mise en place de l'ensemble couvercle :

Le couvercle du produit est composé de trois éléments : le couvercle, le sous-couvercle et le joint d'étanchéité.

Ces 3 éléments sont livrés assemblés. Ces 3 éléments peuvent se séparer pour faciliter le nettoyage du couvercle. (cf. Fig. 14 et 15)

Attention vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle quand le bol est placé sur la base. Pour ouvrir le couvercle vous devez enlever le bol de la base bloc moteur.

La mise en place du couvercle ne doit être effectuée que si le joint est correctement placé (cf. Fig 9.1) sur le sous-couvercle et si le sous-couvercle est fixé au couvercle. (cf. Fig 17 - 18)

Mise en marche :

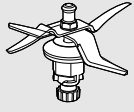
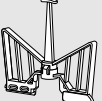
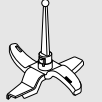
Sélectionnez le programme automatique souhaité en appuyant sur la touche correspondante ou choisissez vous-même vos paramètres de cuisson avec les fonctions manuelles.

Appuyez sur le bouton Start / Stop (C13) pour lancer le programme.

L'appareil démarre uniquement si le bol est correctement positionné sur la base et si l'ensemble couvercle est correctement positionné sur le bol. Si le bol n'est pas bien positionné sur la base, le code erreur E3 s'affiche. Lors de la manipulation du bol pendant votre recette sortez le bol de la base en prenant la poignée d'une seule main. Si le bol est plein, pour plus de facilité aidez-vous de la zone de préhension à l'arrière du couvercle avec votre seconde main.

MISE EN SERVICE :

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

				Prog.					
Couteau hachoir	Hacher / Mixer		Mixer des soupes		10	2min	2L	100°C	
			Mixer des compotes		10	20s	1.2kg		
			Mixer des smoothie		12	2min	2L		
			Hacher des légumes		12	15s	500g		
			Hacher de la viande		12	15s	500g		
	Pétrir / Concasser		Hacher du poisson		12	10s	500g	-	
			Pétrir les pâtes levées (brioche...)		3	12min	600g	-	
			Pétrir les pâtes à pain blanc		4	3 min	800g	-	
			Pétrir les pâtes à pain spéciaux		4	3min	600g	-	
			Pétrir les pâtes brisées, sablées		4	3min	750g	-	
			Pâtes à gaufres, crêpes, quatre quarts		5	2min30s	1.5L	-	
			Piler de la glace			5x 3s	12 pièces	-	
			Hacher des noisettes		12	30s	500g	-	
			Batteur	Emulsionner / Incorporer	 	Œufs en neige		4	4min
Sauce (Béchamel)		1				13min	1L	90°C	
Mayonnaise		4				2min	0.5L	-	
Crème fouettée		4				8min	0.4L	-	
Purée de pommes de terre		4				1min	1L	-	
Mélangeur	Mélanger	 	Rissolés		1	5min	300g	120°C	
			Mijotés		0 ou 1	2 heures	2L	100°C	
			Risottos		1	21min	1.4kg	95°C	
	Panier vapeur	Interne		Cuisson vapeur		-	5 à 60min	800g	100°C
				Soupes avec morceaux		10	2min	2L	100°C
	Externe*		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		-	5 à 60min	1.2kg	120°C	

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

Ne jamais dépasser le niveau MAX (2L) indiqué sur le bol.

Pour les préparations liquides, il est conseillé de ne pas dépasser le niveau $\equiv$ (1,5L) indiqué sur le bol.

Pour les cuissons vapeur, il est conseillé de respecter le niveau ∇ (0,7L) indiqué sur le bol et d'utiliser le programme "Steam".

UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur **(C15)** sur 1, l'écran LCD **(C2)** affiche tous les paramètres à "0" (Cf. Fig. 6)

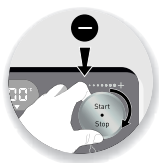
MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



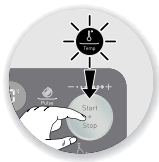
1- Appuyez sur le programme de votre choix, les paramètres par défaut du programme s'affichent.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés. Vous pouvez faire évoluer le temps, la température et la vitesse (se reporter au tableau page suivante) appuyez sur le paramètre que vous voulez changer (C3 ou C4 ou C5)



3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur rotatif +/- **(C14)**.



4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" **(C13)** pour démarrer le programme.

5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 5 bips.

A la fin du programme sauce, l'appareil émet 5 bips et le moteur continue à tourner afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol. L'afficheur indique alors une température de 0000°C et un décompte de 30 min se lance automatiquement. A la fin de ce décompte, l'appareil émet 5 bips et s'arrête. Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

Lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop" pour repartir à zéro.

	Programmes	réglage paramètres	Vitesse	Temps par défaut (ajustable)	Température par défaut (ajustable)
Mijoté		Vitesse 0	Lente avec intermittence	1 heure (1min à 2 heures)	100°C (80°C à 100°C)
		Vitesse 1	Lente	1 heure (1min à 2 heures)	100°C (80°C à 100°C)
Soupe		/	Vitesse lente pendant la cuisson puis mixage pendant 2 min après la cuisson	35mins (25min à 45min)	100°C
Pâtisserie		Vitesse 3	Vitesse intermittente pour pâte levée (brioche...)	12 minutes (5s à 12 minutes)	/
		Vitesse 4	Vitesse continue pour pâte lourde (pain, pâte à tarte...)	3 minutes (5s à 3 minutes)	/
		Vitesse 5	Vitesse continue pour pâte légère (4/4, cake...)	2 minutes 30s (5s à 2 minutes 30s)	/
Vapeur		100°C Panier interne	Aucune	30 minutes (5min à 60min)	100°C
		120°C Panier externe*	Aucune	30 minutes (5min à 60min)	120°C
Sauce		/	Vitesse 1 par défaut (Vitesse 1 à vitesse 4)	10 minutes (1min à 60min)	85°C (60°C à 105°C)

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)

- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation vapeur.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire, sans oublier d'ajuster le niveau d'eau à la graduation vapeur.

Quantités max pour le programme vapeur				
Niveau d'eau dans le bol : 700ml	Panier vapeur interne (100°C)		Panier vapeur externe* (120°C)	
	Quantités max	Temps de cuisson	Quantités max	Temps de cuisson
Carottes coupées	700g	35 minutes	1kg	45 minutes
Cubes de courgettes	600g	25 minutes	1kg	35 minutes
Brocolis en morceaux	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Chou-fleur en morceaux	400g	25 minutes	1kg	35 minutes
Blancs de poireaux tranchés	400g	30 minutes	800g	40 minutes
Poivrons rouges ou verts en lamelles	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Cubes de pommes de terre	800g	30 minutes	1.2kg	40 minutes
Filets de poisson frais ou décongelés	500g	15 minutes	1kg	25 minutes
Poissons entiers frais ou surgelés	-	-	800g	30 minutes
Moules	-	-	1.5kg	30 minutes
Gambas entières ou décongelées	500g	15 minutes	800g	25 minutes
Blancs de poulets	500g	25 minutes	1kg	35 minutes
Filets de porc	500g	30 minutes	1kg	45 minutes

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

Utilisation manuelle du tableau de commandes :

Ce mode permet de personnaliser les paramètres de préparation selon votre convenance.

Bouton "Speed" (C3) : sélectionnez la vitesse moteur, jusqu'à 12 vitesses progressives et continues.

Bouton "Temp" (C5) : sélectionnez la température de cuisson de 30° à 120°.

Bouton "Time" (C4) : sélectionnez la durée de fonctionnement jusqu'à 2H d'utilisation continue.

Bouton "Pulse" (C12) : pour donner un coup de boost rapide sans réglage.

BOUTON START/STOP : Ce bouton a 4 fonctions :

- Pour démarrer ou arrêter une préparation: **START / STOP (C13)**
- Pour augmenter ou diminuer les paramètres en tournant le bouton sélecteur +/- (C14) dans un sens ou dans l'autre.
- Pour mettre sur pause une préparation une fois que l'appareil est lancé **(C13)**.
- Pour réinitialiser les paramètres sélectionnés par une pression de 2 secondes **(C13)**.

MODE MANUEL



1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse **(C3)** ou le sélecteur température de cuisson **(C5)** ou le sélecteur temps **(C4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran.



2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(C14)**. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.



3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "Start" **(C13)**. Lorsque votre appareil démarre, une lumière blanche s'allume autour du bouton START / STOP pour indiquer que le programme est démarré. Vous avez alors la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". La programmation est alors en mode pause, la lumière blanche est alors clignotante, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop" pour repartir à zéro.

4- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 5 bips.

Fonction Pulse

Appuyer sur le bouton "pulse" **(C12)** par impulsions successives. L'écran vous indique le temps d'utilisation.

BALANCE DE CUISINE INTÉGRÉE.

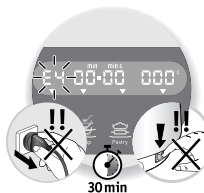
- Sélectionnez le programme " Weight " (C9) pour démarrer la fonction balance. Celui-ci s'affiche à la place de la température.
- La tare se fait automatiquement : L'écran indique alors 0000 g quand la tare est faite.
- Posez le bol du robot ou tout autre récipient sur la balance.
- Pour tarer de nouveau la balance, faire un appui court sur le programme weight, les 0000 g s'affichent de nouveau.
- Ajoutez alors les ingrédients jusqu'à la quantité souhaitée.
- Pour sortir du mode balance réalisez un appui long sur le programme «weight».
- Cette balance vous permet de mesurer vos ingrédients au gramme près jusqu'à 5kg. Pour les liquides utilisez le verre mesureur.
- Vous pouvez utiliser la balance pendant que votre robot est en fonctionnement, ou vous pouvez aussi utiliser la balance seule comme simple accessoire même quand vous ne cuisinez pas avec votre robot.

Attention

- S'il y a trop de poids sur la balance : l'écran indique «stop»
- Si la quantité devient négative : l'écran indique «----»

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL (E4)

Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.



Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ou de recettes personnelles (Internet et autres...), ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur. Dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage " E4" apparait sur l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "E4" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 (C15) sur la position 1 "ON".
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Basculer l'interrupteur de mise en marche sur la position OFF puis basculer-le à nouveau sur la position ON pour utiliser votre appareil.

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans le livret de garantie).

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(C)** sous l'eau courante.
- Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Sortez le bol de sa base en prenant la poignée d'une seule main et en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bol **(B3)**
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant vers la droite. Retirez le couvercle avec précaution.
- Les éléments du couvercle (joint, sous couvercle et couvercle) sont démontables. Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le sous couvercle du couvercle en appuyant sur les deux ergots du couvercle tout en tirant le sous-couvercle **(cf fig. 14)**
- **Prenez des précautions lors de la manipulation du couteau hachoir. Celui-ci possède des lames extrêmement coupantes.**
- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez le couteau en dévissant la bague en dessous du bol en faisant attention à ne pas vous couper.
 - nettoyez le bol, le couteau, les accessoires, le panier vapeur interne, le panier vapeur externe*, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'entartrage du bol ou de taches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule **(D4)** ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(C1)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception du bol et du couteau. **(cf. fig. 16).**
- Les accessoires, le couteau amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(B)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Pour ne pas altérer les matériaux du couteau **(B1)**, ne le laissez pas tremper dans l'eau trop longtemps.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour faciliter le rangement de votre appareil, placer le panier vapeur interne dans le bol et les deux accessoires mélangeur et batteur dans le panier vapeur et fermer le couvercle.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité (A4) sur le sous-couvercle (A3) et clipsez l'ensemble sur le couvercle (A2) .
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
	Le sous couvercle n'est pas présent.	Clipser le sous couvercle équipé de son joint dans le couvercle.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le joint (B2) n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint (B2) est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage est mal serrée.	Verrouillez correctement la bague.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage « E1 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E2 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E3 »	Le bol n'est pas sur le bloc moteur ou il est mal positionné sur le bloc moteur. Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Enlever le bol du bloc moteur, verrouiller correctement le couvercle et remettre l'ensemble sur le bloc moteur. Si le défaut persiste, rapporter l'appareil au SAV.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage « E4 »	Surchauffe de l'appareil. L'appareil a été utilisé de manière trop intensive ou bien avec trop d'ingrédients.	Laisser l'appareil reposer durant 30min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Réduire les quantités d'ingrédients dans le bol. Si l'erreur réapparaît rapidement, augmenter le temps de repos ou diminuer plus les ingrédients. Si le défaut persiste, rapporter l'appareil au SAV.
Affichage « E5 »	Surchauffe capteur de température.	Laisser l'appareil refroidir durant 30 min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Veillez à cuire les ingrédients avec un minimum de matière grasse ou d'eau selon la recette réalisée. Si le problème persiste, ramener l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E6 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Hinweise zur Personensicherheit

- Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem ersten Gebrauch Ihres Gerätes durchlesen und aufbewahren: Ein unsachgemäßer Gebrauch und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit den Hersteller von jeder Haftung.
- Ziehen Sie stets den Stecker des Gerätes, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor dem Montieren, Zerlegen oder Reinigen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel für Kinder unzugänglich auf.
- Halten Sie Ihr Gerät außer Reichweite von Kindern.



- Während des Betriebs werden einige Elemente des Gerätes sehr heiß: Dosierkappe, Edelstahlbehälter, Deckel, Zubehör, innerer und äußerer Dampfeinsatz* (je nach Modell). Sie können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kühlen Kunststoffteilen an (Griff, Boden).
- Die Temperatur der freiliegenden Flächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn das Gerät selbst, sein Kabel oder Stecker beschädigt ist. Aus Sicherheitsgründen muss das Kabel von einem zugelassenen Kundendienstzentrum (siehe Liste im Service-Heft) ersetzt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(C)** nicht unter fließendes Wasser.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haus und den Betrieb auf einer Höhe von bis zu 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen. Bei gewerblicher oder unsachgemäßer Benutzung oder bei Nichtbeachtung der Hinweise übernimmt der Hersteller keine Haftung und behält sich das Recht vor, die Garantie für ungültig zu erklären.
- Dieses Gerät sollte nicht in den folgenden Situationen benutzt werden, die nicht von der Garantie abgedeckt werden:
 - Küchen-Arbeitsflächen in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen;
 - Küchenecken für das Personal in Geschäften, Büros und anderen betrieblichen Umgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Gästezimmer.

- **WARNHINWEIS:** Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel und die Dosierkappe anfassen. (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.)
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn die Dichtung auf dem Unterdeckel positioniert ist und der Unterdeckel in den Deckel eingesetzt ist. Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn die Kappe in der Öffnung des Deckels sitzt (sofern nicht anders in einem bestimmten Rezept angegeben).
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts im Garmodus die Dosierkappe, um den Dampf entweichen zu lassen, und warten Sie, bis er sich verflüchtigt hat, bevor Sie den Deckel öffnen.

HINWEIS: Vorsicht - bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Die Messerlingen (B1) sind sehr scharf. Lassen Sie beim Reinigen und Entleeren des Behälters Vorsicht walten.

Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Behälter gegeben wurde, da diese aus dem Gerät spritzen kann, wenn sie plötzlich aufkocht.

HINWEIS: Handhaben Sie Ihr Gerät mit Vorsicht (Reinigung, Befüllen und Entleeren): Vergießen Sie keine Flüssigkeit über den Anschlüssen.

HINWEIS: Die Oberfläche des Heizelements kann auch nach der Benutzung noch heiß sein. Achten Sie darauf, nur den Griff des Behälters und die Dosierkappe anzufassen, während sich das Gerät aufheizt und bis es sich vollständig abgekühlt hat.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über das Einstellen der Geschwindigkeitsstufen und die Betriebsdauer jedes Zubehörs und jedes Programms zu erfahren.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Montage und das Befestigen von Zubehör an Ihrem Gerät zu erfahren.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Reinigung und Pflege Ihres Gerätes zu erfahren.

Folgen Sie zum Reinigen Ihres Gerätes immer den entsprechenden Anleitungen:

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Halten Sie das Gerät nicht ins Wasser oder unter laufendes Wasser.

Hinweise zum elektrischen Anschluss

- Das Gerät muss mit einer geerdeten Netzsteckdose verbunden werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom vorgesehen. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung der elektrischen Spannung Ihrer Elektroinstallation entspricht.
- Jeder Fehler beim Anschließen an das Stromnetz setzt die Garantie außer Kraft.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel, um den Stecker des Gerätes aus der Steckdose zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät so hin, dass das Netzkabel sich niemals in der Nähe der heißen Teile des Gerätes befindet oder diese berührt. Halten Sie es von Wärmequellen oder scharfen Kanten fern.
- Ziehen Sie stets den Stecker des Gerätes, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor dem Montieren, Zerlegen und Reinigen.

- Halten Sie das Stromkabel außer Reichweite von Kindern. Es darf sich niemals in der Nähe der heißen Teile Ihres Gerätes befinden oder diese berühren. Halten Sie es von Wärmequellen oder scharfen Kanten fern.
- Legen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten.

Hinweise zum Fehlgebrauch

- **Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist. Lassen Sie es von einem zugelassenen Kundendienst reparieren (siehe Liste im Wartungsheft).**
- **Berühren Sie den Deckel erst, nachdem das Gerät komplett ausgeschaltet wurde (Stopp-Taste). Warten Sie, bis die verarbeiteten Lebensmittel sich nicht mehr drehen, bevor Sie den Behälter von seiner Basis nehmen.**
- **Nur zum Erhitzen: Benutzen Sie den Behälter nicht ohne Zutaten oder nur mit trockenen Lebensmitteln.**
- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und erst dann die flüssigen Zutaten (**s. Abb. 7**), ohne jedoch die MAX-Markierung zu überschreiten, die im Behälter eingraviert ist (**s. Abb. 7**). Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.

- Vorsicht im Programm „Dampfgaren“, beachten Sie den Füllstand von 0,7 Liter Wasser (**s. Abb. 5.1 - 5.2**).
- Stecken Sie unter keinen Umständen Ihre Finger oder andere Objekte in den Behälter, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Behälter nicht zur Vorratshaltung (Aufbewahrung, Einfrieren, Sterilisieren).
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste Arbeitsfläche, die hitzebeständig, sauber und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht nahe einer Wand oder eines Schrankes auf: Der entstehende Dampf kann die Elemente beschädigen.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrische Haushaltsgeräte usw. ...).
- Bedecken Sie Ihren Deckel nicht mit einem Küchentuch oder Ähnlichem; versuchen Sie nicht, die Öffnung des Deckels mit einem anderen Gegenstand als der Dosierkappe zu verschließen.
- Lassen Sie nicht Ihre Haare, ein Halstuch, eine Krawatte, ... während des Betriebs des Gerätes über dem Behälter hängen.
- Stellen Sie dieses Zubehör niemals in einen Mikrowellenofen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge.

- Stellen Sie das Gerät weg, wenn es sich abgekühlt hat.
- Stellen Sie Ihren Behälter nicht in den Gefrierschrank zum Abkühlen, benutzen Sie den Kühlschrank.

NUR AUSSEREUROPÄISCHE MÄRKTE

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Gerätes unterwiesen und beaufsichtigt.
- Es empfiehlt sich, Kinder zu beaufsichtigen, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel für Kinder unzugänglich auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

KUNDENDIENST

- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur Zubehör oder Ersatzteile, die von zugelassenen Kundendienst-Centern geliefert werden.
- Alle Eingriffe, mit Ausnahme der Reinigung und der üblichen vom Benutzer durchzuführenden Wartungsarbeiten, müssen von einem autorisierten Kundendienst-Center vorgenommen werden.
- Ziehen Sie die Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung zurate.

DE

DE Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Es ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln im häuslichen Innenbereich geeignet.

Das Design des Produkts kann sich ändern. Die Maschine wird jedoch weiterhin auf die gleiche Weise betrieben und bleibt mit den im Rezeptbuch vorgeschlagenen Rezepten kompatibel.



In diesem Handbuch erhalten Sie Tipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Geräts - die Zubereitung von Saucen, Suppen, Gargerichten, Süßspeisen, das Dampfgaren und Teigzubereitungen

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

A Deckeleinheit

- A1 Dosierkappe
- A2 Deckel
- A3 Unterer Deckel
- A4 Dichtung

B Behältereinheit

- B1 Messer
- B2 Dichtung
- B3 Entriegelungstaste
- B4 Verriegelungsring
- B5 Edelstahlbehälter

C Motorblockbasis

- C1 Motorblock
- C2 LCD-Anzeige
- C3 Geschwindigkeitstaste
- C4 Garzeittaste
- C5 Temperaturtaste
- C6 Programm „Garen“
- C7 Programm „Suppe“

C8 Programm „Teig“

C9 Wiege-Funktion

C10 Programm „Sauce“

C11 Programm „Dampfgaren“

C12 Pulse

C13 Taste „Start-/Stop“

C14 Drehschalter +/-

C15 Start-/Stop-Schalter (0/1)

C16 Wiegefläche

D Zubehör

D1 Misch-/Rühraufsatz

D2 Dampfgareinsatz

D3 Schlag-/Rühraufsatz

D4 Teigschaber

E* Dampfgaraufsatz*

E1 Deckel

E2 Platte

E3 Dampfgaraufsatzbasis

* je nach Modell

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS:

Leistung: 1.000 W: Heizelement/ 400 W: Motor

Temperaturbereich: von 30 °C bis 120 °C
einstellbar in Intervallen von 5 °C

Einstellbare Garzeit bis zu 2 h

Anzahl der Stufen: 12 Geschwindigkeiten + Pulse

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Vor dem ersten Gebrauch:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beim Lesen erhalten Sie Tipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Geräts: die Zubereitung von Suppen, Gargerichten, Saucen, Desserts und das Dampfgaren, sowie das Abwiegen von Zutaten.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf: Ein unsachgemäßer Gebrauch und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit den Hersteller von jeder Haftung.

Entfernen Sie bitte sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber von dem Produkt.

Reinigen Sie die verschiedenen Elemente: die Deckeleinheit, die Behältereinheit, Zubehörteile, Dampfgaraufsatz* mit Seifenwasser. (s. Abschnitt REINIGUNG in dieser Bedienungsanleitung)

Achtung: Die Basis darf nicht in Wasser getaucht werden.

Inbetriebnahme des Geräts:

Ihr Gerät besitzt ein Netzkabel. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Wandsteckdose und drücken Sie auf den Schalter **(C15)** an der Rückseite des Motorblocks (s. **Abb. 10**).

Anbringen des Behälters und der Zubehörteile:

Fassen Sie den Griff mit einer Hand an und drücken Sie gleichzeitig auf die Entriegelungstaste des Behälters **(B3)**, um den Behälter aus der Basis des Geräts zu nehmen. Öffnen Sie den Deckel. Setzen Sie gegebenenfalls das gewünschte Zubehörteil auf das Hackmesser. Geben Sie die Zutaten in das Gerät. Schließen Sie den Deckel.

Fassen Sie am Griff an und stellen Sie den Behälter wieder auf die Basis des Geräts. Starten Sie dann das gewünschte Programm.

Für die Verwendung des Dampfgareinsatzes und -aufsatzes* füllen Sie bitte zuerst den Behälter bis zur Dampfmarkierung (s. **Abb. 5.1-5.2**).

Anbringen der Deckeleinheit:

Der Deckel des Produkts besteht aus drei Elementen - Deckel, unterer Deckel und Dichtungsring.

Diese drei Elemente werden zusammengesetzt geliefert. Diese drei Elemente können auseinandergenommen werden, um die Reinigung des Deckels zu erleichtern.

Achtung: Sie können den Deckel nicht entriegeln, wenn der Behälter auf der Basis steht. Sie müssen den Behälter vom Motorblock nehmen, um den Deckel öffnen zu können.

Der Deckel darf nur aufgesetzt werden, wenn die Dichtung auf der Dichtungshalterung des unteren Deckels sitzt und der untere Deckel am Deckel befestigt ist.

Inbetriebnahme:

Wählen Sie das gewünschte automatische Programm, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken oder nehmen Sie die gewünschten Gareinstellungen selbst mit den manuellen Funktionen vor.

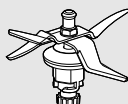
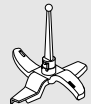
Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ **(C13)**, um das Programm zu starten.

Das Gerät startet nur, wenn der Behälter korrekt auf der Basis positioniert ist und wenn die Deckeleinheit korrekt auf den Behälter gesetzt ist. Wenn der Behälter nicht richtig auf der Basis positioniert ist, wird der Fehlercode E3 angezeigt. Wenn Sie den Behälter während der Zubereitung Ihres Rezepts von der Basis nehmen, fassen Sie den Griff mit einer Hand an. Wenn der Behälter voll ist, können Sie zur Unterstützung Ihre zweite Hand auf den Griffbereich an der Rückseite des Deckels legen.

INBETRIEBNAHME

DE

Neben Ihrem Gerät stehen Ihnen die folgenden Zubehöreile zur Verfügung:

				Prog.					
Hackmesser	Zerkleinern/Mixen		Suppen pürieren		10	2 min	2 l	100 °C	
			Kompotte pürieren		10	20 s	1,2 kg		
			Smoothies mixen		12	2 min	2 l		-
			Gemüse zerkleinern		12	15 s	500 g		-
			Fleisch zerkleinern		12	15 s	500 g		-
	Kneten/Zerstoßen		Fisch zerkleinern		12	10 s	500 g	-	
			Hefeteig (Brioche ...) kneten		3	12 min	600 g	-	
			Weißbrotteig kneten		4	3 min	800 g	-	
			Besondere Brotteige kneten		4	3 min	600 g	-	
			Sandkuchen-/Mürbeteig kneten		4	3 min	750 g	-	
			Waffel-, Crêpes-, Rührkuchenteig		5	2 min 30 s	1,5 l	-	
			Eis zerstoßen			2 x 10 s	12 Stück	-	
			Nüsse zerkleinern		12	30 s	500 g	-	
			Schlag-/Rühraufsatz	Emulgieren/Untermischen		Eiweiß steifschlagen		4	4 min
Béchamelsoße		1				13 min	1 l	90 °C	
Mayonnaise		4				2 min	0,5 l	-	
Schlagsahne		4				8 min	0,4 l	-	
Kartoffelpüree		4				1 min	1 l	-	
Misch-/Rühraufsatz	Vermischen		Bräunen/Rösten		1	5 min	300 g	120 °C	
			Schmorgerichte		0 oder 1	2 Stunden	2 l	100 °C	
			Risottos		1	18 min	1,4 kg	95 °C	
	Dampfgar-	einsatz		Dampfwaren		-	5 bis 60 min	800 g	100 °C
				Suppe mit Stücken		10	2 min	2 l	100 °C
		aufsatz*		Gemüse, Fisch oder Fleisch dampfgaren		-	5 bis 60 min	1,2 kg	120 °C

Diese Zubehörteile sind auch als Griffbereiche vorgesehen, um die Handhabung bei ihrem Gebrauch zu erleichtern.

Überschreiten Sie unter keinen Umständen die auf dem Behälter angegebene MAX-Markierung (2 l).

Für die Zubereitung flüssiger Speisen wird empfohlen, den auf dem Behälter angegebenen Füllstand von $\approx 1,5$ l nicht zu überschreiten.

Für das Dampfgaren wird empfohlen, den auf dem Behälter angegebenen Füllstand von $\approx 0,7$ l nicht zu überschreiten.

BENUTZUNG DES GERÄTES

Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose, stellen Sie den Schalter **(C15)** auf 1; die LCD-Anzeige **(C2)** zeigt alle Einstellungen auf „0“ (s. Abb. 10) an.

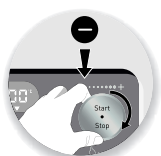
AUTOMATISCHER PROGRAMMODUS



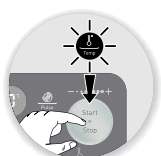
1- Drücken Sie auf das gewünschte Programm; die Standardeinstellungen des Programms werden angezeigt.



2- Die Standardeinstellungen können angepasst werden. Sie können die Garzeit, Temperatur und Geschwindigkeit anpassen (siehe Tabelle auf der nächsten Seite). Drücken Sie auf die Einstellung, die Sie ändern möchten (C3 oder C4 oder C5).



3- Nehmen Sie die Einstellungen mithilfe des Drehschalters +/- **(C14)** vor.



4- Wenn Sie Ihre Einstellungen beendet haben, drücken Sie auf die Taste „Start“ **(C13)**, um das Programm zu starten.

5- Wenn das Programm beendet ist, erzeugt das Gerät fünf Signaltöne.

Am Ende des Programms „Sauce“ läuft der Motor weiter, um zu verhindern, dass die Soße am Boden des Behälters kleben bleibt.

Wenn Sie diesen Modus beenden möchten, halten Sie die Taste „Stop“ 2 Sekunden gedrückt.

Wenn das automatische Programm gestartet wird, können Sie das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie auf die Taste „Stop“ drücken. Das automatische Programm ist nun im Pausemodus. Sie können es durch Drücken auf „Start“ erneut starten. Wenn Sie irrtümlich das falsche Programm gewählt haben und Sie möchten es rückgängig machen, halten Sie die Taste „Stop“ 2 Sekunden gedrückt, um das Gerät auf null zurückzusetzen.

DIE VERFÜGBAREN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

DE

	Programme	Einstellungen	Geschwindigkeit	Standardgarzeit	Standardtemperatur
Gar- und Eintopfgerichte	 Slow cook	Geschwindigkeitsstufe 0	Langsam mit Unterbrechungen	1 Stunde (1min bis 2 Stunden)	100 °C (80 °C bis 100 °C)
		Geschwindigkeitsstufe 1	Langsam	1 Stunde (1min bis 2 Stunden)	100 °C (80 °C bis 100 °C)
Suppe	 Soup	/	Langsame Geschwindigkeit während des Garvorgangs, nach dem Garvorgang 2 min mixen	35 min (25 min bis 45 min)	100 °C
Teig	 Pastry	Geschwindigkeitsstufe 3	Geschwindigkeit mit Unterbrechungen für Hefeteige (Brioche ...)	12 Minuten (5 s bis 12 Minuten)	/
		Geschwindigkeitsstufe 4	Kontinuierliche Geschwindigkeit für schwere Teige (Brot-, Kuchenteig ...)	3 Minuten (5 s bis 3 Minuten)	/
		Geschwindigkeitsstufe 5	Kontinuierliche Geschwindigkeit für leichten Teig (Rührkuchen, Kuchen ...)	2 Minuten 30 s (5 s bis 2 Minuten 30 s)	/
Dampf	 Steam	100 °C Dampfgareinsatz	Keine	30 Minuten (5 min bis 60 min)	100 °C
		120 °C Dampfgaraufsatz	Keine	30 Minuten (5 min bis 60 min)	120 °C
Sauce	 Sauce	/	Standard-geschwindigkeit 1 (Geschwindigkeit 1 bis 4)	„10 Minuten (1 min bis 60 min)“	85 °C (60 °C bis 105 °C)

BENUTZUNG DES DAMPFGAREINSATZES

Die Garzeiten sind Richtwerte; in der Regel sind sie ausreichend, um zufriedenstellende Garergebnisse zu erhalten.

Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:

- Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten)

- die Menge der Zutaten im Dampfgareinsatz
- Gemüsesorten und Reifegrad
- die Menge an Wasser im Behälter, die der Dampfgar-Messkala entsprechen muss.

Wenn die Zutaten nicht ausreichend gar sind, können Sie die Garzeit verlängern.

Max. Menge für das Programm „Dampfgaren“				
Wasserfüllstand im Behälter: 700 ml	Dampfgareinsatz (100 °C)		Dampfgaraufsatz* (120 °C)	
	Höchstmengen	Garzeit	Höchstmengen	Garzeit
Karotten, kleingeschnitten	700 g	35 Minuten	1 kg	45 Minuten
Zucchiniwürfel	600 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Brokkoli, in Stücke geschnitten	400 g	20 Minuten	600 g	30 Minuten
Blumenkohl, in Stücke geschnitten	400 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Weißer Lauch, Ringe	400 g	30 Minuten	800 g	40 Minuten
Rote oder grüne Paprika, Streifen	400 g	20 Minuten	600 g	30 Minuten
Kartoffelwürfel	800 g	30 Minuten	1,2 kg	40 Minuten
Fischfilet, frisch oder aufgetaut	500 g	15 Minuten	1 kg	25 Minuten
Ganzer Fisch, frisch oder tiefgekühlt			800 g	30 Minuten
Miesmuscheln			1,5 kg	30 Minuten
Riesengarnelen, frisch oder aufgetaut	500 g	15 Minuten	800 g	25 Minuten
Hühnerbrust	500 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Schweinefilet	500 g	30 Minuten	1 kg	45 Minuten

Bei manchen Rezepten kann es durch Blasenbildung zum Überlaufen kommen, insbesondere bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren.

Manuelle Benutzung des Bedienfelds:

In diesem Modus können Sie die Einstellungen für die Zubereitung nach Belieben einstellen.

Taste „Speed“ (C3): Wählen Sie die Motorgeschwindigkeit von 12 stufenlosen und konstanten Geschwindigkeiten.

Taste „Temp“ (C5): Wählen Sie die Gartemperatur von 30 ° bis 120 °.

Taste „Time“ (C4): Wählen Sie die Betriebsdauer bis zu 2 h kontinuierliche Laufzeit.

Taste „Pulse“ (C12): Für eine kurze Drehzahlsteigerung ohne Einstellung.

TASTE START/STOP Diese Taste hat 4 Funktionen:

- Starten oder Stoppen einer Zubereitung: **START/STOP (C13)**
- Erhöhen oder Reduzieren der Einstellungen durch Drehen des Wählschalters +/- **(C14)** nach links bzw. rechts
- Unterbrechung eines Vorgangs, den das Gerät bereits gestartet hat
- Zurücksetzen der ausgewählten Einstellungen durch 2 Sekunden langes Drücken auf die Taste

MANUELLER MODUS



1- Drücken Sie direkt auf die Taste für die jeweilige Einstellung, die Sie anpassen möchten, zum Beispiel die Geschwindigkeitstaste **(C3)** oder die Temperaturtaste **(C5)** oder die Zeittaste **(C4)**, die ausgewählte Einstellung blinkt auf dem Display.



2- Nehmen Sie dann die Einstellungen mithilfe des Schalters +/- **(C14)** vor. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich eine Temperatur ohne Einstellen der Garzeit auszuwählen.



3- Wenn Sie Ihre Einstellungen beendet haben, drücken Sie auf die Taste „Start“ **(C13)**. Wenn Ihr Gerät startet, leuchtet um die Taste **START/STOP** ein weißes Licht auf, um zu signalisieren, dass das Programm aktiviert ist. Sie können das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie auf die Taste „Stop“ drücken. Das Programm ist nun im Pause-Modus, das weiße Licht blinkt nun und Sie können durch erneutes Drücken auf „Start“, das Programm wieder starten. Wenn Sie irrtümlich das falsche Programm gewählt haben und Sie möchten es rückgängig machen, halten Sie die Taste „Stop“ 2 Sekunden gedrückt, um das Gerät auf null zurückzusetzen.

4- Wenn das Programm beendet ist, erzeugt das Gerät fünf Signaltöne.

Pulse-Funktion

Um die **Pulse-Funktion** (unterbrochener Betrieb) zu nutzen, starten und stoppen Sie die Funktion, indem Sie einfach die Taste „Pulse“ drücken. Auch hier hilft Ihnen die LCD-Anzeige, indem Sie Ihnen die Benutzungsdauer anzeigt.

INTEGRIERTE KÜCHENWAAGE

- Wählen Sie das Programm „Gewicht“ (C9) zum Aktivieren der Wiegefunktion. Das Gewicht wird anstatt der Temperatur angezeigt.
- Das Taragewicht wird automatisch eingestellt: Das Display zeigt 0000 g an, wenn das Taragewicht ermittelt ist.
- Stellen Sie den Behälter der Küchenmaschine oder ein anderes Gefäß auf die Waage.
- Drücken Sie einmal kurz auf das Programm „Gewicht“, um die Waage noch einmal zu tarieren. Das Display zeigt erneut 0000 g an.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist.
- Um den Wiegemodus zu beenden, drücken Sie länger

auf das Programm „Gewicht“.

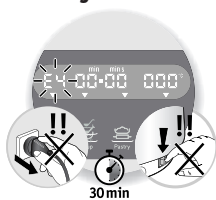
- Diese Waage ermöglicht Ihnen, Ihre Zutaten von Gramm bis zu 5 kg abzuwiegen. Verwenden Sie für Flüssigkeiten den Messbecher.
- Sie können die Waage benutzen, während Ihre Küchenmaschine in Betrieb ist, oder Sie können die Waage auch wie ein einfaches Zubehör allein benutzen, wenn Sie nicht mit der Küchenmaschine kochen.

Achtung:

- Wenn das Gewicht auf der Waage zu hoch ist, zeigt das Display „Stop“ an.
- Wenn die Menge negativ ist, zeigt das Display „----“ an.

WICHTIG: SCHUTZFUNKTION DES GERÄTES (E4)

Ihr Gerät ist serienmäßig mit einem elektronischen Motorschutz versehen, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherheitsvorrichtung schützt Sie vor jeder unsachgemäßen Verwendung; Ihr Motor ist somit rundum geschützt.



Die elektronische Sicherheitsvorrichtung wird in folgenden Fällen zum Schutz des Motors automatisch ausgelöst: bei bestimmten erschwerten Benutzungsbedingungen

oder eigenen Rezepten (Internet und andere Medien), Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (s. Abschnitt „INBETRIEBNAHME“), zu großen Mengen und/oder ungewöhnlich langer Betriebszeit und/oder Zubereitung mehrerer Rezepte in schneller Folge mit nur kurzen Pausen dazwischen. In diesen Fällen schaltet sich das Gerät aus und „E4“ wird auf dem LCD-Display des Bedienfeldes angezeigt. Dies weist darauf hin, dass das Gerät vorübergehend nicht funktionsfähig ist.

Wenn auf Ihrem Bedienfeld „E4“ angezeigt wird und Ihr Gerät stoppt, folgen Sie bitte den unten stehenden Schritten:

- Trennen Sie Ihr Gerät nicht von der Stromquelle. Lassen Sie den Schalter 0/1 (C15) auf 1 „ON“ stehen.
- Lesen Sie die Empfehlungen in der Bedienungsanleitung, um Ihre Zubereitung fortzusetzen (s. Abschnitt „INBETRIEBNAHME“: Zutatenmenge/Garzeit/Temperatur/Zubehörteil).
- Warten Sie eine halbe Stunde, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- Stellen Sie den Schalter auf „OFF“ und dann zurück auf „ON“, um Ihr Gerät wieder zu aktivieren.

Ihr Gerät ist nun wieder voll und ganz einsatzfähig.

Der Kundendienst beantwortet gern alle Ihre Fragen (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

REINIGUNG DES GERÄTES

DE

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(C)** nicht unter fließendes Wasser.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie Ihren Behälter sofort nach der Verwendung.
- Fassen Sie den Griff mit einer Hand an und drücken Sie gleichzeitig auf die Entriegelungstaste des Behälters **(B3)**, um den Behälter aus der Basis zu nehmen.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn nach rechts drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Die einzelnen Elemente des Deckels (Dichtung, unterer Deckel und Deckel) können auseinandergenommen werden. Wenn die Teile abgekühlt sind, lösen Sie den unteren Deckel vom Deckel, indem Sie auf die zwei Nasen des Deckels drücken und den unteren Deckel herausziehen (s. Abb. 14).
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Hackmesser anfassen. Es hat äußerst scharfe Klingen.**
- Wenn die Teile abgekühlt sind:
 - Entfernen Sie das Messer, indem Sie den Ring an der Unterseite des Behälters abschrauben. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden.
 - Reinigen Sie den Behälter, das Messer, die Zubehörteile, den Dampfgareinsatz, den Dampfgaraufsatz mithilfe eines Schwamms und Seifenwasser.
- Spülen Sie die einzelnen Teile unter fließendem Wasser ab.
- Bei Kalkablagerungen oder Flecken am Behälter können Sie die raue Fläche eines Schwamms, den Sie zuvor in weißen Essig getaucht haben, oder spezielle Pflegemittel für Edelstahl verwenden, sofern notwendig.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Schaber **(D4)** oder der rauen Seite eines Topfreinigers abkratzen.
- Reinigen Sie den Motorblock **(C1)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Die Deckeleinheit und das Zubehör, mit Ausnahme des Behälters und des Messers, sind spülmaschinenfest, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern.
- Das Zubehör, das entnehmbare Messer und die Deckelelemente können sich bei bestimmten Zutaten, wie zum Beispiel Curry, Karottensaft usw., verfärben. Dies ist völlig unschädlich für Ihre Gesundheit und beeinträchtigt nicht die Funktionsfähigkeit Ihres Gerätes. Um Verfärbungen zu vermeiden, reinigen Sie die Elemente sofort nach der Benutzung.
- Bevor Sie die Behältereinheit **(B)** erneut verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.
- Damit das Material des Messers **(B1)** nicht beschädigt wird, halten Sie es nicht für längere Zeit in Wasser.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Um das Verstauen und Lagern Ihres Geräts zu erleichtern, stellen Sie den inneren Dampfeinsatz in den Behälter, legen Sie die beiden Zubehörteile - Misch-/Rühraufsatz und Schlag-/Rühraufsatz - in den Dampfgareinsatz und schließen Sie den Deckel.

WAS IST ZU TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

DE

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Deckel leckt.	Zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der zuzubereitenden Zutaten.
	Der Dichtungsring fehlt.	Legen Sie den Dichtungsring (A4) auf den unteren Deckel (A3) und verbinden Sie beide Teile mit dem Deckel (A2) .
	Der Dichtungsring ist durchtrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung; kontaktieren Sie gegebenenfalls ein zugelassenes Kundendienst-Center.
	Zubehörfehler	Vergewissern Sie sich, dass Sie das vorgesehene Zubehör verwenden.
	Der untere Deckel ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den unteren Deckel mit der Dichtung in den Deckel.
Der Behälterantrieb leckt.	Die (B2) Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung richtig.
	Die Dichtung (B2) ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienst-Center.
	Der Dichtungsring wurde nicht richtig befestigt.	Befestigen Sie den Dichtungsring richtig.
Motorgeruch	Beim ersten Gebrauch des Geräts oder bei Überlastung des Motors auf Grund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
Die Messerklingen drehen sich nicht leichtgängig.	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Anzeige „E1“	Produktfehler	Schicken Sie das Gerät unter Angabe des Fehlercodes an das Kundendienst-Center.
Anzeige „E2“	Produktfehler	Schicken Sie das Gerät unter Angabe des Fehlercodes an das Kundendienst-Center.
Anzeige „E3“	Der Behälter ist nicht auf dem Motorblock oder nicht korrekt auf dem Motorblock positioniert. Der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Nehmen Sie den Behälter vom Motorblock, verschließen Sie den Deckel korrekt und setzen Sie die Einheit wieder auf den Motorblock. Falls sich der Fehler nicht beseitigen lässt, schicken Sie das Gerät an den Kundendienst.
Anzeige „E4“	Überhitzung des Gerätes Das Gerät wurde überlastet oder die maximale Zutatenmenge wurde überschritten.	Lassen Sie das Gerät 30 min ruhen, schalten Sie es dann mit dem Hauptschalter (0/1) aus und wieder ein. Reduzieren Sie die Zutatenmenge im Behälter. Wenn der Fehlercode sofort wieder angezeigt wird, verlängern Sie die Pause oder nehmen Sie noch mehr Zutaten aus dem Behälter. Falls sich der Fehler nicht beseitigen lässt, schicken Sie das Gerät an den Kundendienst.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Anzeige „E5“	Überhitzung des Temperatursensors	Lassen Sie den Behälter 30 min abkühlen, schalten Sie das Gerät dann mit dem Hauptschalter (0/1) aus und wieder ein. Achten Sie darauf, je nach Rezept Zutaten mit möglichst wenig Fett oder Wasser zu garen. Wenn das Problem weiterbesteht, schicken Sie das Gerät unter Angabe des Fehlercodes an das Kundendienst-Center.
Anzeige „E6“	Produktfehler	Schicken Sie das Gerät unter Angabe des Fehlercodes an das Kundendienst-Center.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich bitte an eine Vertragskundendienststelle (siehe Liste im Kundendienst-Heft).

RECYCLING

- Entsorgung des Verpackungsmaterials und des Gerätes



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die entsprechend der geltenden Recycling-Vorschriften entsorgt werden können.

Zur Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihren kommunalen Ansprechpartner.

- Elektronische oder elektrische Altgeräte:



Wir leisten einen Beitrag zum Umweltschutz!

① Unser Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.

➡ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Kommune ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

Inzake de veiligheid van personen

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor de eerste gebruikt en bewaar het voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken wanneer er geen toezicht is.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.



- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen er bepaalde delen een hoge temperatuur bereiken: RVS kom, het deksel, de accessoires, de interne en externe stoommand* (afhankelijk van het model). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat bij de koude kunststof delen (handgreep, voetstuk) vast.
- De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bestemd voor

gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

- Gebruik uw apparaat niet als het niet juist werkt of beschadigd is of als het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk gevaar te vermijden, laat het snoer alleen vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).
- Dompel het apparaat niet onder. Houd de motoreenheid **(C)** nooit onder stromend water.
- Uw apparaat is alleen ontworpen voor een huishoudelijk gebruik en op een hoogte lager dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te beëindigen in geval van een commercieel of ongepast gebruik of het negeren van de voorschriften.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in de volgende gevallen, deze vallen niet onder de garantie:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten.
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten.
 - boerderijen.
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - bed & breakfasts.

NL

- **WAARSCHUWING:** Uw apparaat geeft stoom af dat brandwonden kan veroorzaken.
- Wees voorzichtig wanneer u het deksel en de dop vastneemt (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannenlap, etc.).
- Gebruik het apparaat nooit wanneer de afdichtingsring niet op het onderdeksel is aangebracht of als het onderdeksel niet in het deksel is bevestigd. De dop moet in de opening van het deksel zijn aangebracht wanneer in werking (tenzij in het specifieke recept anders is vermeld).
- Na elk gebruik van het apparaat in de kookmodus, haal de maatdop af om de stoom vrij te geven en wacht totdat alle stoom is verdwenen voordat het deksel wordt afgehaald.

WAARSCHUWING: Er is risico op letsel wanneer het apparaat op een verkeerde manier wordt gebruikt. Wees zeer voorzichtig wanneer u het hakmes (B1) reinigt of de kom leegt, het mes is zeer scherp. Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de kom giet, om het opspatten van de vloeistof uit het apparaat door het plotseling koken te vermijden.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig wanneer u uw apparaat aanraakt (reinigen, vullen of legen): zorg dat er geen vloeistof op de verbindingstukken stroomt.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na uitschakeling nog enige tijd warm. Raak alleen de handgreep van de kom en de maatdop aan tijdens het opwarmen en afkoelen van uw apparaat.

- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de snelheidsstand en de werkingstijd van elk accessoire en elk programma.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en monteren van de accessoires op het apparaat.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van het apparaat.
- Volg altijd de reinigingsinstructies voor het reinigen van uw apparaat:
- Haal de stekker uit het stopcontact.
 - Reinig het apparaat niet als het nog warm is.
 - Maak het apparaat schoon met een vochtige doek of spons.
 - Dompel het apparaat nooit in water en reinig het nooit onder de kraan.

Inzake de elektrische aansluiting

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is alleen ontworpen om te werken op wisselstroom. Controleer of de spanning dat op het typeplaatje van het apparaat is vermeld overeenstemt met de netspanning van uw woning.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Houd het apparaat en het snoer uit in de buurt van of laat het geen contact maken met de warme delen van het apparaat. Houd ze tevens uit de buurt van een warmtebron of een scherpe rand.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Leg het snoer nooit binnen het bereik van kinderhanden en laat het geen contact maken met de warme delen van uw apparaat. Leg het tevens niet nabij een warmtebron of een scherpe rand.
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in een vloeistof.

Inzake een verkeerde werking

- **Gebruik uw apparaat niet als het niet juist werkt of beschadigd is. Laat het apparaat repareren door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).**
- **Raak het deksel niet aan zolang het apparaat niet tot een volledige stilstand is gekomen (stop-toets). Wacht totdat de gemengde levensmiddelen niet langer draaien voordat de kom van het voetstuk wordt verwijderd.**
- **Alleen voor de opwarmfunctie, gebruik de kom nooit zonder ingrediënten of met alleen droge producten.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt. **(zie Fig. 7)** Zorg dat de MAX markering die binnenin de kom wordt aangegeven niet wordt overschreden **(Zie Fig. 7)**. Het kokend water kan uit de kom spatten als de kom te veel is gevuld.
- Voor het programma „stomen“, respecteer het niveau van 0,7 liter water **(Zie Fig. 5.1 - 5.2)**.
- Stop nooit uw vingers of een ander voorwerp in de kom tijdens de werking van het apparaat.
- Gebruik de kom niet als houder (om levensmiddelen te bewaren, in te vriezen of te steriliseren).

- Plaats het apparaat op een stabiel, warmtebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een muur of kast, de vrijgegeven stoom kan schade veroorzaken.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, elektrisch huishoudtoestel, etc.).
- Dek het deksel niet af met een doek of een gelijksoortig voorwerp. Breng alleen de maatdop in de opening van het deksel aan.
- Laat geen haar, sjaal of das, etc. boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats het toebehoren nooit in een magnetronoven.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid die in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.
- Plaats uw kom nooit in de diepvries om het te laten afkoelen, gebruik alleen de koelkast.

ALLEEN VOOR MARKTEN BUITEN EUROPA:

- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen)

met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

ALLEEN VOOR EUROPESE MARKTEN:

- **Alleen voor de opwarmfunctie:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht van een volwassene mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- **In alle mix- of blendermodi:** Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- **Alleen voor de opwarmfunctie:** Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele

of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

SERVICECENTRUM

- Voor uw veiligheid, gebruik alleen accessoires of reserveonderdelen die door een erkend servicecentrum worden geleverd.
- Elke tussenkomst, uitgezonderd reiniging en regelmatig onderhoud van het apparaat, moet door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel „Wat te doen als uw apparaat niet werkt?” aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Hartelijk dank voor het kiezen van dit apparaat, dat uitsluitend is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving.

Het productontwerp kan veranderen. De werking van het apparaat blijft hetzelfde en het apparaat blijft geschikt voor de recepten uit het receptenboek.



Tijdens het lezen van deze gebruiksaanwijzing zult u gebruikstips ontdekken om het maximale uit uw apparaat te halen, voor wat betreft het bereiden van sauzen, soepen, stoofschotels, stoomgerechten, pasta's en nagerechten.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

A Dekselgedeelte

- A1 Maatdop
- A2 Deksel
- A3 Onderdeksel
- A4 Afdichtingsring

B Komgedeelte

- B1 Mes
- B2 Afdichtingsring
- B3 Ontgrendelingsknop
- B4 Vastzetting
- B5 RVS kom

C Voetstuk

- C1 Motoreenheid
- C2 LCD-scherm
- C3 Snelheid toets
- C4 Tijd toets
- C5 Temperatuur toets
- C6 Programma stoofschotels
- C7 Programma soep

- C8 Programma gebak
- C9 Functie weegschaal
- C10 Programma saus
- C11 Programma stoom
- C12 Puls
- C13 Start / Stop knop
- C14 draaiknop +/-
- C15 Aan/uit (O/I) schakelaar
- C16 weegschaal

D Accessoires

- D1 Menger
- D2 Interne stoommand
- D3 Mixer
- D4 Spatel

E* Externe stoommand *

- E1 Deksel
- E2 Schaal
- E3 Pan

* Afhankelijk van het model

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1000W: verwarmingselement / 400W: motor
Temperatuurbereik:	tussen 30° en 120°C instelbaar in stappen van 5°C.
Werkingsijd:	Tot 2 u
Snelheidsstanden:	12 snelheidsstanden + puls

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Voor het eerste gebruik:

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Tijdens het lezen van deze gebruiksaanwijzing zult u gebruikstips ontdekken om het maximale uit uw apparaat te halen, voor wat betreft het bereiden van stoofschotels, soepen, stoomgerechten, nagerechten en sauzen, maar tevens voor het wegen van uw ingrediënten.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers van uw product.

Reinig de verschillende onderdelen: deksel, kom, accessoires, externe stoommand* in een warm sopje. (Zie de sectie REINIGING in deze gebruiksaanwijzing).

Opgelet! Dompel het voetstuk niet in water.

Het apparaat inschakelen:

Uw apparaat is voorzien van een netsnoer. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de schakelaar **(C15)** aan de achterkant van de motoreenheid (zie Fig. 10)

De kom en accessoires aanbrengen:

Verwijder de kom van het voetstuk van het apparaat door de handgreep met een hand vast te pakken en met uw andere hand op de ontgrendelingsknop van de kom **(B3)** te drukken. Open het deksel. Indien nodig, breng het gewenste accessoire op de hakmes aan. Voeg de ingrediënten toe. Sluit het deksel.

Breng de kom opnieuw op het voetstuk van het apparaat aan met behulp van de handgreep en start vervolgens het gewenste programma.

Als de interne of externe stoommand* wordt gebruikt, vul de kom eerst tot aan de stoommarkering (zie Fig. 5.1-5.2).

Het dekselgedeelte aanbrengen:

Het deksel van het product bestaat uit drie delen: het deksel, het onderdeksel en de afdichtingsring.

Deze 3 delen worden reeds gemonteerd geleverd. Deze 3 delen kunnen uit elkaar worden gehaald voor een eenvoudige reiniging van het deksel.

Opgelet! U kunt het deksel niet ontgrendelen wanneer de kom op het voetstuk is geplaatst. Om het deksel te openen, verwijder de kom van de motoreenheid.

Breng het deksel alleen aan wanneer de afdichtingsring op de houder van het onderdeksel is geplaatst en het onderdeksel aan het deksel is vastgemaakt.

Inschakelen:

Selecteer het gewenste automatische programma door op de overeenkomstige toets te drukken of stel uw eigen kookparameters in met behulp van de handmatige functies.

Druk op de Start / Stop knop **(C13)** om het programma te starten.

Het apparaat wordt alleen ingeschakeld wanneer de kom juist op het voetstuk is aangebracht en het dekselgedeelte juist op de kom is aangebracht. Als de kom niet juist op het voetstuk is aangebracht, wordt de foutcode E3 weergegeven. Verwijder de kom tijdens het bereiden van uw recept uit het voetstuk door de handgreep met één hand vast te houden. Als de kom vol is, kunt u tevens de zone aan de achterkant van het deksel met uw andere hand vasthouden.

GEBRUIK:

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:

NL

				Prog.				
Hakmes	Hakken / Mixen		Soep mixen		10	2 min	2 L	100°C
			Compote mixen		10	20 sec	1,2 kg	
			Smoothie mixen		12	2 min	2 L	-
			Groente hakken		12	15 sec	500 g	-
			Vlees hakken		12	15 sec	500 g	-
	Kneden / Hakken		Vis hakken		12	10 sec	500 g	-
			Gistdeeg (brioche,...) kneden		3	12 min	600 g	-
			Wit brooddeeg kneden		4	3 min	800g	-
			Speciaal brooddeeg kneden		4	3 min	600 g	-
			Zanddeeg kneden		4	3 min	750g	-
			Wafel-, pannenkoeken- en cakebeslag		5	2 min 30 sec	1,5 L	-
			Ijs vergruizen			2 x 10 sec	12 stuks	-
			Hazelnoten hakken		12	30 sec	500 g	-
Mixer	Emulgeren / Mixen		Eiwit		4	4 min	5 eiwitten	-
Saus (Bechamel)			1	13 min	1 L	90°C		
Mayonaise			4	2 min	0,5 L	-		
Opgeklapte room			4	8 min	0,4 L	-		
Aardappelpuree			4	1 min	1 L	-		
Menger	Mengen		Bakgerechten		1	5 min	300 g	120°C
			Stoofgerechten		0 of 1	2 uur	2 L	100°C
			Risotto		1	18 min	1,4 kg	95°C
	Intern		Stomen		-	5 tot 60min	800g	100°C
			Boerensoep		10	2 min	2 L	100°C
	Stoommand	Externe*		Groente, vis of vlees stomen		-	5 tot 60min	1,2 kg

Deze accessoires zijn tevens voorzien van hanteringszones voor een eenvoudiger gebruik tijdens het bereiden van een recept.

Overschrijd nooit het MAX (2L) niveau dat op de kom is aangegeven.

Voor vloeibare bereidingen wordt het aanbevolen om het $\equiv$ (1,5L) niveau dat op de kom is aangegeven niet te overschrijden.

Voor stoomgerechten wordt het aanbevolen om het $\hat{v}$ (0,7L) niveau dat op de kom is aangegeven niet te overschrijden.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Schakel het apparaat in, stel de schakelaar(**C15**) in op 1 en het LCD-scherm (**C2**) geeft alle parameters als "0" weer. (Zie Fig. 10)

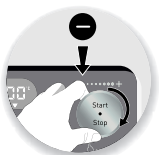
AUTOMATISCHE PROGRAMMAMODUS



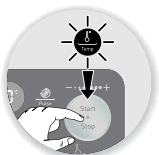
1- Druk op het gewenste programma en de standaard parameters van het programma worden weergegeven.



2- De vooraf ingestelde parameters kunnen worden aangepast. U kunt de tijd, temperatuur en snelheid wijzigen (zie de tabel op de volgende pagina) door op de parameter die u wilt wijzigen te drukken (C3, C4 of C5).



3- Wijzig de parameter(s) met behulp van de draaiknop +/- (**C14**).



4- Wanneer uw parameters zijn aangepast, druk op de "start" knop (**C13**) om het programma te starten.

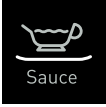
5- Aan het einde van het programma hoort u 5 geluidssignalen.

Aan het einde van het programma saus, blijft de motor draaien om het vastkleven van de bereiding aan de bodem van de kom te vermijden.

Als u deze modus wilt stoppen, druk 2 seconden op de „stop“ knop.

Tijdens het automatisch programma kunt u het apparaat op elk moment stoppen door op de „stop“ knop te drukken. Het automatisch programma wordt aldus onderbroken. Druk vervolgens opnieuw op „start“ om het programma te hervatten. Als u een verkeerd programma hebt ingesteld en u wilt het annuleren, druk 2 seconden op de „stop“ knop en het apparaat wordt op nul teruggezet.

MAAK KENNIS MET DE VERSCHILLENDE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:
NL

	Programma's	Instelling parameters	Snelheid	Standaard tijd	Standaard temperatuur
Stoofschotel		Snelheid 0	Langzaam met tussenpozen	"1 uur (1 min tot 2 uur)"	"100°C (80°C tot 100°C)"
		Snelheid 1	Langzaam	"1 uur (1 min tot 2 uur)"	"100°C (80°C tot 100°C)"
Soep		/	Langzame snelheid tijdens het koken, vervolgens 2 min mixen na het koken	"35 min (25 min tot 45 min)"	100°C
Gebak		Snelheid 3	Intermitterende snelheid voor gistdeeg (brioche,...)	"12 min (5 sec tot 12 min)"	/
		Snelheid 4	Continue snelheid voor zware deeg (brood, taartbeslag,...)	"3 min (5 sec tot 3 min)"	/
		Snelheid 5	Continue snelheid voor lichte deeg (4/4, cake...)	"2 min 30 sec (5 sec tot 2 min 30 sec)"	/
Stomen		"100°C Interne mand"	Geen	"30 min (5 min tot 60 min)"	100°C
		"120°C Externe mand"	Geen	"30 min (5 min tot 60 min)"	120°C
Saus		/	"Standaard snelheid 1 (Snelheid 1 tot snelheid 4)"	"10 minuten (1 min tot 60 min)"	"85°C (60°C tot 105°C)"

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De vermelde kooktijden zijn louter indicatief en leiden in de meeste gevallen tot bevredigende kookprestaties.

Bepaalde omstandigheden kunnen echter een impact op de kooktijd hebben:

- grootte van de groente (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in de mand

- de verscheidenheid of rijpheid van de groente
- de hoeveelheid water in de kom, die met de stoommarkering moet overeenstemmen.

Als de bereiding onvoldoende gaar is, voeg extra kooktijd toe.

Max hoeveelheden voor programma stomen				
Waterpeil in de kom: 700 ml	Interne stoommand (100°C)		Externe stoommand* (120°C)	
	Max hoeveelheid	Kooktijd	Max hoeveelheid	Kooktijd
Gesneden wortelen	700 g	35 minuten	1 kg	45 minuten
Courgette in stukken	600 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Broccoli in stukken	400 g	20 minuten	600 g	30 minuten
Bloemkool in stukken	400 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Preiwit in schijfjes	400 g	30 minuten	800 g	40 minuten
Rode of groene paprika in reepjes	400 g	20 minuten	600 g	30 minuten
Aardappelen in stukken	800 g	30 minuten	1,2 kg	40 minuten
Verse of bevroren visfilets	500 g	15 minuten	1 kg	25 minuten
Verse of bevroren volledige vissen			800 g	30 minuten
Mosselen			1,5 kg	30 minuten
Volledige of ontdooide gamba's	500 g	15 minuten	800 g	25 minuten
Kipfilets	500 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Varkensfilets	500 g	30 minuten	1 kg	45 minuten

Bepaalde recepten kunnen omwille van bellenvorming tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als dit optreedt, doe minder ingrediënten in de kom.

Handmatig gebruik van het bedieningspaneel:

Deze modus stelt u in staat om de parameters voor uw recept naar eigen wens in te stellen.

“Speed” knop (C3): selecteer de snelheid van de motor, keuze uit 12 toenemende en continue snelheden.

“Temp” knop (C5): selecteer de gewenste kooktemperatuur tussen 30° en 120°.

“Time” knop (C4): selecteer de gewenste kooktijd, tot 2 uur ononderbroken.

“Pulse” knop (C12): om onmiddellijk een snelle boost te geven.

START/STOP KNOP: Deze knop heeft 4 functies:

- Een bereiding starten of stoppen: START / STOP (C13)
- De parameters verhogen of verlagen door de draaiknop +/- (C14) in beide richtingen te draaien.
- Om een bereiding te onderbreken wanneer het apparaat in werking is.
- Om de geselecteerde parameters terug te zetten door de knop 2 seconden ingedrukt te houden.

HANDMATIGE MODUS



1- Druk direct op de toets van de parameter die u wilt instellen, dit is de snelheid toets(C3), de temperatuur toets (C5) of de tijd toets (C4), en de gekozen parameter knippert op het scherm.



2- Wijzig vervolgens de parameter(s) met behulp van de draaiknop +/- (C14). Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om een temperatuur in te stellen zonder het instellen van een kooktijd.



3- Na het instellen van uw parameters, druk op de knop “Start” (C13). Wanneer het apparaat is ingeschakeld, is de rand van de START / STOP knop wit verlicht om aan te geven dat het programma gestart is. U kunt het apparaat op elk moment stoppen door op de „Stop” knop te drukken. Het huidige programma wordt aldus onderbroken en het wit licht knippert. Druk vervolgens opnieuw op „start” om het programma te hervatten. Als u een verkeerd programma hebt ingesteld en u wilt het annuleren, druk 2 seconden op de „stop” knop en het apparaat wordt op nul teruggezet.

4- Aan het einde van het programma hoort u 5 geluidsignalen.

Pulsfunctie

Om **puls** (intermitterende werking) te gebruiken, druk op de “pulse” toets om de functie in of uit te schakelen. Het LCD-scherm zal u tevens de werkingstijd aangeven.

GEÏNTEGREERDE KEUKENWEEGSCHAAL.

- Selecteer het programma "Weight" (**C9**) om de functie weegschaal te starten. Het gewicht wordt in de plaats van de temperatuur weergegeven.
- Het tarragewicht wordt automatisch ingesteld: Het scherm geeft aldus 0000 g weer zodra het tarragewicht is ingesteld.
- Plaats de kom van de keukenmachine of een andere houder op de weegschaal.
- Om de weegschaal opnieuw op nul in te stellen, druk kort op het programma „weight“ en 0000 g verschijnt opnieuw op het scherm.
- Voeg vervolgens de ingrediënten tot het gewenste gewicht toe.
- Om de weegschaalmodus af te sluiten, druk lang op het

programma „weight“.

- Deze weegschaal kan uw ingrediënten tot op de gram nauwkeurig (max. 5 kg) wegen. Gebruik de maatbeker voor vloeistoffen.
- U kunt de weegschaal tijdens de werking van uw keukenmachine gebruiken. U kunt deze echter tevens gebruiken als alleenstaand accessoire zonder dat u uw keukenmachine gebruikt om te koken.

NL

Opgelet

- Als het gewicht op de weegschaal te veel is, geeft het scherm „stop“ weer.
- Als het gewicht negatief wordt, geeft het scherm „----“ weer.

BELANGRIJK: VEILIGE WERKING VAN HET APPARAAT (E4)

Uw apparaat is voorzien van een elektronische beveiliging van de motor om een lange levensduur te waarborgen.

Deze elektronisch beveiliging vermijdt een verkeerde werking zodat uw motor goed wordt beschermd.



In bepaalde zeer zware gebruiksomstandigheden of bij persoonlijke recepten (internet of andere) kan het negeren van de aanbevelingen in deze gebruiksaanwijzing (zie de sectie „GEBRUIK“: te grote hoeveelheden en/of te lange werking en/of te veel recepten kort na elkaar) leiden tot het activeren van de elektronische beveiliging om de motor te beschermen. In dit geval wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt er „E4“ op het LCD-scherm van het bedieningspaneel weergegeven om aan te geven dat het apparaat nu niet gebruikt kan worden.

Als „E4“ op het LCD-scherm van het bedieningspaneel wordt weergegeven en uw apparaat wordt uitgeschakeld, ga als volgt te werk:

- Laat de stekker in het stopcontact zitten en de aan/uit-schakelaar (C15) op de stand 1 „ON“ staan.
- Raadpleeg de aanbevelingen van de gebruiksaanwijzing om uw apparaat opnieuw juist in te stellen (Zie sectie „GEBRUIK: hoeveelheden van ingrediënten / tijd van het recept / temperatuur / soort accessoires).
- Wacht een half uur zodat de motor voldoende wordt afgekoeld.
- Stel de aan/uit-schakelaar in op de stand OFF en vervolgens opnieuw op de stand ON om uw apparaat te kunnen gebruiken.

Uw apparaat is nu opnieuw volledig klaar voor gebruik.

Als u vragen hebt, neem contact op met de klantenservice (zie de contactgegevens in het garantieboekje).

HET APPARAAT REINIGEN

NL

- Dompel het apparaat niet onder. Houd de motoreenheid **(C)** nooit onder stromend water.
- Na gebruik, haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak uw kom na gebruik onmiddellijk schoon.
- Verwijder de kom van het voetstuk van het apparaat door de handgreep met een hand vast te pakken en met uw andere hand op de ontgrendelingsknop van de kom **(B3)** te drukken.
- Plaats de kom op een vlak oppervlak.
- Draai het deksel naar rechts los. Haal het deksel voorzichtig af.
- De delen van het deksel (afdichtingsring, onderdeksel en deksel) kunnen uit elkaar worden gehaald. Wanneer de delen zijn afgekoeld, maak het onderdeksel los van het deksel door op de twee lipjes van het deksel te duwen en aan het onderdeksel te trekken. (zie fig. 14)
- **Wees voorzichtig wanneer u het hakmes aanraakt. Het is voorzien van zeer scherpe messen.**
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - Verwijder het hakmes door de ring aan de onderkant van de kom los te draaien. Zorg dat u geen snijwonde oploopt.
 - Maak de kom, het mes, de accessoires, de interne en externe* stoommand schoon in een warm sopje met behulp van een spons.
- Spoel de verschillende onderdelen vervolgens onder stromend water.
- Als kalk of vlekken op de kom waarneembaar zijn, gebruik, indien gewenst, een schuursponsje geweekt in witte azijn of een reinigingsmiddel speciaal voor RVS.
- Bij hardnekkig vuil, laat het gedurende enkele uren in een warm sopje weken en gebruik indien nodig de spatel **(D4)** of een schuursponsje om het vuil te verwijderen.
- Veeg de motoreenheid **(C1)** schoon met een vochtige doek. Veeg vervolgens grondig droog.
- U kunt het volledig deksel en de accessoires, uitgezonderd de kom en het hakmes, tevens in de vaatwasmachine wassen.
- De accessoires, het afneembaar mes en het deksel kunnen bij bepaalde ingrediënten, zoals kerrie, wortelsap, etc. lichtjes verkleuren; dit is onschadelijk voor uw gezondheid en heeft geen enkele impact op de werking van uw apparaat. Om dit te vermijden, reinig de onderdelen snel na gebruik.
- Voordat u uw kom **(B)** opnieuw gebruikt, zorg dat de elektrische contacten aan de onderkant van de kom altijd schoon en droog zijn.
- Om de eigenschappen van het materiaal van het hakmes **(B1)** niet te wijzigen, dompel het niet langdurig in water.

HET APPARAAT OPBERGEN

Voor een eenvoudige opslag van uw apparaat, plaats de stoommand in de kom en de twee meng- en mixaccessoires in de stoommand en sluit het deksel.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Lek in het deksel.	Te veel ingrediënten in de kom.	Verminder de hoeveelheid te verwerken ingrediënten.
	De afdichtingsring is niet aanwezig.	Breng de afdichtingsring (A4) aan op het onderdeksel (A3) en klem beide delen op het deksel (A2) vast.
	De afdichtingsring is stuk of versleten.	Vervang de afdichtingsring, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Verkeerde accessoire.	Controleer of u het juiste accessoire hebt aangebracht.
	Het onderdeksel is niet aanwezig.	Klem het onderdeksel voorzien van de afdichtingsring vast aan het deksel.
Lek in de aandrijving van de kom.	De afdichtingsring (B2) is niet goed aangebracht.	Breng de afdichtingsring op een juiste manier aan.
	De afdichtingsring(B2) is versleten.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
	De vastzetting is verkeerd aangebracht.	Zet de ring op een juiste manier vast.
De motor geeft een geur af.	Bij ingebruikname van het apparaat of bij een overbelasting van de motor veroorzaakt door het verwerken van te veel ingrediënten, te harde of te grote ingrediënten.	Laat de motor afkoelen (circa 30 minuten) en verklein de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
De messen draaien moeilijk.	De stukken levensmiddelen zijn te groot of te hard.	Verminder de hoeveelheid te verwerken ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
„E1” wordt op het scherm weergegeven	Product is defect.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum en meld de weergegeven foutcode.
„E2” wordt op het scherm weergegeven	Product is defect.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum en meld de weergegeven foutcode.
„E3” wordt op het scherm weergegeven	De kom is niet (goed) op de motoreenheid aangebracht of het deksel is niet goed vastgemaakt.	Verwijder de kom van de motoreenheid, maak het deksel juist vast en zet de kom opnieuw op de motoreenheid. Als het apparaat nog steeds niet werkt, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
„E4” wordt op het scherm weergegeven	Het apparaat is oververhit. Het apparaat werd te lang of met te veel ingrediënten gebruikt.	Laat het apparaat 30 minuten afkoelen en schakel het apparaat vervolgens uit en opnieuw in met behulp van de aan/uit (0/1)-schakelaar. Verklein de hoeveelheid ingrediënten in de kom. Als de fout opnieuw snel optreedt, laat het apparaat langer afkoelen of haal nog meer ingrediënten uit de kom. Als het apparaat nog steeds niet werkt, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
„E5” wordt op het scherm weergegeven	Temperatuursensor is oververhit.	Laat het apparaat 30 minuten afkoelen, en schakel het apparaat vervolgens uit en opnieuw in met behulp van de aan/uit (30)-schakelaar. Bereid de ingrediënten met zo weinig mogelijk vet of water naargelang het recept dat u wilt bereiden. Als het probleem aanhoudt, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum en meld de weergegeven foutcode.
„E6” wordt op het scherm weergegeven	Product is defect.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum en meld de weergegeven foutcode.

Werkt uw apparaat nog altijd niet?

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

RECYCLAGE

- Het verpakkingsmateriaal en het apparaat weggooien



De verpakking bestaat alleen uit materialen die ongevaarlijk voor het milieu zijn en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggegooid kunnen worden.
Neem contact op met uw gemeente voordat u uw apparaat afdankt.

- Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:



Bescherm het milieu!

Uw apparaat bevat vele materialen die voor recycling/hergebruik geschikt zijn.

Niet in de vuilnisbak gooien of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal inzamelpunt brengen.

Sicurezza personale

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo: un utilizzo non conforme libera il costruttore da ogni responsabilità.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo e lasciarlo incustodito.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.



- Quando l'apparecchio è in funzione, alcune componenti raggiungono temperature elevate:

tappo, recipiente in acciaio inox, coperchio, accessori, cestello vapore interno ed esterno* (a seconda del modello). Fare attenzione a non ustionarsi. Toccare l'apparecchio tramite le parti in plastica fredde (impugnatura, base).

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, se ha subito danni o se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati. Per motivi di sicurezza, il cavo deve essere sostituito esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).
- Non immergere l'apparecchio. Non risciacquare il blocco motore (C) sotto l'acqua corrente.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e in interni, a un'altitudine inferiore a 2000 m. Il costruttore declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di utilizzo commerciale o improprio o del mancato rispetto delle istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
 - aree ristoro in negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - case coloniche;
 - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
 - camere in affitto e altri ambienti analoghi.

- **AVVERTENZA!** L'apparecchio emette del vapore che potrebbe causare ustioni.
- Toccare il coperchio e il tappo con attenzione (se necessario, utilizzare guanti o presine).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata sul coperchio inferiore e se il coperchio inferiore non è installato nel coperchio. L'apparecchio deve essere messo in funzione con il tappo posizionato nell'apertura del coperchio (tranne se altrimenti specificato nella ricetta).
- Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio in modalità cottura, rimuovere il tappo dosatore per far uscire il vapore e attendere che sia completamente uscito prima di aprire il coperchio.

AVVERTENZA! L'uso improprio dell'apparecchio comporta il rischio di ustioni.

Adottare adeguate precauzioni per evitare di ferirsi con la lama (B1) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente perché sono estremamente taglienti.

Prestare attenzione quando l'apparecchio contiene un liquido caldo, perché può fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un'ebollizione improvvisa.

AVVERTENZA! Prestare attenzione durante la manipolazione dell'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento): evitare qualsiasi fuoriuscita di liquido sui connettori.

AVVERTENZA! La superficie dell'elemento riscaldante presenta calore residuo dopo l'uso. Assicurarsi di toccare esclusivamente l'impugnatura del recipiente e il tappo dosatore durante il riscaldamento e fino al completo raffreddamento.

Consultare il manuale di istruzioni per informazioni sulla regolazione della velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e programma.

Consultare il manuale di istruzioni per informazioni sull'assemblaggio e l'installazione degli accessori sull'apparecchio.

Consultare il manuale di istruzioni per informazioni sulla pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Rispettare sempre le seguenti istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non pulire l'apparecchio quando è caldo.
- Pulirlo con un panno o una spugna umida.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non pulirlo sotto l'acqua corrente.

Collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targa dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica in uso.
- Qualsiasi errore nel collegamento elettrico comporta l'annullamento della garanzia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Tenere l'apparecchio lontano, da fonti di calore e angoli appuntiti.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo e lasciarlo incustodito.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini e lontano dalle parti calde dell'apparecchio, da fonti di calore e angoli appuntiti.
- Non immergere l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione in alcun liquido.

Utilizzi impropri

- **Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente o è danneggiato. Farlo riparare presso un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).**
- **Non toccare il coperchio prima dell'arresto completo dell'apparecchio (pulsante Stop); attendere che gli alimenti all'interno del recipiente siano fermi prima di rimuoverlo dalla base.**
- **Esclusivamente in modalità di riscaldamento, non usare il recipiente senza ingredienti o esclusivamente con prodotti secchi.**
- Versare nel recipiente gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi (**Fig. 7**), senza superare il simbolo MAX riportato all'interno del recipiente (**Fig. 7**). Se il recipiente è troppo pieno, potrebbe fuoriuscire dell'acqua bollente.
- Durante la cottura a vapore, rispettare il livello d'acqua pari a 0,7 litri (**Fig. 5.1 - 5.2**).
- Non inserire dita o altri oggetti nel recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non usare il recipiente come contenitore (conservazione, congelamento, sterilizzazione).

IT

- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di pareti o armadi; il vapore prodotto può danneggiare le superfici.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore (piastra di cottura, elettrodomestico, ecc.) quando è in funzione.
- Non coprire il coperchio con un panno o oggetti simili; nonappare l'apertura del coperchio con oggetti diversi dal tappo dosatore.
- Evitare che i propri capelli, foulard, cravatte ecc. pendano sopra il recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riscaldare gli accessori in forni a microonde.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare la quantità massima indicata nel manuale.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato.
- Per raffreddare il recipiente, non usare il congelatore ma il frigorifero.

SOLO PER I MERCATI EXTRA EUROPEI

- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso

dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

SOLO PER I MERCATI EUROPEI

- **Solo per la funzione di riscaldamento:** questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
- **Per tutti gli utilizzi in modalità miscelatore o frullatore:** questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **Solo per la funzione di riscaldamento:** tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro

dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.

Riparazioni

- Per motivi di sicurezza, usare esclusivamente accessori o parti di ricambio forniti dai centri di assistenza autorizzati.
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione ordinaria deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Risoluzione dei problemi" alla fine del manuale.

Grazie per aver scelto questo apparecchio destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti e per il solo uso domestico in interni.

Il design del prodotto può variare. L'apparecchio funziona comunque allo stesso modo ed è compatibile con le ricette suggerite nel ricettario.



Questo manuale contiene suggerimenti per l'uso che illustrano il potenziale dell'apparecchio: cottura lenta e al vapore, preparazione di salse, zuppe, impasti e dolci.

IT

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Gruppo coperchio

- A1 Tappo dosatore
- A2 Coperchio superiore
- A3 Coperchio inferiore
- A4 Guarnizione

B Gruppo recipiente

- B1 Lama
- B2 Guarnizione
- B3 Pulsante di sbloccaggio
- B4 Anello di bloccaggio
- B5 Recipiente in acciaio inox

C Base/blocco motore

- C1 Blocco motore
- C2 Display LCD
- C3 Pulsante Velocità
- C4 Pulsante Tempo
- C5 Pulsante Temperatura
- C6 Programma Cottura lenta
- C7 Programma Zuppa

C8 Programma Dolci

- C9 Funzione bilancia
- C10 Programma Salsa
- C11 Programma Vapore
- C12 Impulsanti
- C13 Pulsante Start/Stop
- C14 Manopola di selezione +/-
- C15 Interruttore di accensione/spegnimento

(0/1)

C16 Piatto della bilancia

D Accessori

- D1 Miscelatore
- D2 Cestello vapore interno
- D3 Sbattitore
- D4 Spatola

E* Cestello vapore esterno*

- E1 Coperchio
- E2 Piatto
- E3 Base del cestello vapore

*A seconda del modello

SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Potenza:	1000 W (resistenza riscaldante) / 400 W (motore)
Intervallo di temperature:	da 30°C a 120°C regolabile a intervalli di 5°C
Durata massima di funzionamento:	2 ore
Numero di velocità:	12 velocità + impulsi

PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Il manuale contiene suggerimenti per l'uso che illustrano il potenziale dell'apparecchio: cottura lenta e al vapore, preparazione di salse, zuppe e dolci, e la possibilità di pesare gli ingredienti.

Conservarlo per poterlo consultare in seguito; un utilizzo non conforme alle istruzioni libera il costruttore da ogni responsabilità.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette dal prodotto.

Pulire con acqua saponata i diversi componenti dell'apparecchio: gruppo coperchio, gruppo recipiente, accessori e cestello vapore esterno* (consultare la sezione "PULIZIA" di questo manuale).

Attenzione! La base non deve entrare a contatto con l'acqua.

Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente e premere l'interruttore di accensione/spengimento **(C15)** sul retro del blocco motore **(Fig. 10)**.

Installazione del recipiente e degli accessori

Rimuovere il recipiente dalla base dell'apparecchio afferrando l'impugnatura con una sola mano e premendo il pulsante di sbloccaggio del recipiente **(B3)**. Aprire il coperchio. Se necessario, posizionare l'accessorio sulla lama tritatutto. Versare gli ingredienti e chiudere il coperchio.

Riposizionare il recipiente sulla base dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura, quindi avviare il programma desiderato.

Prima di utilizzare il cestello vapore interno o esterno*, riempire il recipiente fino al simbolo del vapore **(Fig. 5.1-5.2)**.

Installazione del gruppo coperchio

Il coperchio dell'apparecchio è composto da tre elementi: il coperchio superiore, il coperchio inferiore e la guarnizione.

Questi 3 elementi sono pre-assemblati. Questi 3 elementi possono essere separati per facilitare la pulizia del coperchio.

Attenzione! Non è possibile sbloccare il coperchio quando il recipiente è posizionato sulla base. Per aprire il coperchio è necessario rimuovere il recipiente dalla base/blocco motore.

Posizionare il coperchio solo dopo aver posizionato la guarnizione sul porta-guarnizione del coperchio inferiore e aver fissato il coperchio inferiore al coperchio superiore.

Avvio dell'apparecchio

Selezionare il programma automatico desiderato premendo il pulsante corrispondente, o usare la funzione manuale personalizzando i parametri di cottura.

Premere il pulsante Start/Stop **(C13)** per avviare il programma.

L'apparecchio si avvia esclusivamente se il recipiente è posizionato correttamente sulla base e se il gruppo coperchio è posizionato correttamente sul recipiente. Se il recipiente non è posizionato correttamente, sul display apparirà il codice errore "E3". Per rimuovere il recipiente, estrarlo dalla base afferrando l'impugnatura con una sola mano. Se il recipiente è pieno, è possibile aiutarsi con l'area di presa sul retro del coperchio con l'altra mano.

ACCESSORI

L'apparecchio include gli accessori elencati di seguito.

IT

				Prog.					
Lama tritatutto	Tritare / Frullare		Miscelare zuppe		10	2 min	2 L	100°C	
			Miscelare composte		10	20 s	1,2 kg		
			Miscelare frullati		12	2 min	2 L		
			Tritare verdura		12	15 s	500 g		
			Tritare carne		12	15 s	500 g		
	Impastare / Frantumare		Tritare pesce		12	10 s	500 g	-	
			Impastare impasti lievitati (es. brioche)		3	12 min	600 g	-	
			Impastare impasti per pane bianco		4	3 min	800 g	-	
			Impastare impasti per pane speciale		4	3 min	600 g	-	
			Impastare pasta brisé o pasta frolla		4	3 min	750 g	-	
			Impastare impasti per gaufre, crêpe, plum cake		5	2 min 30 s	1,5 L	-	
			Tritare ghiaccio				2x 10 s	12 cubetti	-
			Tritare nocciole		12	30 s	500 g	-	
Sbattitore	Emulsionare / Incorporare		Albumi a neve		4	4 min	5 albumi	-	
			Salsa besciamella		1	13 min	1 L	90°C	
			Maionese		4	2 min	0,5 L	-	
			Panna montata		4	8 min	0,4 L	-	
			Purè di patate		4	1 min	1 L	-	
Miscelatore	Miscelare		Rosolatura		1	5 min	300 g	120°C	
			Cottura a fuoco lento		0 o 1	2 ore	2 L	100°C	
			Risotto		1	18 min	1,4 kg	95°C	
	Interno		Cottura al vapore		-	5 - 60 min	800 g	100°C	
			Minestrone		10	2 min	2 L	100°C	
	Castello vapore	Esterno*		Cuocere a vapore verdura, pesce o carne		-	5 - 60 min	1,2 kg	120°C

Questi accessori sono dotati di un'area di presa che ne facilita la manipolazione durante l'uso.

Non superare il livello MAX (2 L) riportato sul recipiente.

Per le preparazioni liquide, si raccomanda di non superare il livello $\approx$ (1,5 L) riportato sul recipiente.

Per le cotture a vapore, si raccomanda di non superare il livello $\hat{w}$ (0,7 L) riportato sul recipiente.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e portare l'interruttore **(C15)** in posizione "1"; sul display LCD **(C2)** apparirà una serie di "0" **(Cf. Fig. 10)**.

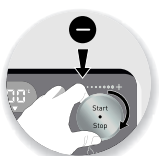
PROGRAMMI AUTOMATICI



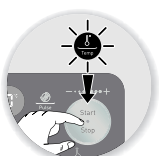
1- Premere il pulsante corrispondente al programma desiderato; sul display appariranno i parametri predefiniti del programma.



2- I parametri predefiniti possono essere modificati. È possibile regolare la durata, la temperatura e la velocità (consultare la tabella alla pagina seguente) premendo il pulsante corrispondente (C3, C4 o C5).



3- Regolare il parametro o i parametri con la manopola di selezione +/- **(C14)**.



4- Dopo aver modificato i parametri, premere il pulsante Start **(C13)** per avviare il programma.

5- Al termine del programma, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici.

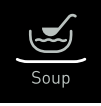
Al termine del programma Salsa, il motore continuerà a ruotare per evitare che la preparazione si attacchi sul fondo del recipiente.

Per arrestare questa funzione, tenere premuto il pulsante Stop per 2 secondi.

Quando l'apparecchio è in funzione è possibile arrestarlo in qualsiasi momento premendo il pulsante Stop. Il programma sarà in pausa; è possibile riavviarlo premendo nuovamente il pulsante Start. Per annullare il programma, tenere premuto il pulsante Stop per 2 secondi per ricominciare.

PROGRAMMI AUTOMATICI DISPONIBILI

IT

	Programma	Parametri	Velocità	Durata predefinita	Temperatura predefinita
Cottura lenta		Velocità 0	Lenta a intermittenza	"1 ora (1 min – 2 ore)"	"100°C (80°C – 100°C)"
		Velocità 1	Lenta	"1 ora (1 min – 2 ore)"	"100°C (80°C – 100°C)"
Zuppa		/	Velocità lenta durante la cottura, quindi miscelazione per 2 minuti dopo la cottura	"35 min (25 min – 45 min)"	100°C
Impasto		Velocità 3	Velocità intermittente per gli impasti lievitati (ad es. brioche)	"12 min (5 s – 12 min)"	/
		Velocità 4	Velocità costante per impasti pesanti (ad es. pane, crostate)	"3 min (5 s – 3 min)"	/
		Velocità 5	Velocità costante per impasti leggeri (ad es. plum cake)	"2 min 30 s (5 s – 2 min 30 s)"	/
Vapore		"100°C Cestello interno"	Nessuna	"30 min (5 min – 60 min)"	100°C
		"120°C Cestello esterno"	Nessuna	"30 min (5 min – 60 min)"	120°C
Salsa		/	"Velocità 1 predefinita (Velocità 1 – Velocità 4)"	"10 min (1 min – 60 min)"	"85°C (60°C – 105°C)"

UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE

I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.

Tuttavia, alcune condizioni possono influire sul tempo di cottura:

- le dimensioni della verdura (tagliata o intera);
- la quantità di ingredienti nel cestello;

- la varietà della verdura e il grado di maturazione;
- la quantità d'acqua nel recipiente, che deve corrispondere al simbolo del vapore.

Se la cottura è insufficiente, è possibile aumentarne la durata.

Quantità max per il programma Vapore				
Livello d'acqua nel recipiente: 700 ml	Cestello vapore interno (100°C)		Cestello vapore esterno * (120°C)	
	Quantità max	Tempo di cottura	Quantità max	Tempo di cottura
Carote tagliate	700 g	35 min	1 kg	45 min
Zucchine a cubetti	600 g	25 minuti	1 kg	35 min
Broccoli a pezzetti	400 g	20 min	600 g	30 min
Cavolfiore a pezzetti	400 g	25 min	1 kg	35 min
Parte bianca del porro a fette	400 g	30 min	800 g	40 min
Peperoni rossi o verdi a lamelle	400 g	20 min	600 g	30 min
Patate a cubetti	800 g	30 min	1,2 kg	40 min
Filetti di pesce freschi o scongelati	500 g	15 min	1 kg	25 min
Pesce intero fresco o surgelato			800 g	30 min
Cozze			1,5 kg	30 min
Gamberoni interni o scongelati	500 g	15 min	800 g	25 min
Petti di pollo	500 g	25 min	1 kg	35 min
Filetti di maiale	500 g	30 min	1 kg	45 min

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdura surgelata. In tal caso, è necessario ridurne il volume.

Utilizzo manuale del pannello di controllo

È possibile personalizzare i parametri di cottura secondo le proprie necessità.

Pulsante Speed (C3): permette di impostare la velocità del motore; sono disponibili 12 velocità progressive.

Pulsante Temp (C5): permette di impostare la temperatura di cottura da 30° a 120°.

Pulsante Time (C4): permette di impostare la durata di funzionamento fino a 2 ore.

Pulsante Pulse (C12): permette di avviare brevemente il motore alla massima velocità.

Pulsante Start/Stop: questo pulsante ha 4 funzioni:

- permette di avviare o arrestare una preparazione: Start/Stop (C13);
- permette di aumentare o diminuire i parametri ruotando la manopola di selezione +/- (C14) in un senso o nell'altro;
- permettere di mettere in pausa il programma in corso;
- permette di azzerare i parametri impostati tenendolo premuto per 2 secondi.

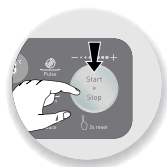
MODALITÀ MANUALE



1- Premere direttamente il pulsante corrispondente al parametro da impostare: velocità (C3), temperatura (C5) o durata (C4); il parametro selezionato lampeggerà sul display.



2- Impostare il parametro o i parametro usando la manopola di selezione +/- (C14). Per motivi di sicurezza, non è possibile impostare la temperatura senza impostare anche il tempo di cottura.



3- Dopo aver impostato i parametri, premere il pulsante Start (C13). Quando l'apparecchio è in funzione, l'anello intorno al pulsante Start/Stop si illuminerà di bianco, a indicare che il programma è in corso. Quando l'apparecchio è in funzione è possibile arrestarlo in qualsiasi momento premendo il pulsante Stop. Il programma sarà in pausa e l'anello luminoso lampeggerà; è possibile riavviarlo premendo nuovamente il pulsante Start. Per annullare il programma, tenere premuto il pulsante Stop per 2 secondi per ricominciare.

4- Al termine del programma, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici.

Funzione Pulse

Per attivare o disattivare la funzione **Pulse** (funzionamento intermittente), premere il pulsante Pulse. Sul display apparirà il tempo di funzionamento.

BILANCIA DA CUCINA INTEGRATA.

- Premere il pulsante Weight (**C9**) per attivare la bilancia. Il peso apparirà sul display al posto della temperatura.
- La funzione tara è automatica: sul display apparirà "0000 g".
- Posizionare sulla bilancia il recipiente dell'apparecchio o un altro contenitore.
- Per azzerare la bilancia, premere brevemente il pulsante Weight; sul display apparirà nuovamente "0000 g".
- Aggiungere gli ingredienti.
- Per disattivare la bilancia, tenere premuto il pulsante Weight.
- Questa bilancia permette di misurare gli ingredienti al grammo fino a 5 kg. Per i liquidi, utilizzare un bicchiere

graduato.

- È possibile usare la bilancia mentre l'apparecchio è in funzione o da sola come semplice accessorio anche quando l'apparecchio non è in funzione.

Avvertenze

- Se il peso sulla bilancia è eccessivo, sul display apparirà "stop".
- Se il peso è negativo, sul display apparirà "----".

IT

IMPORTANTE! MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO (E4)

Il motore dell'apparecchio è protetto da un dispositivo elettronico di sicurezza che ne garantisce la longevità. Questo dispositivo protegge contro eventuali malfunzionamenti; così il motore è perfettamente protetto.



In alcune condizioni di utilizzo particolarmente intenso, o in caso di ricette personalizzate (ad esempio scaricate da Internet) che non rispettano le raccomandazioni del manuale (consultare la sezione "ACCESSORI": quantità eccessive e/o utilizzo eccessivamente lungo e/o concatenazione ravvicinata di ricette), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore. In tal caso, l'apparecchio si arresta e sul display apparirà il codice errore "E4", a indicare che l'apparecchio non è momentaneamente funzionante.

Se sul display appare il codice errore "E4" e l'apparecchio si arresta, procedere come descritto di seguito.

- Lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente e con l'interruttore di accensione/spegnimento (C15) in posizione "1" (acceso).
- Consultare le istruzioni del manuale per modificare la quantità degli ingredienti, la durata, la temperatura o il tipo di accessorio (consultare la sezione "ACCESSORI").
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "0", quindi portarlo nuovamente in posizione "1".

L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Il servizio clienti rimane a disposizione per qualsiasi domanda (consultare i recapiti riportati nel libretto di garanzia).

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

IT

- Non immergere l'apparecchio. Non risciacquare il blocco motore **(C)** sotto l'acqua corrente.
- Al termine dell'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Pulire il recipiente immediatamente dopo l'uso.
- Rimuovere il recipiente dalla base dell'apparecchio afferrando l'impugnatura con una sola mano e premendo il pulsante di sbloccaggio del recipiente **(B3)**.
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo verso destra. Rimuovere il coperchio con attenzione.
- Gli elementi del coperchio (guarnizione, coperchio inferiore e coperchio superiore) sono separabili. Quando gli elementi si sono raffreddati, separare il coperchio inferiore dal coperchio superiore premendo le due sporgenze tirando contemporaneamente il coperchio inferiore (Fig. 14).
- **Adottare adeguate protezioni durante la manipolazione della lama tritatutto perché è molto tagliente.**
- Quando le parti si sono raffreddate:
 - rimuovere la lama svitando l'anello sotto il recipiente facendo attenzione a non ferirsi;
 - pulire il recipiente, la lama, gli accessori, il cestello vapore interno e il cestello vapore esterno* con una spugna e acqua calda saponata.
- Risciacquare tutte le parti sotto acqua corrente.
- Se il recipiente presenta tracce di calcare o macchie residue, utilizzare il lato abrasivo di una spugna imbevuta di aceto di vino bianco o di un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio inox.
- In caso di macchie resistenti, lasciarlo a mollo per diverse ore con acqua e detersivo per piatti, quindi strofinarle con la spatola **(D4)** o il lato abrasivo di una spugna.
- Per pulire il blocco motore **(C1)**, usare un panno umido. Asciugarlo accuratamente.
- Per facilitare la pulizia, il gruppo coperchio e gli accessori, ad eccezione del recipiente e della lama, possono essere lavati in lavastoviglie.
- Gli accessori, la lama removibile e gli elementi del coperchio possono macchiarsi leggermente a contatto con alimenti come curry, succo di carote, ecc.; ciò non comporta pericoli per la salute né malfunzionamenti dell'apparecchio. Per evitare la formazione di macchie, pulire gli elementi immediatamente dopo l'uso.
- Prima di usare nuovamente il recipiente **(B)**, assicurarsi che i contatti elettrici sotto di esso siano sempre puliti e asciutti.
- Per non alterare i materiali della lama **(B1)**, non lasciarlo a mollo in acqua a lungo.

CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

Per risparmiare spazio, posizionare il cestello vapore interno nel recipiente, e gli accessori miscelatore e sbattitore nel cestello vapore, quindi chiudere il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Perdite dal coperchio	Volume degli ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	La guarnizione non è stata installata.	Posizionare la guarnizione (A4) sul coperchio inferiore (A3) e installarli sul coperchio superiore (A2) .
	La guarnizione è danneggiata o usurata.	Sostituire la guarnizione; contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Accessorio non adatto.	Verificare che l'accessorio installato sia adatto.
	Il coperchio inferiore non è stato installato.	Installare il coperchio inferiore con la guarnizione nel coperchio superiore.
Perdite dal perno di trasmissione del recipiente.	La guarnizione (B2) non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione (B2) è usurata.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
	L'anello di bloccaggio non è fissato saldamente.	Bloccare correttamente l'anello.
Odore dal motore	Al primo utilizzo dell'apparecchio, o in caso di sovraccarico del motore causato da una quantità eccessiva di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciare che il motore si raffreddi (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente.
Le lame non ruotano facilmente.	Alimenti troppo grandi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli ingredienti. Aggiungere del liquido.
Codice errore "E1"	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza indicando il codice errore.
Codice errore "E2"	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza indicando il codice errore.
Codice errore "E3"	Il recipiente non è posizionato correttamente sul blocco motore. Il coperchio non è bloccato correttamente.	Rimuovere il recipiente dal blocco motore, bloccare correttamente il coperchio e riposizionare il tutto sul blocco motore. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.
Codice errore "E4"	Surriscaldamento dell'apparecchio. L'apparecchio è stato utilizzato intensivamente o con una quantità eccessiva di ingredienti.	Lasciare riposare l'apparecchio per 30 minuti, quindi spegnerlo e riaccenderlo con l'interruttore 0/1. Ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente. Se l'errore riappare, aumentare il tempo di riposo o ridurre ancora gli ingredienti. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Codice errore "E5"	Surriscaldamento del sensore della temperatura.	Lasciare riposare il recipiente per 30 minuti, quindi spegnere e riaccendere l'apparecchio con l'interruttore 0/1. Cuocere gli ingredienti con un minimo di materia grassa o di acqua, in base alla ricetta. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza indicando il codice errore.
Codice errore "E6"	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza indicando il codice errore.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).

SMALTIMENTO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio è costituito esclusivamente da materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni locali in merito al riciclaggio.

Per smaltire l'apparecchio, contattare il servizio comunale preposto.

- Rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!



Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.



Portarlo presso un apposito punto di raccolta affinché venga smaltito correttamente.

SAFETY INSTRUCTIONS:

Regarding personal safety

- Please read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future reference: the manufacturer is not liable for usage that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are leaving it unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not leave children to use the appliance unsupervised.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.
- Always keep the appliance out of reach of children.



- When using the appliance, some parts will become hot, e.g. measuring cup, stainless steel bowl, lid, accessories, knife, internal steaming basket and external steaming basket* (depending on the model). This can lead to burns. Handle the appliance with its cold plastic parts (handle, base).
- The temperature of accessible surfaces may be elevated when the appliance is in operation.
- Do not use your appliance if it does not work properly, if it has been damaged or

if the power cable or plug are damaged. To prevent danger, the cord must be replaced by an authorised service centre (see list in the service booklet).

- The appliance must not be immersed in water. Do not put the engine block **(C)** under running water.
- This appliance is only intended for domestic use in the home and at altitudes lower than 2000 m. The manufacturer disclaims all liability and reserves the right to terminate the guarantee in the event of commercial or unsuitable use, or non-compliance with instructions.
- This appliance has not been designed to be used in the following cases which are not covered by the guarantee:
 - kitchen work areas in shops, offices and other work environments.
 - corner kitchens reserved for staff in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by guests of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type accommodation.

- **WARNING! Your appliance emits steam which can cause burns.**
- **Handle the lid and the plug with caution (if necessary, use a glove, a pot holder, etc.).**
- **Do not operate the appliance if the**

EN

EN

seal is not positioned on the sub-lid, if the sub-lid is not assembled in the lid. The appliance must be operated with the measuring cap positioned in the hole of the lid (unless there is specific recipe information to the contrary).

- **After each time you use the appliance in cooking mode, remove the measuring cap to let the steam out, and wait for it to disappear before opening the lid.**

WARNING! Beware the risk of injury if the appliance is used incorrectly.

Take precautions with the knife blades (B1) when you are cleaning them and when you empty the bowl. They are extremely sharp.

Be careful if hot liquid is poured into the bowl in such a way that it can be splattered from the appliance upon sudden boiling.

WARNING! Be careful when handling your appliance (cleaning, filling and pouring): avoid any overflow of liquid on the connectors.

WARNING! The surface of the heating element emits residual heat after use. Take care to touch only the bowl handle and the measuring cap during heating and until the appliance is completely cool.

Refer to the instructions to adjust the

speed and the operating time of each accessory and each programme.

Refer to the instructions to assemble and attach accessories to the appliance.

Refer to the instructions to clean and maintain your appliance.

Always follow the cleaning instructions when cleaning your appliance:

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance when it is hot.
- Clean with a damp sponge or cloth.
- Never place the appliance in water or under running water

Regarding the electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate only in alternating current. Check that the voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to that of your mains electricity.
- Any connection error invalidates the guarantee.
- Do not pull on the power cable to unplug the appliance.
- Do not put the appliance or the power cable near to or in contact with the hot parts of the appliance, near a heat source or by a sharp corner.
- Always disconnect the appliance from the mains supply if leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning.

- Keep the power cable out of the reach of children and do not leave it near or in contact with the hot parts of the appliance, near a heat source or at a sharp angle.
- Never submerge the appliance, power cable or plug in liquid.
- Do not use the bowl as a container (conservation, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard; the steam produced can damage things.

Regarding improper use

- **Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it is damaged. Have it repaired in an approved service centre (refer to the list in the service booklet).**
- **Do not touch the lid before the complete shut-down of the appliance (stop button); wait until the mixed food is no longer turning before removing the bowl from its base.**
- **When in heating mode, never use the blender bowl without ingredients or with only dry products.**
- Always add solid ingredients first to the bowl before adding liquid ingredients (see Fig. 7), without exceeding the MAX mark engraved on the inside of the Bowl (see Fig. 7). If the bowl has been over-filled, boiling water may be ejected.
- When using the steam cooking programme, take care to observe the level of 0.7 litres of water (see Fig. 5.1-5.2).
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not place your appliance near an active heat-source (hob, domestic appliance, etc.).
- Do not cover your lid with a cloth or other article, do not attempt to plug the hole in the lid, use the measuring cup.
- Do not let your hair, a scarf, a tie, etc. hang over the bowl while the appliance is operating.
- Never use the accessories in a microwave oven.
- Do not use the appliance outside.
- Never exceed the maximum quantity specified in the leaflet.
- Wait for the appliance to cool before you store it away.
- Never place your bowl in the freezer to cool it down; use the refrigerator.

NON-EUROPEAN MARKETS ONLY

- This appliance is not designed for use by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities, or people with no prior experience or knowledge of this appliance, unless they have been given prior supervision and instruction concerning the use of this appliance by a person responsible for their safety.
- It is recommended that children be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- **In heating function only:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. User cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 years or over, and only under adult supervision.
- **In all usages in mixing or blender mode:** This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.

In heating function only: Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.

- Children must not use the appliance as a toy.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lacking experience or knowledge, on the condition that they have been given supervision or instructions for using the appliance in a safe way and understand the dangers involved.

After Sales Service

- For your safety, do not use any accessories or spare parts, other than those provided by approved after-sales service.
- Any intervention other than the cleaning and usual maintenance by the customer must be performed by an approved service centre.
- See the table "What to do if your appliance is not working"

We thank you for having chosen this appliance which is exclusively intended for the preparation of food for domestic use, within the home.

The product's design is subject to change. However, the machine will still be operated in the same way and remains compatible with the recipes suggested in the recipe book.



By browsing this leaflet, you will find tips for use that will let you see the full potential of your appliance: preparation of sauces, soups, stews, steam cooking, pasta and desserts.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

EN

A Lid set

- A1 Measuring cup
- A2 Lid
- A3 Sub-lid
- A4 Seal

B Bowl set

- B1 Knife
- B2 Seal
- B3 Unlock button
- B4 Locking Ring
- B5 Stainless steel bowl

C Motor block base

- C1 Motor block
- C2 LCD Screen
- C3 Speed button
- C4 Time button
- C5 Temperature button
- C6 Simmer programme
- C7 Soup programme

- C8 Pastry programme
- C9 Scales function
- C10 Sauce programme
- C11 Steam programme
- C12 Pulse
- C13 Start / Stop button
- C14 Rotary selector +/-
- C15 On/Off switch (O/1)
- C16 Weighing scales plate

D Accessories

- D1 Blender
- D2 Internal steamer basket
- D3 Butterfly whisk
- D4 Spatula

E* External steamer basket *

- E1 Lid
- E2 Plate
- E3 Steamer basket base

*depending on model

TECHNICAL DATA OF THE APPLIANCE:

Power:	1000W: Heating resistance / 400W: motor
Temperature range:	30° to 120°C Adjustable in increments of 5°C.
Range of operating duration:	Up to 2 hours
Number of speeds:	12 speeds + pulse

INITIAL USE OF YOUR APPLIANCE

Before using for the first time:

Carefully read these instructions. While browsing, you will discover tips for use which will let you get the most out of your appliance: stews/simmered foods, soups, steamed foods, desserts and sauces, but also the weighing of your ingredients.



Keep it for future reference: the manufacturer is not liable for usage which does not comply with the instructions.

Be sure to remove all of the packaging and sticker from your product.

Clean the various parts: lid set, bowl set, accessories, external steamer basket* using soapy water. (See the CLEANING paragraph of these instructions).

Warning: the base must not be placed in water.

Initial use of the appliance:

Your appliance has a power cord. Connect the power cord to the master outlet and press the switch **(C15)** at the back of the engine block (see Fig. 10)

Putting the bowl and accessories in place:

Remove the bowl from the base of the appliance by taking the handle with one hand, and by pressing the bowl release button **(B3)**. Open the lid. If necessary position the selected accessory on the chopping knife. Incorporate the ingredients. Close the lid.

Reposition the bowl on the base of the appliance, using the handle to handle it, and then start the desired programme.

To use the internal or external steaming basket*, please first fill the bowl to the steam mark (see Fig. 5.1-5.2).

Setting up the lid set:

The lid of the product is composed of three elements: the lid, the sub-lid and the seal.

These 3 items are delivered assembled. These 3 items can be separated for ease of cleaning the lid.

Warning: you cannot unlock the lid when the bowl is placed on the base. To open the lid you must remove the bowl from the motor block base.

The lid must only be put in place if the seal is placed on the seal-holder of the sub-lid and if the sub-lid is attached to the black lid.

Switching on:

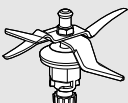
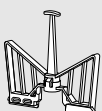
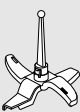
Select the desired automatic programme by pressing the corresponding button or choose your cooking settings yourself using the manual functions.

Press the Start / Stop **(C13)** button to launch the programme.

The appliance starts only if the bowl is correctly positioned on the base and if the lid assembly is correctly positioned on the bowl. If the bowl is not well positioned on the base, the error code E3 is displayed. When handling the bowl during your recipe, pull the bowl out from the base, taking the handle with one hand. If the bowl is full, for greater ease you can use the grip area behind the lid with your other hand.

INITIAL USE:

Your appliance comes with the following accessories:

				Prog.				
Chopper Knife	Chop / Mix		Blend soups		10	2 mins	2L	100°C
			Blend compotes		10	20s	1.2kg;	
			Blend smoothies		12	2 mins	2L	-
			Chop vegetables		12	15s	500g	-
			Mince meat		12	15s	500g	-
	Knead / Crush		Chop fish		12	10s	500g	-
			Knead leavened dough (brioche, etc.)		3	12 mins	600g	-
			Knead white bread dough		4	3 mins	800g	-
			Knead special bread dough		4	3 mins	600g	-
			Knead shortcrust and puff pastry dough		4	3 mins	750g	-
			Waffles, pancakes, pound-cake dough		5	2 mins 30 secs	1.5L	-
			Crush ice			2 x 10 s	12 pieces	-
			Chop hazelnuts		12	30s	500g	-
Butterfly whisk	Emulsify / incorporate		Beaten egg whites		4	4 mins	5 egg whites	-
			Sauce (Bechamel)		1	13 mins	1L	90°C;
			Mayonnaise		4	2 mins	0.5L	-
			Whipped cream		4	8 mins	0.4L	-
			Mashed potato		4	1 min	1L	-
Blender	Blend/Mix		Sautéed foods		1	5 mins	300g	120°C
			Simmered foods/Stews		0 or 1	2 hours	2L	100°C
			Risottos		1	18 mins	1.4kg	95°C
Steamer basket	Internal		Steam cooking			5 to 60 mins	800g	100°C
			Chunky soups		10	2 mins	2L	100°C
	External*		Steam cooking of vegetables, fish or meats		-	5 to 60 mins	1.2kg;	120°C

EN

These accessories are also provided with grip areas for ease of handling while preparing food.

Never exceed the MAX level (2L) indicated on the bowl.

For liquid preparations, it is advisable not to exceed the (1.5L) level ≡ indicated on the bowl.

For steam cooking, it is advisable not to exceed the (0.7L) level ∩ indicated on the bowl

USING THE APPLIANCE

Connect the appliance, put the switch **C15** to 1, and the LCD screen **C2** will display all the settings as "0" (See Fig. 10)

EN

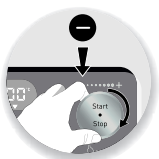
AUTOMATIC PROGRAMME MODE



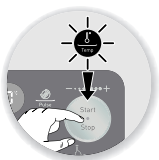
1- Press the programme of your choice and the default settings of the programme will be displayed.



2- The pre-programmed settings can be changed. You can change the time, temperature and speed (refer to the table on the following page) by pressing on the setting that you want to change (C3 or C4 or C5)



3- Adjust the parameter(s) using the selection dial +/- (C14).



4- When you have finished changing all your settings, press the "Start" (C13) button to start the programme.

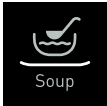
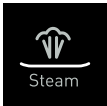
5- When the programme is finished, the appliance will beep 5 times.

At the end of the sauce programme, the motor continues to run to prevent the preparation from sticking to the bottom of the bowl.

If you want to stop this mode, press the "Stop" button for 2 seconds.

When the automatic programme is started, you have the option of stopping the appliance at any time by pressing the "Stop" button. The automatic programme is then in pause mode and you have the option to restart it by pressing "Start" again. If you have the wrong programme and would like to cancel, press the "Stop" button for 2 seconds to start from scratch.

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMMES OFFERED:

Programmes	Settings	Possible choice	Speed	Default time	Default temperature
Stews	 Slow cook	Speed 0	Slow and intermittent	"1 hour (1 min to 2 hours)"	"100°C (80°C to 100°C)"
		Speed 1	Slow	"1 hour (1 min to 2 hours)"	"100°C (80°C to 100°C)"
Soup	 Soup	/	Slow speed during cooking and then mixing for 2 mins after cooking	"35 mins (25 mins to 45 mins)"	100°C
Pastry	 Pastry	Speed 3	Intermittent Speed for leavened dough (brioche, etc.)	"12 minutes (5s to 12 minutes)"	/
		Speed 4	Continuous speed for strong dough (bread, pie dough, etc.)	"3 minutes (5s to 3 minutes)"	/
		Speed 5	Continuous speed for light dough (pound-cake and other cakes, etc.)	"2 minutes 30s (5s to 2 minutes 30s)"	/
Steam	 Steam	"100°C Internal basket"	None	"30 minutes (5 mins to 60 mins)"	100°C
		"120°C External basket"	None	"30 minutes (5 mins to 60 mins)"	120°C
Sauce	 Sauce	/	"Speed 1 by default (Speed 1 to Speed 4)"	"10 minutes (1 min to 60 mins)"	"85°C (60°C to 105°C)"

EN

USE OF THE STEAM BASKET

The cooking times are given for information only. In the majority of cases they enable satisfactory cooking.

Nevertheless, certain conditions will affect the cooking time:

- the size of the vegetables (cut or uncut)
- the quantity of ingredients in the basket

- the variety of vegetables, their ripeness
- the amount of water in the bowl, which must correspond to the steam graduation.

If not cooked enough, you can add additional cooking time.

EN

Max quantities for the steamer programme				
Water level in the bowl. 700ml	Internal steamer basket (100°C)		External steamer basket* (120°C)	
	Max quantity:	Cooking time	Max quantity:	Cooking time
Cut carrots	700g	35 minutes	1kg	45 minutes
Cubes of courgettes	600g	25 minutes	1kg	35 minutes
Broccoli florets	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Cauliflower florets	400g	25 minutes	1kg	35 minutes
White part of sliced leeks	400g	30 minutes	800g	40 minutes
Red or green peppers in strips	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Cubed potatoes	800g	30 minutes	1.2kg;	40 minutes
Fish fillets, fresh or defrosted	500g	15 minutes	1kg	25 minutes
Whole fish, fresh or frozen			800g	30 minutes
Mussels			1.5kg	30 minutes
Prawns, whole or defrosted	500g	15 minutes	800g	25 minutes
Chicken breast	500g	25 minutes	1kg	35 minutes
Pork fillets	500g	30 minutes	1kg	45 minutes

Some recipes may cause overflowing, due to the appearance of bubbles, in particular when using frozen vegetables. In this case, it is up to you to reduce the volumes accordingly.

Manual use of the control panel:

This mode allows you to customise the preparation settings according to your liking.

"Speed" Button (C3): select the engine speed, up to 12 progressive and continuous speeds.

"Temp" Button (C5): Select the cooking temperature of 30° to 120°.

"Time" button (C4): Select the operating duration of up to 2 hours of continuous use.

"Pulse" button (C12): to give a quick boost without adjusting the settings.

START/STOP BUTTON: This button has 4 functions:

- To start or stop a preparation: START/STOP (C13)
- To increase or decrease the settings by turning the +/- selector button (C14) in either direction.
- To pause a preparation once the appliance has been started.
- To reset the selected parameters by pressing for 2 seconds.

EN

MANUAL MODE



1- Press directly on the selector representing the setting that you have chosen to adjust, i.e. the speed selector (C3) or the cooking temperature selector (C5) or the time selector (C4), and the selected setting flashes on the screen.



2- Next, adjust the parameter(s) using the +/- selector (C14). For safety reasons, it is not possible to adjust a temperature without setting a cooking time.



3- When you have finished adjusting your settings, press the "Start" button (C13). When your appliance starts up, a white light will come on around the START / STOP button to indicate that the programme has started. You can then stop the appliance at any time by pressing the "stop" button. Programming is then in pause mode, with the white light blinking. You have the option of restarting again by pressing "start". If you have selected the wrong programming and would like to cancel, press the "Stop" button for 2 seconds to start from scratch.

4- When the programme is completed, the appliance beeps 5 times.

2 Pulse functions

To use **Pulse** (intermittent), enable and stop the function by simply pressing on the "pulse" selector. For this, the LCD screen also assists you by showing you the time of use. When the function has begun, you have the option of stopping the appliance at any time by pressing on the "stop" button. The function is then in pause mode and you have the option to restart again by pressing "start".

INTEGRATED KITCHEN SCALES.

- Select the " Weight " programme (C9) to start up the scales function. This is displayed instead of the temperature.
- The weight is measured automatically: The display then shows 0000 g when the weight has been measured.
- Place the appliance bowl or another container on the scales.
- To reset the scales to zero, press the weight programme briefly and the 0000 g will be displayed again.
- Add the desired amount of ingredients.
- To exit the weighing scales mode, long-press on the weight programme.
- These scales allow you to measure your ingredients

to the nearest gram up to 5kg. For liquids use the measuring glass.

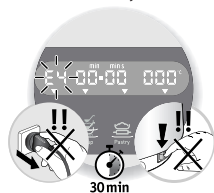
- You can use the scales while your appliance is running, or you can also use the scales as a simple accessory even when you are not cooking with your appliance.

Caution

- If there is too much weight on the scales: the screen displays "stop"
- If the quantity becomes negative: the display displays « --- »

IMPORTANT: MAKING YOUR APPLIANCE SAFE (E4)

Your appliance is equipped with electronic motor protection as standard to ensure its longevity. This electronic safety feature guarantees you against any abnormal use; your motor is therefore fully protected.



In certain very extreme conditions of use, or when using personal recipes (from the Internet, etc.), when not respecting the recommendations of the leaflet (See paragraph on "INITIAL USE": quantities that may be too large and/or abnormally long periods of use and/or a sequence of recipes prepared too close together), the electronic protection is triggered to preserve the motor. In this case, the appliance stops and the "E4" is displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is momentarily not operational.

If "E4" is displayed on your control panel and your appliance stops operating, proceed as follows:

- Leave your appliance connected and the 0/1 switch (C15) on position 1, "ON".
- Refer to the recommendations of the leaflet to adapt your preparation (see the paragraph on "INITIAL USE": quantities of ingredients / recipe time / temperature / accessories type).
- Wait half an hour for the motor to cool down.
- Set the start switch to the OFF position and then switch it ON again to use your appliance.

Your appliance is once again completely ready for use.

The customer service is at your disposal for any question (see contact details in the guarantee booklet).

CLEANING OF THE APPLIANCE

- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor block (I) under running water.
- Once usage is complete, disconnect the appliance.
- Immediately clean your bowl after use.
- Remove the bowl from its base by taking the handle with one hand and pressing the bowl unlocking button (B3)
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it to the right. Remove the lid with care.
- The elements of the lid (seal, sub-lid and lid) are removable. Once the parts have cooled down, unclip the sub-lid of the lid by pressing the two tabs of the lid while pulling the sub-lid (see fig. 14)
- **Take precautions when handling the chopper knife. It has extremely sharp blades.**
- Once the parts have cooled down:
 - Disassemble the knife by unscrewing the ring below the bowl, being careful not to cut yourself.
 - clean the bowl, the knife, the accessories, the internal steamer basket and the external* steamer basket, using a sponge and hot soapy water.
- Rinse these different elements under running water.
- In the case of limescale on the bowl or stains you can use the abrasive side of a sponge dampened with white vinegar, if necessary, or with maintenance products adapted for stainless steel.
- In the case of severe clogging, allow to soak for several hours with water and some washing-up liquid, and if needed, scrape with the spatula (D4) or with the abrasive side of a sponge.
- To clean the motor block (C1), use a damp cloth. Dry it carefully.
- To make cleaning easier, the lid assembly and accessories are dishwasher safe except for the bowl and knife.
- The accessories, the removable knife and the parts of the lid, can be stained slightly with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc.; this does not present a danger to your health, nor for the operation of your appliance. To avoid this, clean the items quickly after use.
- Before reusing your bowl assembly (B), make sure that the electrical contacts under the bowl are always clean and dry.
- So as not to alter the materials of the knife (B1), do not let it soak in the water for too long.

EN

APPLIANCE STORAGE

To facilitate the storage of your appliance, place the internal steam basket in the bowl and the two mixer accessories and beater in the steam basket and close the lid.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

EN

Problems	CAUSES	SOLUTIONS
Leaking from the lid.	Volume of ingredients is too large.	Reduce the quantity of ingredients used.
	The seal is not there.	Position the sealing joint (A4) on the sub-lid (A3) and clip this assembly onto the lid (A2).
	The seal is cut, damaged.	Change the seal, contact an authorised service centre.
	Wrong accessories.	Check that you are using the recommended accessory.
	The sub-lid is not there.	Clip the sub-lid fitted with its seal to the lid.
Leakage through the bowl drive shaft.	The seal (B2) is not properly positioned.	Correctly position the seal.
	The seal (B2) is damaged.	Contact an authorised service centre.
	The locking ring is poorly tightened.	Lock the ring correctly.
Smell coming from the motor.	When using the appliance for the first time, or in the event of motor overload caused by too large a quantity of ingredients or pieces that are too hard or too big.	Allow the engine to cool down (approximately 30 minutes) and reduce the quantity of ingredients in the bowl.
The blades do not turn easily.	Food pieces are too big or too hard.	Reduce the size or the quantity of ingredients used. Add liquid.
"E1" display	Product failure	Contact the After Sales Centre, indicating the error displayed.
"E2" display	Product failure	Contact the After Sales Centre, indicating the error displayed.
"E3" display	The bowl is not on the motor block or it is incorrectly positioned on the engine block. The lid is not properly locked in place.	Remove the bowl from the engine block, properly lock the lid in place and put the assembled set back on the motor block. If the fault persists, bring the appliance to the After Sales Service
"E4" display	Appliance overheating. The appliance has been used too intensively or with too many ingredients.	Leave the appliance to rest for 30 mins, then turn it off and back on again using the main switch (0/1). Reduce the quantities of ingredients in the bowl. If the error reappears quickly, increase the resting time or reduce the ingredients. If the fault persists, bring the appliance to the After Sales Service

Problems	CAUSES	SOLUTIONS
"E5" display	Temperature sensor overheating.	Leave the bowl to cool for 30 mins and then turn it off back on again using the main switch (0/1). Be sure to cook the ingredients with a minimum amount of fat or water depending on the recipe being used. If the problem persists, return the appliance to the After Sales Centre, indicating the error displayed.
"E6" display	Product failure	Bring the appliance to the After Sales Centre, indicating the error displayed.

Is your appliance still not working?

Please refer to an authorised service centre (see the list in the service leaflet).

RECYCLING

- Disposal of packaging materials and the appliance



The packaging is comprised exclusively of materials which do not pose danger to the environment, and which can be disposed of in accordance with recycling provisions in force.

To scrap the appliance, inquire with the appropriate services in your area.

- Electronic products or electrical products at end of life:



Protect the environment!

① Your appliance contains many valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ Give it to a collection point for processing.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

Bezpieczeństwo osób

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: użytkowanie niezgodne z zaleceniami instrukcji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- Gdy urządzenie zostaje pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, należy je zawsze odłączyć od źródła zasilania.
- Nie należy pozwalać dzieciom używać urządzenia bez nadzoru.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



- Podczas używania urządzenia niektóre części nagrzewają się do wysokich temperatur i są gorące: zatyczka,

misa ze stali nierdzewnej, przykrywka, akcesoria, kosz do gotowania na parze wewnętrzny i zewnętrzny* (w zależności od modelu). Mogą one doprowadzić do oparzeń. Urządzeniem należy manipulować za pomocą nienagrzewających się elementów plastikowych (uchwyt, podstawa).

- Temperatura dostępnych powierzchni pracującego urządzenia może być wysoka.
- Urządzenia nie powinno się włączać za pomocą zewnętrznego minutnika lub przez oddzielny system zdalnego sterowania.
- Nie należy używać urządzenia jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli uległo uszkodzeniu lub jeśli uszkodzona jest wtyczka lub przewód zasilający. W celu uniknięcia wszelkich zagrożeń, wymianę przewodu należy obowiązkowo zlecić w autoryzowanym serwisie firmowym (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnych płynach. Nie należy wkładać bloku silnika (C) pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, w pomieszczeniach i na wysokości do 2000 m. W przypadku użytkowania w sposób niewłaściwy, wykorzystywania do celów komercyjnych lub nieprzestrzegania zaleceń producent nie ponosi jakiegokolwiek i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do następujących zastosowań, które nie są objęte gwarancją:
 - pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;

- kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - gospodarstwa rolne;
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym;
 - obiekty typu „pokoje gościnne”.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie wytwarza parę, która może spowodować oparzenia.
 - Przykrywką i zatyczką należy manipulować ostrożnie (a w razie potrzeby używać rękawicy lub łapki kuchennej itp.).
 - Nie należy włączać urządzenia, jeśli na spód przykrywki nie jest założona uszczelka lub jeśli spód przykrywki nie jest włożony do przykrywki. Urządzenie należy obowiązkowo włączać z zatyczką włożoną w otwór w przykrywce (chyba że w danym przepisie zaznaczono inaczej).
 - Po każdym użyciu urządzenia w trybie gotowania należy zdjąć zatyczkę-miarkę, aby wypuścić parę i odczekać, aż para zniknie. Dopiero potem można zdjąć przykrywkę.

OSTRZEŻENIE: Uwaga na ryzyko urazów w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Podczas czyszczenia ostrzy noża (B1) oraz w czasie opróżniania misy należy uważać na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.

Należy zachować ostrożność jeżeli do misy wlewany jest gorący płyn, o ile może on pryskać z urządzenia wskutek nagłego zagotowania.

OSTRZEŻENIE: Podczas manipulowania urządzeniem (czyszczenie, napełnianie i nalewanie) należy zachować ostrożność: powinno się unikać przelewania się płynu na łączówki.

OSTRZEŻENIE: Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego jest jeszcze przez jakiś czas gorąca. Należy pilnować, aby podczas podgrzewania i aż do chwili całkowitego ostygnięcia dotykać tylko uchwytu misy i zatyczki-miarki.

Ustawienia prędkości i czasy pracy dla każdego z akcesoriów i każdego programu są podane w instrukcji obsługi.

Informacje o montażu i zakładaniu akcesoriów w urządzeniu podane są w instrukcji obsługi.

Informacje o czyszczeniu i konserwacji urządzenia podane są w instrukcji obsługi.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Nie należy czyścić gorącego urządzenia.

- Czyścić wilgotną szmatką lub gąbką.
- Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani wkładać pod bieżącą wodę.

Podłączenie do prądu

- Urządzenie powinno być podłączane do kontaktu z uziemieniem.
-  Urządzenie zaprojektowano do zasilania wyłącznie prądem przemiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest takie samo jak napięcie w posiadanej instalacji elektrycznej.
- Nieprawidłowe podłączenie powoduje utratę gwarancji.
- W celu odłączenia urządzenia od zasilania i wyjęcia wtyczki z kontaktu nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Urządzenie i przewód zasilający nie mogą znajdować się w pobliżu nagrzewających się części urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi ani nie mogą ich dotykać.
- Gdy urządzenie zostaje pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, należy je zawsze odłączyć od źródła zasilania.
- Kabel zasilający nie może być dostępny dla dzieci, nie może się znajdować w pobliżu nagrzewających się części urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi ani nie może się z nimi stykać.
- Urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki nie wolno wkładać do jakichkolwiek płynów.

Niewłaściwe użytkowanie

- **Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone, nie należy go używać. W takiej sytuacji należy oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie (patrz lista w książeczce serwisowej).**
- **Nie należy dotykać przykrywkę przed całkowitym zatrzymaniem się urządzenia (przycisk Stop); przed zdjęciem misy z podstawy należy odczekać, aż zmiksowane produkty przestaną się kręcić.**
- **Funkcji „tylko podgrzewanie” nie należy używać, gdy w misie nie ma składników lub gdy są w niej tylko produkty suche.**
- Do misy należy zawsze najpierw wkładać składniki stałe, a potem dodawać składniki płynne (**por. rys. 7**), przy czym nie należy przekraczać poziomu MAX zaznaczonego wewnątrz misy (**por. rys. 7**). Jeśli misa jest przepelniona, może z niej przyskać gorąca woda.
- Uwaga: podczas stosowania programu gotowania na parze, należy przestrzegać poziomu 0,7 litra wody (**por. rys. 5.1 - 5.2**).
- W czasie pracy urządzenia nigdy nie należy wkładać palców ani żadnych przedmiotów do misy.
- Misy nie należy używać w charakterze pojemnika (przechowywanie, zamrażanie, sterylizacja).

- Urządzenie należy ustawić na stabilnym, czystym i suchym blacie odpornym na wysokie temperatury.
- Nie należy ustawiać urządzenia obok ściany lub szafki, ponieważ wytwarzana para mogłaby je uszkodzić.
- Urządzenia nie należy ustawiać obok pracujących źródeł ciepła (płyta grzewcza, elektryczne urządzenia AGD itp.).
- Nie należy zakrywać przykrywkę ściereczką lub czymkolwiek innym, nie należy też próbować zatykać czymś otworu w przykrywce, w tym celu należy używać zatyczki-miarki.
- Nie należy dopuszczać do tego, aby w czasie pracy urządzenia włosy, apaszka lub krawat zwisały nad misą.
- Akcesoriów nie należy nigdy wkładać do kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenia nie należy używać na dworze.
- Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości produktów podanej w instrukcji.
- Urządzenie można schować, gdy ostygnie.
- Nigdy nie należy wkładać misy do zamrażalnika w celu schłodzenia jej, zamiast tego należy używać lodówki.

TYLKO RYNKI POZAEUROPEJSKIE

- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach

fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.

- Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

TYLKO RYNKI EUROPEJSKIE:

• Funkcja „tylko podgrzewanie”:

Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, poinstruowania na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia potencjalnych zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat. Czyszczenie urządzenia przez dzieci i wykonywanie przez nie ogólnych czynności związanych z jego utrzymaniem dopuszcza się wyłącznie w przypadku dzieci w wieku powyżej 8 lat i tylko pod opieką dorosłych.

- **We wszystkich zastosowaniach w trybie miksowania lub w trybie blendera:** To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- **Funkcja „tylko podgrzewanie”:** Urządzenie i jego przewód

należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku do 8 lat.

- Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, poinstruowania na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienia potencjalnych zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub osoby, których doświadczenie lub wiedza nie są wystarczające.

PL

Obsługa posprzedażowa

- Dla własnego bezpieczeństwa nie należy używać akcesoriów lub części zamiennych innych niż akcesoria i części dostarczane przez autoryzowane punkty obsługi posprzedażowej.
- Z wyjątkiem czyszczenia i bieżącej konserwacji, wszelkie czynności związane z utrzymaniem urządzenia należy zlecać autoryzowanemu serwisowi.
- Zapoznać się z tabelą „Co robić, gdy urządzenie nie działa?” na końcu instrukcji obsługi.

Dziękujemy za wybranie tego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych w warunkach domowych, w pomieszczeniach.

Konstrukcja produktu może ulec zmianie. Urządzenie nadal będzie jednak działać w ten sam sposób i pozostanie zgodne z sugerowanymi przepisami zawartymi w książce kucharskiej.



Przeglądając niniejszą instrukcję, odkryją Państwo wskazówki dotyczące użytkowania, które natychmiast uwidocznia możliwości urządzenia: przygotowywanie sosów, zup, potrawek, gotowanie na parze, robienie ciast i deserów itd.

OPIS URZĄDZENIA:

A Przykrywka (zespół)

A1 Zatyczka-miarka

A2 Przykrywka

A3 Spód przykrywki

A4 Uszczelka

B Misa (zespół)

B1 Nóż

B2 Uszczelka

B3 Przycisk odblokowujący

B4 Pierścień blokujący

B5 Misa ze stali nierdzewnej

C Podstawa/Blok silnika

C1 Blok silnika

C2 Wyświetlacz LCD

C3 Przycisk prędkości

C4 Przycisk czasu

C5 Przycisk temperatury

C6 Program wolnego gotowania/duszenia

C7 Program gotowania zupy

C8 Program wyrabiania ciasta

C9 Funkcja wagi

C10 Program robienia sosu

C11 Program gotowania na parze

C12 Praca impulsowa

C13 Przycisk Start/Stop

C14 Pokrętko wyboru +/-

C15 Włącznik (O/1)

C16 Szalka wagi

D Akcesoria

D1 Mieszadło

D2 Wewnętrzny kosz do gotowania na parze

D3 Ubijaczka

D4 Łopatka

E* Zewnętrzny kosz do gotowania na parze*

E1 Przykrywa

E2 Rynka

E3 Podstawa kosza do gotowania na parzę

*w zależności od modelu

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA:

Moc: 1000 W: grzałka / 400 W: silnik

Zakres temperatur: od 30° do 120°C
nastawiane co 5°C.

Zakres czasu działania: do 2 godz.

Liczba prędkości: 12 prędkości + praca impulsowa

PL

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

Przed pierwszym użyciem:

Prosimy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Przeglądając ją, odkryją Państwo wskazówki dotyczące użytkowania, które natychmiast uwidoczną możliwości urządzenia: przygotowywanie potrawek i zup, gotowanie na parze, robienie deserów, sosów, ale także np. ważenie składników.

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby można z niej było skorzystać w przyszłości: użytkowanie niezgodne z zaleceniami instrukcji zwalnia producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.

Prosimy usunąć całość opakowania i etykietę produktu.

Wszystkie elementy urządzenia należy umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń: poszczególne wszystkie części przykrywki i misy, akcesoria oraz zewnętrzny kosz do gotowania na parze* (patrz część CZYSZCZENIE w dalszej części instrukcji).

Uwaga: Podstawy urządzenia nie wolno wkładać pod bieżącą wodę.

Przygotowanie urządzenia do pracy:

Urządzenie posiada przewód zasilający. Przewód zasilający należy podłączyć do kontaktu, po czym należy nacisnąć włącznik (C15) z tyłu bloku silnika (patrz rys. 10).

Zakładanie misy i akcesoriów:

Aby wyjąć misę z podstawy urządzenia, należy jedną ręką chwycić uchwyt, a drugą nacisnąć przycisk odblokowujący misę (B3). Zdjąć przykrywkę. W razie potrzeby założyć na nóż rozdrabniacza wybrany osprzęt dodatkowy. Włożyć składniki. Założyć przykrywkę.

Chwycić misę za uchwyt, umieścić ją z powrotem na podstawie urządzenia i włączyć wybrany program.

Aby użyć wewnętrznego lub zewnętrznego kosza do gotowania na parze*, należy zawczasu nalać do misy wody do poziomu oznaczenia gotowania na parze (patrz rys. 5.1-5.2).

Zakładanie przykrywki:

Przykrywka urządzenia składa się z trzech elementów, są to: przykrywka, spód przykrywki i uszczelka.

Te 3 elementy zostają dostarczone w postaci złożonej. Owe 3 elementy można rozłączyć, co ułatwia ich mycie.

Uwaga: Gdy misa jest założona na podstawę nie ma możliwości odblokowania przykrywki. Aby zdjąć przykrywkę, trzeba zdjąć misę z podstawy/bloku silnika.

Przykrywkę należy zakładać tylko pod warunkiem, że na spodzie przykrywki jest założona uszczelka oraz że spód przykrywki jest zamocowany w przykrywce.

Włączanie:

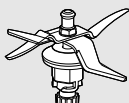
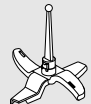
Należy wybrać odpowiedni program automatyczny (wcisnąć odpowiedni przycisk) lub samodzielnie wybrać parametry gotowania funkcji ręcznych.

Nacisnąć przycisk Start/Stop (C13), aby włączyć program.

Urządzenie włączy się tylko pod warunkiem, że jest prawidłowo ustawione na podstawie i że przykrywka jest prawidłowo założona na misie. Jeśli misa nie jest prawidłowo założona na podstawę, wyświetlany jest kod błędu E3. W czasie przygotowywania przepisu, aby zdjąć misę z podstawy, należy ją trzymać za uchwyt jedną ręką. Jeśli misa jest pełna, aby ułatwić sobie zadanie, należy drugą ręką podtrzymywać misę za strefę chwytania z tyłu przykrywki.

URUCHOMIENIE:

W swoim urządzeniu użytkownik ma do dyspozycji następujące akcesoria:

				Prog.					
Noż do siekania	Siekanie / Miksowanie		Miksowanie zup		10	2 min	2 l	100°C	
			Miksowanie kompotów		10	20 s	1,2 kg		
			Miksowanie smoothie		12	2 min	2 l	-	
			Siekanie warzyw		12	15 s	500 g	-	
			Siekanie mięsa		12	15 s	500 g	-	
	Zagniatanie ciasta / Rozdrabnianie		Siekania ryby		12	10 s	500 g	-	
			Wyrabianie ciast drożdżowych (brzoszka itp.)		3	12 min	600 g	-	
			Wyrabianie ciasta na biały chleb		4	3 min	800 g	-	
			Wyrabianie ciasta na chleb specjalny		4	3 min	600 g	-	
			Wyrabianie ciasta na kruche ciasto		4	3 min	750 g	-	
			Ciasto na gofry i naleśniki, ciasto na babkę piaskową		5	2 min 30 s	1,5 l	-	
			Kruszenie lodu			2x 10 s	12 kawałków	-	
			Siekanie orzechów		12	30 s	500 g	-	
Ubijaczka	Emulgowanie / Dodawanie i mieszanie składników		Ubijanie białka jaj na pianę		4	4 min	5 białek	-	
			Sos (beszamelowy)		1	13 min	1 l	90°C	
			Majonez		4	2 min	0,5 l	-	
			Bitą śmietana		4	8 min	0,4 l	-	
			Purée z ziemniaków		4	1 min	1 l	-	
Mieszadło	Miksowanie		Rissole		1	5 min	300 g	120°C	
			Wolne gotowanie		0 lub 1	2 godz.	2 l	100°C	
			Risotto		1	18 min	1,4 kg	95°C	
	Koszyk do gotowania na parze	Wewnętrzny		Gotowanie na parze		-	5-60 min	800 g	100°C
				Zupy z kawałkami produktów		10	2 min	2 l	100°C
		Zewnętrzny*		Gotowanie na parze warzyw, ryb lub mięs		-	5-60 min	1,2 kg	120°C

PL

Akcesoria te mają również strefy przeznaczone do chwytania, co ułatwia manipulowanie nimi podczas ich używania w trakcie przygotowywania potraw.

Nigdy nie należy przekraczać poziomu MAX (2 l) zaznaczonego na misie.

W przypadku potraw płynnych zaleca się, aby nie przekraczać zaznaczonego na misie poziomu $\approx$ (1,5 l).

W przypadku gotowania na parze zaleca się, aby nie przekraczać zaznaczonego na misie poziomu ∇ (0,7 l).

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Należy podłączyć urządzenie do zasilania i przestawić przełącznik **(C15)** w pozycję 1; na wyświetlaczu LCD **(C2)** pojawią się wszystkie parametry ustawione na „0” (**patrz rys. 10**)

TRYB PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO

PL

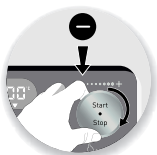
1- Nacisnąć przycisk wybranego programu, wyświetlone zostaną domyślne parametry programu.



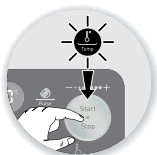
2- Predefiniowane parametry można zmienić. Użytkownik może zmodyfikować czas, temperaturę i prędkość (patrz tabela na następnej stronie). Nacisnąć parametr, który chce się zmienić (C3 lub C4 lub C5).



3- Ustawić parametr(y) za pomocą pokrętki wyboru +/- **(C14)**.



4- Po zakończeniu modyfikowania parametrów, nacisnąć przycisk „Start” **(C13)**, aby włączyć program.



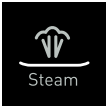
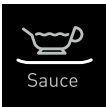
5- Po zakończeniu programu urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych.

Po zakończeniu programu robienia sosu silnik nadal się kręci, aby przygotowany produkt nie przywarł do dna misy.

Jeśli użytkownik chce zatrzymać ten tryb, należy nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać przycisk „Stop”.

Gdy zostanie włączony program automatyczny, użytkownik może w każdej chwili wyłączyć urządzenie – wystarczy nacisnąć przycisk „Stop”. Program automatyczny znajduje się wówczas w trybie pauzy, użytkownik może włączyć go ponownie – wystarczy ponownie nacisnąć przycisk „Start”. Jeśli użytkownik pomylił się w czasie programowania i potrzebuje anulować program, należy nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać przycisk „Stop”, aby wrócić do początku.

ODKRYJ PROPONOWANE PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

	Programy	Ustawione parametry	Prędkość	Domyślny czas	Domyślna temperatura
Wolne gotowanie		Prędkość 0	Powoli z przerwami	1 godz. (od 1 min do 2 godz.)	100°C (od 80°C do 100°C)
		Prędkość 1	Powoli	1 godz. (od 1 min do 2 godz.)	100°C (od 80°C do 100°C)
Zupa		/	Mała prędkość podczas gotowania, następnie, po gotowaniu, miksowanie przez 2 min	35 min (od 25 min do 45 min)	100°C
Słodkie wypieki		Prędkość 3	Prędkość przerywana do ciasta drożdżowego (brioszka itp.)	12 minut (od 5 s do 12 minut)	/
		Prędkość 4	Prędkość ciągła do wyrabiania ciężkiego ciasta (chleb, ciasto na tartę itp.)	3 minuty (od 5 s do 3 minut)	/
		Prędkość 5	Prędkość ciągła na lekkie ciasto (babka piaskowa, keks itp.)	2 minuty 30 s (od 5 s do 2 minut 30 s)	/
Para		100°C Kosz wewnętrzny	Brak	30 minut (od 5 min do 60 min)	100°C
		120°C Kosz zewnętrzny	Brak	30 minut (od 5 min do 60 min)	120°C
Sos		/	Domyślnie prędkość 1 (od prędkości 1 do prędkości 4)	10 minut (od 1 min do 60 min)	85°C (od 60°C do 105°C)

PL

UŻYWANIE KOSZA DO GOTOWANIA NA PARZE

Czasy gotowania są podane orientacyjnie, ale w większości przypadków umożliwiają one uzyskanie zadowalających efektów gotowania.

Niektóre okoliczności wpływają jednak na czas gotowania:

- wielkość warzyw (krojone czy całe)
- ilość składników w koszu

- odmiana warzyw, ich dojrzałość
- ilość wody w misie, która powinna odpowiadać skali pary.

Jeśli produkty będą niedogotowane, można wówczas dodać dodatkowy czas gotowania.

PL

Ilości maks. do programu gotowania na parze				
Poziom wody w misie: 700 ml	Wewnętrzny kosz do gotowania na parze (100°C)		Zewnętrzny kosz do gotowania na parze* (120°C)	
	Ilości maks.	Czas gotowania	Ilości maks.	Czas gotowania
Marchew pokrojona	700 g	35 minut	1 kg	45 minut
Cukinia pokrojona w kostkę	600 g	25 minut	1 kg	35 minut
Brokuły w kawałkach	400 g	20 minut	600 g	30 minut
Kalafior w kawałkach	400 g	25 minut	1 kg	35 minut
Por krojony w plastry	400 g	30 minut	800 g	40 minut
Papryka czerwona lub zielona krojona w paski	400 g	20 minut	600 g	30 minut
Ziemniaki krojone w kostkę	800 g	30 minut	1,2 kg	40 minut
Filety ze świeżej lub mrożonej ryby	500 g	15 minut	1 kg	25 minut
Świeża lub mrożona ryba cała			800 g	30 minut
Małże			1,5 kg	30 minut
Krewetki całe lub rozmrożone	500 g	15 minut	800 g	25 minut
Białe mięso z kurczaka	500 g	25 minut	1 kg	35 minut
Filety wieprzowe	500 g	30 minut	1 kg	45 minut

Niektóre przepisy mogą spowodować niezamierzone przelanie na skutek pojawienia się baniek, zwłaszcza gdy stosowane są mrożone warzywa. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość produktów.

Ręczne korzystanie z panelu sterowania:

Ten tryb pozwala indywidualnie dostosować parametry odpowiednio do własnych potrzeb.

Przycisk „Speed” („Prędkość”) (C3) : pozwala wybrać prędkość pracy silnika, do wyboru jest 12 progresywnych i ciągłych ustawień prędkości.

Przycisk „Temp” („Temperatura”) (C5) : pozwala wybrać temperaturę gotowania w zakresie od 30° do 120°.

Przycisk „Time” („Czas”) (C4): pozwala wybrać czas działania do 2 h nieprzerwanej pracy.

Przycisk „Pulse” („Praca impulsowa”) (C12): pozwala na moment włączyć doż prędkość bez żadnych ustawień.

PRZYCISK START/STOP: Ten przycisk ma 4 funkcje:

- Włączanie lub zatrzymywanie pracy: przycisk START/STOP (C13)
- Zwiększanie lub zmniejszanie parametrów pokręteł wyboru +/- (C14) – kręcić w jedną lub w drugą stronę.
- Robienie przerwy w czasie stosowania, po uruchomieniu urządzenia.
- Resetowanie wybranych parametrów urządzenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy.

PL

TRYB RĘCZNY



1- Nacisnąć bezpośrednio przycisk wyboru odpowiadający parametrowi, który chcemy ustawić, tzn. przycisk wyboru prędkości (C3) lub przycisk wyboru temperatury gotowania (C5) lub przycisk wyboru czasu (C4); wybrany parametr będzie migał na wyświetlaczu.



2- Następnie ustawić parametr(y) pokręteł wyboru +/- (C14). Ze względu na bezpieczeństwo, nie ma możliwości regulowania temperatury bez ustawienia czasu gotowania.



3- Po zakończeniu ustawiania wszystkich parametrów, nacisnąć przycisk „Start” (C13). Gdy urządzenie zostanie włączone, wokół przycisku START/STOP zapala się białe podświetlenie, co sygnalizuje, że został włączony program. Urządzenie można w każdej chwili zatrzymać – wystarczy nacisnąć przycisk „Stop”. Program zostaje wówczas wstrzymany, białe podświetlenie miga, a użytkownik może włączyć go ponownie – wystarczy ponownie nacisnąć przycisk „Start”. Jeśli użytkownik pomylił się w czasie nastawiania programu i potrzebuje go anulować, należy nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać przycisk „Stop”, aby wrócić do początku.

4- Po zakończeniu programu urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych.

Funkcja pracy impulsowej

Aby użyć funkcji **pracy impulsowej** (włączenie na chwilę), wystarczy włączyć i zatrzymać funkcję zwykłym wciśnięciem przycisku wyboru „Pulse” („Praca impulsowa”). Tu także wyświetlacz LCD pomaga użytkownikowi wyświetlając czas działania.

ZINTEGROWANA WAGA KUCHENNA

- Wybrać program „Weight” („Waga”) (**C9**), aby włączyć funkcję ważenia. Będzie się ona wyświetlać zamiast temperatury.
- Tarowanie odbywa się automatycznie: Gdy zostanie wykonane tarowanie, na wyświetlaczu pojawią się cyfry 0000 g.
- Postawić na wadze misę robota lub inne naczynie.
- Aby ponownie przeprowadzić tarowanie wagi, na krótko wcisnąć przycisk programu ważenia, na wyświetlaczu ponownie pojawią się cyfry 0000 g.
- Nałożyć teraz wymaganą ilość składników.
- Aby wyjść z trybu ważenia, wcisnąć i przytrzymać przycisk programu „Weight” („Waga”).

- Waga umożliwia ważenie składników z dokładnością do 1 grama o łącznej wadze do 5 kg. W przypadku płynów, należy używać szklanej miarki.
- Wagi można używać w czasie, gdy robot jest włączony lub można jej także używać niezależnie jako osobnego sprzętu kuchennego nawet wtedy, gdy nie gotuje się za pomocą robota.

Uwaga

- Jeśli waga zostanie za bardzo obciążona, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „stop”.
- Jeśli ilość będzie ujemna: na wyświetlaczu wyświetlone zostanie „----”.

WAŻNE: ZABEZPIECZENIE URZĄDZENIA (E4)

Urządzenie jest seryjnie wyposażone w zabezpieczenie elektroniczne silnika, które ma za zadanie zagwarantować jego długi czas użytkowania. Zabezpiecza ono przed nieodpowiednim używaniem, silnik jest w ten sposób idealnie chroniony.



W niektórych, wyjątkowo ciężkich warunkach użytkowania, lub jeśli przepisy indywidualne (z Internetu lub inne), nie przestrzegają zaleceń podanych w instrukcji (patrz część „PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY”: zbyt duża ilość składników i/lub nietypowo długie użytkowanie i/lub wykonywanie przepisów w zbyt krótkim odstępie od siebie), włącza się zabezpieczenie elektroniczne, aby chronić silnik. W takim przypadku urządzenie wyłącza się i wyświetla na wyświetlaczu LCD panelu sterowania błąd „E4”, co sygnalizuje, że urządzenia nie można w tej chwili używać.

Jeśli na panelu sterowania wyświetli się błąd „E4”, a urządzenie zatrzyma się, należy wykonać następujące czynności:

- Nie odłączać urządzenia od zasilania i pozostawić przełącznik 0/1 (C15) urządzenia 1 w pozycji 1 „włączone”.
- Więcej informacji – patrz zalecenia w instrukcji dotyczące zmieniania ustawień przygotowywanych potraw (część „PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY”: ilość składników / czas przygotowywania przepisu / temperatura / rodzaj akcesoriów).
- Odczekać pół godziny, aby silnik ostygł.
- Aby użyć urządzenia, przestawić włącznik w pozycję „wyłączone”, a potem ponownie w pozycję „włączone”.

Urządzenie będzie teraz ponownie w pełni gotowe do użycia.

W razie jakichkolwiek pytań, dział obsługi klienta pozostaje do Państwa dyspozycji (patrz dane w książeczce gwarancyjnej).

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnych płynach. Bloku silnika (**C**) nie należy wkładać pod bieżącą wodę.
- Po zakończeniu używania urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Po użyciu należy natychmiast umyć misę.
- Aby wyjąć misę z podstawy urządzenia, należy jedną ręką chwycić uchwyt, a drugą nacisnąć przycisk odblokowujący misę (**B3**).
- Postawić misę na płaskiej powierzchni.
- Przekręcić przykrywkę w prawo, aby ją odblokować. Ostrożnie zdjąć przykrywkę.
- Elementy przykrywki (uszczelkę, spód przykrywki i przykrywkę) można zdemonstrować. Gdy części ostygną, aby wyjąć spód przykrywki, nacisnąć dwa wypustki na przykrywce i pociągnąć za spód przykrywki (patrz rys. 14).
- **Podczas manipulowania nożem do siekania należy zachować ostrożność. Jego ostrza są bardzo ostre.**
- Gdy części ostygną, należy:
 - odkręcić pierścien pod misą i wyjąć nóż –uwaga, aby się nie skaleczyć.
 - gąbką i ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń umyć misę, nóż, akcesoria, wewnętrzny kosz do gotowania na parze, zewnętrzny* kosz do gotowania na parze.
- Wypłukać wszystkie te części pod bieżącą wodą.
- W razie gdyby na misie zbierał się kamień kotłowy lub jeśliby pojawiły się plamy, można użyć chropowatej strony gąbki z druciakiem w razie potrzeby żwiłżonej białym octem lub dowolnego produktu do czyszczenia stali nierdzewnej.
- W przypadku silnego zabrudzenia należy pozwolić, aby misa moczyła się przez kilka godzin w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, po czym zabrudzenia można zeszkrobać łopatką (**D4**) lub chropowatą stroną gąbki z druciakiem.
- Aby wyczyścić blok silnika (**C1**), należy użyć wilgotnej ściereczki. Blok trzeba starannie wysuszyć.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie, wszystkie części przykrywki i akcesoria można włożyć do zmywarki, w zmywarce nie należy natomiast myć misy i noża.
- Akcesoria, wyjmowany nóż i części przykrywki mogą się lekko zabarwić od niektórych składników takich jak curry, sok z marchwi itp.; nie stwarza to jednak żadnego zagrożenia ani dla zdrowia użytkownika, ani dla działania urządzenia. Aby tego uniknąć, należy myć części jak najszybciej po użyciu.
- Przed ponownym użyciem misy (**B**), należy się upewnić, że styki elektryczne pod misą są czyste i suche.
- Aby materiały, z którego wykonany jest nóż (**B1**), nie uległy żadnym zmianom, nie należy pozwalać, aby nóż zbyt długo moczył się w wodzie.

PL

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Aby ułatwić przechowywanie urządzenia, wewnętrzny kosz do gotowania na parze należy włożyć do misy, a dwa akcesoria, mieszadło i ubijaczkę należy włożyć do kosza do gotowania na parze. Następnie należy założyć przykrywkę.

CO ROBIĆ, JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Cieknąca przykrywka.	Za duża ilość składników.	Zmniejszyć ilość składników.
	Brak uszczelki.	Założyć uszczelkę (A4) na spód przykrywki (A3) i zamocować cały zespół w przykrywce (A2) .
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Wymienić uszczelkę, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Błąd akcesoriów.	Sprawdzić, czy używane są zalecane akcesoria.
	Brak spodu przykrywki.	Zamocować w przykrywce spód przykrywki z uszczelką.
Wyciek wałku napędowym misy.	Uszczelka (B2) nie jest założona prawidłowo.	Prawidłowo założyć uszczelkę.
	Uszczelka (B2) zużyła się.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pierścień blokujący jest niewłaściwie dokręcony.	Prawidłowo dokręcić pierścień.
Zapach z silnika.	Występuje przy pierwszym użyciu urządzenia lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego nałożeniem zbyt dużej ilości składników lub zbyt twardymi lub zbyt dużymi kawałkami.	Pozwolić, aby silnik ostygł (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników włożonych do misy.
Ostrza nie kręcą się łatwo.	Zbyt duże lub zbyt twarde kawałki produktów spożywczych.	Zmniejszyć wielkość lub ilość składników. Dolać płynu.
„E1” na wyświetlaczu	Usterka produktu	Oddać urządzenie do punktu obsługi klienta, podać wyświetlany kod błędu.
„E2” na wyświetlaczu	Usterka produktu	Oddać urządzenie do punktu obsługi klienta, podać wyświetlany kod błędu.
„E3” na wyświetlaczu	Misa nie jest założona na blok silnika lub jest na niego założona nieprawidłowo. Przykrywka nie jest prawidłowo zablokowana.	Zdjąć misę z bloku silnika, prawidłowo zablokować przykrywkę i z powrotem założyć ją na blok silnika. Jeśli usterka nie zniknie, oddać urządzenie do punktu obsługi klienta.
„E4” na wyświetlaczu	Przegrzanie się urządzenia. Urządzenie było używane w zbyt intensywny sposób lub nałożono do niego za dużo składników.	Odstawić urządzenie na 30 min, następnie wyłączyć je i włączyć ponownie włącznikiem głównym (0/1). Zmniejszyć ilość składników włożonych do misy. Jeśli błąd szybko się powtórzy, zwiększyć czas przestoju lub jeszcze bardziej zmniejszyć ilość składników. Jeśli usterka nie zniknie, oddać urządzenie do punktu obsługi klienta.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
„E5” na wyświetlaczu	Przegrzanie się czujnika temperatury.	Pozwolić, aby misa przez 30 min ostygła, następnie wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie włącznikiem głównym (0/1). Gotować składniki z minimalną ilością tłuszczu lub wody, odpowiednio do przepisu. Jeśli problem nie zniknie, oddać urządzenie do punktu obsługi klienta, podać wyświetlany kod błędu.
„E6” na wyświetlaczu	Usterka produktu	Oddać urządzenie do punktu obsługi klienta, podać wyświetlany kod błędu.

PL

Co robić, jeżeli urządzenie ciągle nie działa?

Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).

RECYKLING

- Utylizacja opakowania i urządzenia



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały bezpieczne dla środowiska, które można wyrzucać zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie recyklingu.

Aby wyrzucić urządzenie, należy zasięgnąć informacji u odpowiednich służb komunalnych.

- Zużyte produkty elektroniczne lub elektryczne:



Włączmy się w ochronę środowiska!

❗ Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➡ W celu ich przetworzenia urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów.

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

En relación a la seguridad personal

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelo: un uso no conforme con el manual de instrucciones liberará al fabricante de toda responsabilidad.
- Siempre debe desenchufar el aparato antes de dejarlo desatendido, o antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Mantenga su aparato fuera del alcance de los niños.



- Al utilizar el aparato, algunas partes alcanzan temperaturas elevadas; p. ej.: tapón, superficie inoxidable del bol, tapa, accesorios, cesta de vapor interna y externa* (según el modelo). Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato por sus partes de plástico frías (asa o base).
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

- El aparato no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia aparte.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, encargue el recambio del cable a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el catálogo de servicios).
- El aparato no debe sumergirse en agua. No meta el bloque del motor (C) debajo del agua corriente.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico en el interior de casa y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante rehúsa toda responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de una utilización comercial o inapropiada, o de no respetarse las instrucciones.
- Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que la garantía no cubre:
 - Zonas de trabajo de cocina en negocios, oficinas y otros entornos profesionales.
 - Espacios de cocina destinados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
 - Casas rurales.

- Para uso de clientes de hoteles, pensiones y otros entornos de carácter residencial.
- En entornos tipo casas de huéspedes.
- **ADVERTENCIA: Su aparato emite vapor que podría ocasionar quemaduras.**
- Manipule con cuidado la tapa y el tapón (si es necesario, utilice guantes, manoplas, etc.).
- No haga funcionar el aparato si la junta no está posicionada en la subtapa y la subtapa no está montada en la tapa. Es imprescindible hacer funcionar el aparato con el tapón colocado en la abertura de la tapa (excepto en el caso de información específica de la receta).
- Después de utilizar el aparato en modo de cocción, retire el tapón dosificador para dejar salir el vapor y espere a que este desaparezca antes de abrir la tapa.

ADVERTENCIA: Riesgo de sufrir lesiones si el aparato no se utiliza correctamente.

Tenga cuidado con los filos de la cuchilla (B1) cuando los limpie y cuando vacíe el bol: están extremadamente afilados.

Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el bol, dado que podrían salir expulsados del aparato debido a una ebullición súbita.

ADVERTENCIA: Sea prudente cuando manipule su aparato (limpieza, llenado y vertido): evite que se derramen líquidos sobre los conectores.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta calor residual después del uso. Asegúrese de tocar solo el asa del bol y el tapón dosificador durante el calentamiento y hasta que el aparato se enfríe completamente.

Consulte el manual de instrucciones para los ajustes de velocidad y los tiempos de funcionamiento de cada accesorio y de cada programa.

Consulte su manual de instrucciones para el ensamblaje y montaje de los accesorios de su aparato.

Consulte su manual de instrucciones para la limpieza y el cuidado de su aparato.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar su aparato:

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato estando caliente.
- Limpie con una esponja o un paño humedecido.
- Nunca meta el aparato en el agua ni lo ponga bajo el agua del grifo.

ES

En relación a las conexiones eléctricas:

- El aparato debe enchufarse a una toma de corriente con toma a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de la corriente indicada en la placa de especificaciones del aparato se corresponde con la de la instalación eléctrica de su hogar.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire jamás del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No deje el aparato ni el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor, o sobre un borde anguloso.
- Siempre debe desenchufar el aparato antes de dejarlo desatendido, o antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor, o sobre un borde anguloso.
- Nunca meta el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en un líquido.

En relación a una mala utilización:

- No utilice su aparato si no funciona correctamente o está dañado. Confíe su reparación a un centro de servicio autorizado (ver la lista en el catálogo de servicios).
- No toque la tapa hasta que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere hasta que la mezcla de alimentos ya no gire antes de retirar el bol de su base.
- Solo en función de calentamiento: no utilice jamás el bol batidor sin ingredientes o solamente con ingredientes secos.
- Añada siempre los ingredientes sólidos en el bol antes de verter los ingredientes líquidos (**consulte la Fig. 7**), procurando no rebasar la marca MAX grabada en el interior del bol (**consulte la Fig. 7**). Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo podría salir expulsada.
- Cuidado al utilizar el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua (**consulte la Fig. 5.1 - 5.2**).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún objeto en el bol cuando el aparato esté funcionando.
- No use el bol como recipiente para otros usos (conservación, congelación y/o esterilización de alimentos).
- Coloque el aparato sobre una mesa de trabajo estable, resistente al calor, limpia y seca.

- Nunca coloque el aparato cerca de una pared o de un armario: el vapor generado podría dañar los materiales.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, electrodomésticos, etc.).
- No cubra la tapa con un paño o similar para intentar cubrir la abertura de la tapa: utilice el tapón dosificador.
- No deje que el cabello, una bufanda, una corbata u otros elementos cuelguen sobre el bol cuando el aparato esté funcionando.
- Jamás utilice los accesorios en un horno o microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No supere jamás la cantidad máxima indicada en el manual.
- Guarde el aparato una vez que se haya enfriado.
- Nunca coloque el bol en el congelador para enfriarlo: use el refrigerador.

SOLAMENTE PARA MERCADOS FUERA DE EUROPA

- No se ha previsto el uso de este aparato por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni personas que no tengan la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo si estas personas reciben, a través de una persona responsable de su seguridad,

vigilancia o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato.

- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

SOLAMENTE PARA MERCADOS EUROPEOS:

• En la función de calentar solamente:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser efectuados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

- **Cualquier uso en los modos de mezclar o batir:** Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Los niños no deben usar el aparato como un juguete.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan perfectamente los peligros potenciales que acarrea.

ES

Servicio de pos venta:

- Por su propia seguridad, evite utilizar accesorios o piezas de recambio que no sean aquellos suministrados por el servicio post venta autorizado.
 - Cualquier otra tarea aparte de la limpieza y el cuidado habitual por parte del cliente deberá ser efectuada por un centro de servicio autorizado.
- ES**
- Consulte la tabla «Qué hacer si su aparato no funciona como es debido», al final del manual de instrucciones.

Gracias por haberse decidido a adquirir este aparato destinado exclusivamente a la preparación de alimentos para uso doméstico en el hogar.

El diseño del producto está sujeto a cambios. Sin embargo, el funcionamiento del aparato será el mismo y seguirá siendo compatible con las sugerencias de recetas incluidas en el libro de recetas.



Al hojear este manual, encontrará consejos de utilización que le permitirán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, de sopas, de platos a fuego lento, de platos cocinados al vapor, de masas y de postres.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

A Conjunto de la tapa

- A1 Tapón dosificador
- A2 Tapa
- A3 Subtapa
- A4 Junta

B Conjunto del bol

- B1 Cuchilla
- B2 Junta
- B3 Botón de desbloqueo
- B4 Anillo de bloqueo
- B5 Bol de acero inoxidable

C Base del bloque del motor

- C1 Bloque del motor
- C2 Pantalla LCD
- C3 Botón de velocidades
- C4 Botón de tiempo
- C5 Botón de temperatura
- C6 Programa Cocción a fuego lento
- C7 Programa Sopa

C8 Programa Masa

- C9 Función de báscula
- C10 Programa Salsa
- C11 Programa Vapor
- C12 Impulso
- C13 Botón de inicio/parada (Start/Stop)
- C14 Selector giratorio +/-
- C15 Interruptor de encendido/apagado (O/1)
- C16 Bandeja de la báscula

D Accesorios

- D1 Mezclador
- D2 Cesta de vapor interna
- D3 Batidor
- D4 Espátula

E* Cesta de vapor externa*

- E1 Tapa
- E2 Bandeja
- E3 Base de la cesta de vapor

* Dependiendo del modelo

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Consumo eléctrico:	1000 W: resistencia de calentamiento / 400 W: motor
Rango de temperatura:	De 30 °C a 120 °C Regulable a pasos de 5 °C
Tiempo de funcionamiento:	Hasta 2 h
Número de velocidades:	12 velocidades + impulso



PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez:

Lea atentamente este manual de instrucciones. Al hojearlo, encontrará consejos de utilización que le permitirán entrever el potencial de su aparato: preparación de platos a fuego lento, de sopas, de platos cocinados al vapor, de postres y de salsas, así como la medición de los ingredientes.

Consérvelo para futuras consultas: un uso no conforme con el manual de instrucciones liberará al fabricante de toda responsabilidad.

Asegúrese de retirar todo el embalaje y el adhesivo de su producto.

Limpie con agua y jabón los diferentes componentes: conjunto de la tapa, conjunto del bol, accesorios y la cesta de vapor externa*. Consulte el apartado LIMPIEZA de este manual de instrucciones.

Atención: la base no debe ponerse bajo el agua.

Puesta en marcha del aparato:

Este aparato dispone de un cable de alimentación. Enchufe el cable de alimentación en la toma principal y pulse el interruptor **(C15)** de la parte posterior del bloque del motor **(consulte la Fig. 10)**.

Colocación del bol y de los accesorios:

Retire el bol de la base del aparato agarrando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo del bol **(B3)**. Abra la tapa. Si hace falta, coloque el accesorio elegido sobre la cuchilla picadora. Incorpore los ingredientes. Cierre la tapa.

Vuelva a colocar el bol en la base del aparato agarrándolo por el asa de sujeción e inicie el programa deseado.

Para utilizar la cesta de vapor interna o externa*, asegúrese antes de rellenar el bol hasta la marca de vapor **(consulte la Fig. 5.1-5.2)**.

Colocación del conjunto de la tapa:

La tapa del producto consta de tres elementos: la tapa, la subtapa y la junta de estanqueidad.

Estos 3 elementos se suministran montados. Estos 3 elementos se pueden separar para facilitar la limpieza de la tapa.

Atención: no puede desbloquear la tapa cuando el bol está colocado sobre la base. Para abrir la tapa hay que levantar el bol de la base del bloque del motor.

La tapa solo debe instalarse si la junta está colocada en el portajuntas de la subtapa y si la subtapa está fijada en la tapa.

Puesta en marcha:

Seleccione el programa automático deseado pulsando el botón correspondiente o seleccione sus propios parámetros de cocción con las funciones manuales.

Pulse el botón Start/Stop **(C13)** para iniciar el programa.

El aparato solo se pondrá en marcha si el bol está colocado correctamente en la base y el conjunto de la tapa está colocado correctamente en el bol. Si el bol no está colocado correctamente en la base, aparecerá el código de error E3. Cuando manipule el bol durante la receta, agárrelo con una sola mano por el asa si tiene que sacarlo de la base. Si el bol está lleno, sosténgalo también por el área de agarre de la parte posterior de la tapa con la otra mano.

PUESTA EN MARCHA:

Con el aparato se suministran los siguientes accesorios:

				Prog.				
Cuchilla picadora	Picar/Batir		Batir sopas		10	2 min	2 l	100 °C
			Batir compotas		10	20 s	1,2 kg	
			Batir smoothies		12	2 min	2 l	
			Picar verduras		12	15 s	500 g	-
			Picar carne		12	15 s	500 g	-
	Amasar/Triturar		Picar pescado		12	10 s	500 g	-
			Amasar masas de levadura (brioche, etc.)		3	12 min	600 g	-
			Amasar masas de pan blanco		4	3 min	800 g	-
			Amasar masas de pan especiales		4	3 min	600 g	-
			Amasar masas brisa o quebrada		4	3 min	750 g	-
			Masas de gofres, crêpes o pancakes		5	2 min 30 s	1,5 l	-
			Picar hielo				2x 10 s	12 cubitos
			Picar avellanas		12	30 s	500 g	-
Batidor	Emulsionar/Incorporar		Claras a punto de nieve		4	4 min	5 claras de huevo	-
Salsa (bechamel)			1	13 min	1 l	90 °C		
Mayonesa			4	2 min	0,5 l	-		
Nata montada			4	8 min	0,4 l	-		
Puré de patatas			4	1 min	1 l	-		
Mezclador	Mezclar		Dorar		1	5 min	300 g	120 °C
			Estofados		0 ó 1	2 horas	2 l	100 °C
			Risottos		1	18 min	1,4 kg	95 °C
	Interna		Cocción al vapor		-	5 a 60 min	800 g	100 °C
			Sopas con trocitos		10	2 min	2 l	100 °C
	Externa*		Cocer al vapor verduras, pescados o carnes		-	5 a 60 min	1,2 kg	120 °C

ES

Estos accesorios también disponen de zonas accesibles que facilitan su manipulación durante su uso cuando se prepara una elaboración.

No superar nunca el nivel MAX (2 L) indicado en el bol.

Para las preparaciones líquidas se aconseja no superar el nivel $\equiv$ (1,5 L) indicado en el bol.

Para los platos al vapor se aconseja no superar el nivel ∇ (0,7 L) indicado en el bol.

USO DEL APARATO

Enchufe el aparato y coloque el interruptor **(C15)** en 1: en la pantalla LCD **(C2)** se mostrarán todos los ajustes en «0» (**consulte la Fig. 10**).

MODO PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Pulse el programa que desee y se mostrarán los ajustes por defecto del programa.

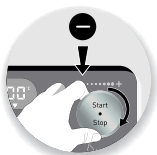
ES



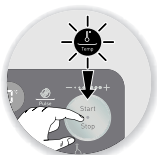
2- Los ajustes predefinidos se pueden modificar. Es posible modificar el tiempo, la temperatura y la velocidad (consulte la tabla de la página siguiente); para ello, pulse el ajuste que desee cambiar (C3, C4 o C5).



3- Configure los ajustes mediante el selector giratorio +/- **(C14)**.



4- Cuando haya terminado de modificar todos los ajustes, pulse el botón «start» **(C13)** para iniciar el programa.



5- Cuando el programa haya finalizado, el aparato emitirá 5 tonos de aviso.

Al final del programa Salsa, el motor seguirá girando para evitar que la preparación se pegue en el fondo del bol.

Si desea detener este modo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos.

Cuando se inicia el programa automático, se puede detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático pasará entonces a modo de pausa y usted tendrá la posibilidad de reanudarlo pulsando «start» de nuevo. Si se ha equivocado de programa y desea cancelarlo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos para volver a empezar.

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPUESTOS

	Programas	Ajustes	Velocidad	Tiempo por defecto	Temperatura por defecto
Cocción a fuego lento		Velocidad 0	Lenta intermitente	1 hora (1 min a 2 horas)	100°C (80 °C a 100 °C)
		Velocidad 1	Lenta	1 hora (1 min a 2 horas)	100°C (80 °C a 100 °C)
Sopa		/	Velocidad lenta durante la cocción y, después, batir durante 2 min. después de la cocción	35 min (25 min a 45 min)	100 °C
Masa		Velocidad 3	Velocidad intermitente para masa de levadura (brioche, etc.)	12 min (5 s a 12 min)	/
		Velocidad 4	Velocidad continua para masa pesada (pan, masa quebrada, etc.)	3 min (5 s a 3 min)	/
		Velocidad 5	Velocidad continua para masa ligera (pound cake, bizcocho, etc.)	2 min y 30 s (5 s a 2 min y 30 s)	/
Vapor		100 °C Cesta interna	Ninguna	30 min (5 min a 60 min)	100 °C
		120 °C Cesta externa	Ninguna	30 min (5 min a 60 min)	120 °C
Salsa		/	Velocidad 1 por defecto (velocidad 1 a velocidad 4)	10 min (1 min a 60 min)	85 °C (60 °C a 105 °C)

ES

USO DE LA CESTA DE VAPOR

Los tiempos de cocción se indican a título informativo y permiten, en la mayoría de los casos, una cocción satisfactoria.

Sin embargo, algunas condiciones influirán en el tiempo de cocción:

- El tamaño de las verduras (cortadas o no)

- La cantidad de ingredientes que hay en la cesta
- La variedad de verduras y su grado de madurez
- La cantidad de agua que hay en el bol, y que debe corresponderse con la graduación del vapor

Si la cocción es insuficiente, se puede añadir un tiempo de cocción adicional.

Cantidades máximas para el programa Vapor				
Nivel de agua en el bol: 700 ml	Cesta de vapor interna (100 °C)		Cesta de vapor externa* (120 °C)	
	Cantidades máx.	Tiempo de cocción	Cantidades máx.	Tiempo de cocción
Zanahorias cortadas	700 g	35 minutos	1 kg	45 minutos
Calabacines en dados	600 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Brócoli en trozos	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Coliflor en trozos	400 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Puerro cortado (parte blanca)	400 g	30 minutos	800 g	40 minutos
Pimientos rojos o verdes a tiras	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Patatas en dados	800 g	30 minutos	1,2 kg	40 minutos
Filetes de pescado frescos o descongelados	500 g	15 minutos	1 kg	25 minutos
Pescados enteros frescos o congelados			800 g	30 minutos
Mejillones			1,5 kg	30 minutos
Gambas enteras o descongeladas	500 g	15 minutos	800 g	25 minutos
Pechugas de pollo	500 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Filetes de cerdo	500 g	30 minutos	1 kg	45 minutos

Algunas recetas pueden provocar derrames inesperados debido a la aparición de burbujas, sobre todo cuando se utilizan verduras congeladas. En dicho caso, deberá reducir las cantidades como corresponda.

Uso manual del panel de control:

Este modo le permite personalizar los ajustes de preparación según su conveniencia.

Botón «Speed» (C3): seleccione la velocidad del motor, hasta 12 velocidades progresivas y continuas.

Botón «Temp» (C5): seleccione la temperatura de cocción de 30° a 120°.

Botón «Time» (C4): seleccione el tiempo de funcionamiento, hasta 2 horas de uso continuo.

Botón «Pulse» (C12): para dar un impulso rápido sin regulación.

BOTÓN START/STOP tiene 4 funciones:

- Para iniciar o detener una preparación: START/STOP (C13)
- Para aumentar o disminuir los ajustes girando el botón selector +/- (C14) en un sentido o en el otro.
- Para pausar una preparación cuando el aparato está funcionando.
- Para reinicializar los ajustes seleccionados manteniendo pulsado el botón durante 2 segundos.

ES

MODO MANUAL



1- Pulse directamente el selector que represente el ajuste que desee configurar, es decir, el selector de velocidad (C3), el de temperatura de cocción (C5) o el de tiempo (C4). El ajuste seleccionado parpadeará en la pantalla.



2- A continuación, configure los ajustes mediante el selector giratorio +/- (C14). Por cuestiones de seguridad, no es posible fijar una temperatura sin establecer un tiempo de cocción.



3- Cuando haya terminado de modificar todos los ajustes, pulse el botón «start» (C13). Cuando arranque el aparato, se iluminará una luz blanca alrededor del botón START/STOP para indicar que el programa se ha iniciado. Entonces tendrá la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa pasará entonces a modo de pausa, la luz blanca empezará a parpadear y usted tendrá la posibilidad de reanudarlo pulsando «start» de nuevo. Si se ha equivocado de programa y desea cancelarlo, mantenga pulsado el botón «stop» durante 2 segundos para volver a empezar.

4- Cuando el programa haya finalizado, el aparato emitirá 5 tonos de aviso.

Función Impulso

Para utilizar el **impulso** (marcha intermitente), active y detenga la función pulsando simplemente el selector «pulse». También en este caso, la pantalla LCD le ayudará indicándole el tiempo de uso.

BÁSCULA DE COCINA INTEGRADA

- Seleccione el programa «Weight» (C9) para iniciar la función Báscula. Esta se mostrará en lugar de la temperatura.
- La tara se realiza automáticamente: La pantalla indicará 0000 g cuando se realice la tara.
- Coloque el bol del robot o cualquier otro recipiente sobre la báscula.
- Para tarar de nuevo en la báscula, pulse brevemente en el programa «Weight» y volverán a aparecer los 0000 g.
- A continuación, añada los ingredientes hasta la cantidad que desee.
- Para salir del modo Báscula, pulse prolongadamente en el programa «Weight».

- Esta báscula le permite pesar sus ingredientes en gramos de forma precisa hasta los 5 kg. Para los líquidos, utilice el vaso medidor.
- Puede utilizar la báscula mientras el robot está en marcha o también la puede utilizar sola, como un simple accesorio, incluso cuando no vaya a cocinar con el robot.

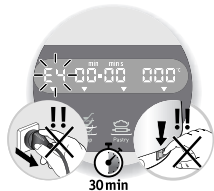
Atención

- Si hay demasiado peso sobre la báscula, en la pantalla se mostrará «stop» (detener).
- Si la cantidad es negativa, en la pantalla se mostrará «----».

ES

IMPORTANTE: MODO DE SEGURIDAD DEL APARATO (E4)

Este aparato viene equipado de serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar su larga vida útil. Dicha seguridad electrónica le protege contra cualquier uso anómalo; de esta forma, su motor está perfectamente protegido.



En determinadas condiciones de uso muy duras o de recetas personales (Internet y otras) que no respetan las recomendaciones del manual (consulte la sección «PUESTA EN MARCHA»:

cantidades posiblemente demasiado grandes y/o un uso anormalmente largo y/o una secuencia de recetas demasiado próximas entre sí), se activará la protección electrónica para preservar el motor. En este caso, el aparato se detendrá y aparecerá la indicación «E4» en la pantalla LCD del panel de control para indicar que el aparato ya no está operativo temporalmente.

Si aparece «E4» en el panel de control y el aparato se apaga, realice lo siguiente:

- Deje el aparato enchufado y con el interruptor 0/1 (C15) en la posición 1 «ON» («ENCENDIDO»).
- Consulte las recomendaciones de las instrucciones de reajuste de su preparación (consulte el apartado «PUESTA EN MARCHA»: cantidades de ingredientes / tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).
- Espere media hora para que el motor se enfríe.
- Ponga el interruptor de encendido en la posición OFF y luego vuelva a ponerlo en la posición ON para utilizar el aparato.

El aparato volverá a estar totalmente listo para usar.

El servicio de atención al cliente estará a su disposición para cualquier consulta (consulte los datos de contacto en garantía).

LIMPIEZA DEL APARATO

- El aparato no debe sumergirse. No meta el bloque del motor **(C)** debajo del agua corriente.
- Una vez haya terminado de utilizar el aparato, desenchúfelo.
- Limpie de inmediato el bol después de su uso.
- Retire el bol de la base agarrando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo del bol **(B3)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola hacia la derecha. Retire la tapa con precaución.
- Los elementos de la tapa (junta, subtapa y tapa) son desmontables. Cuando se hayan enfriado las piezas, desenchaje la subtapa de la tapa presionando las dos lengüetas de la tapa y tirando a la vez de la subtapa (consulte la Fig. 14).
- **Proceda con precaución al manipular la cuchilla picadora. Esta tiene filos extremadamente afilados.**
- Una vez que se hayan enfriado las piezas:
 - Desmonte la cuchilla desenroscando el anillo que hay debajo del bol y procurando no cortarse.
 - Limpie el bol, la cuchilla, los accesorios, la cesta de vapor interna y la externa* usando una esponja y agua caliente y jabón.
- Enjuague los distintos elementos bajo el agua corriente.
- En caso de que se acumule cal en el bol o de manchas se puede utilizar el lado áspero de una esponja empapada si es necesario en vinagre blanco, o productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.
- En caso de mucha suciedad, remojar durante varias horas con agua y lavavajillas, y raspar si es necesario con la espátula **(D4)** o frotar con el lado áspero de una esponja.
- Para limpiar el bloque del motor **(C1)**, utilice un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- Para facilitar la limpieza, tenga en cuenta que el conjunto de la tapa y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas, con la excepción del bol y la cuchilla.
- Los accesorios, la cuchilla extraíble y los elementos de la tapa pueden teñirse ligeramente con ciertos ingredientes como curry, zumo de zanahoria, etc.; esto no representa ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento del aparato. Para evitarlo, limpie los elementos inmediatamente después del uso.
- Antes de volver a utilizar el conjunto del bol **(B)**, asegúrese siempre de que los contactos eléctricos que hay debajo del bol estén limpios y secos.
- Para no alterar los materiales de la cuchilla **(B1)**, no la deje sumergida en agua demasiado tiempo.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Para facilitar el almacenamiento del aparato, coloque la cesta de vapor interna en el bol, y el mezclador y el batidor en la cesta de vapor, y cierre la tapa.

ES

QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA COMO ES DEBIDO

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Fuga por la tapa.	Volumen excesivo de ingredientes.	Reduzca la cantidad de ingredientes utilizados.
	No está colocada la junta de estanqueidad.	Coloque la junta de estanqueidad (A4) en la sub tapa (A3) y encaje el conjunto en la tapa (A2).
	La junta de estanqueidad está agrietada, deteriorada.	Cambie la junta, contacte con un servicio de post venta autorizado.
	Accesorios no aptos.	Asegúrese de utilizar el accesorio previsto.
	No se ha colocado la sub tapa.	Encaje la sub tapa con su junta en la tapa.
Fuga por el eje del bol.	La junta (B2) no está bien colocada.	Coloque bien la junta.
	La junta (B2) está deteriorada.	Contacte con un servicio de post venta autorizado.
	El anillo de bloqueo está mal apretado.	Cierre el anillo correctamente.
El motor emite olores.	Sucede en el primer uso del aparato, o en caso de sobrecarga del motor causada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Las cuchillas no giran fácilmente	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes utilizados. Añada líquido.
Indicación «E1»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E2»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E3»	El bol no está en el bloque del motor o está mal colocado en el bloque del motor. La tapa no está bien cerrada.	Retire el bol del bloque del motor, cierre correctamente la tapa y vuelva a colocar el conjunto en el bloque del motor. Si el error persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado.
Indicación «E4»	Sobrecalentamiento del aparato. El aparato se ha utilizado demasiado intensamente o con demasiados ingredientes.	Deje reposar el aparato durante 30 minutos, apáguelo y vuelva a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Reduzca la cantidad de ingredientes en el bol. Si el error vuelve a aparecer enseguida, aumente el tiempo de reposo o reduzca aún más los ingredientes. Si el error persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicación «E5»	Sobrecalentamiento del sensor de temperatura.	Deje enfriar el bol durante 30 minutos, apague el aparato y vuelva a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Asegúrese de cocinar los ingredientes con un mínimo de grasa o agua, según la receta. Si el problema persiste, devuelva el aparato al servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.
Indicación «E6»	Fallo del producto.	Devuelva el aparato al centro de servicio de post venta autorizado e informe sobre el error indicado.

Qué hacer si su aparato sigue sin funcionar

Diríjase a un servicio de post venta autorizado (ver la lista en la el catálogo de servicios).

ES

RECICLAJE

- Desechado de los materiales de embalaje y del aparato



El embalaje incluye únicamente materiales que no son perjudiciales para el medio ambiente y que pueden desecharse conforme a las disposiciones vigentes en materia de reciclaje.

Para proceder al desechado del aparato, consulte al servicio municipal de recogida de basuras.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!



Este aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea procesado como es debido.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

Relativamente à segurança do utilizador

- Leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização do seu aparelho, e guarde-o para futuras consultas: o fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.

PT

- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não deixe que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance de crianças.



- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (tampa, taça em inox, acessórios, cesto do vapor interno e externo* (consoante o modelo). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho pelas partes plásticas frias (pega, base).
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize o seu aparelho se este não

funcionar corretamente, se tiver sofrido danos ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiver danificado. De modo a evitar qualquer perigo, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à substituição do cabo de alimentação (consulte a lista no folheto).

- Não coloque o aparelho dentro de água. Não coloque o bloco do motor (C) sob água corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica no interior e a uma altitude inferior a 2000m. O fabricante não se responsabiliza e reserva-se o direito de anular a garantia no caso de utilização comercial ou inadequada, ou o não cumprimento das instruções.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não estão abrangidos pela garantia:
 - Zonas de trabalho de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Em cozinhas pequenas reservadas a funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
 - Quintas.
 - Por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com caráter residencial.
 - Ambientes do tipo quartos de hóspedes.

- **AVISO: O seu aparelho liberta vapor que pode provocar a queimaduras.**
- **Manuseie com cuidado a tampa e a tampa doseadora (se necessário, utilize luvas de cozinha, pegas, etc.).**
- **Não ligue o aparelho se a junta não estiver encaixada na tampa inferior, ou se esta não estiver montada na tampa. É imperativo que ligue o aparelho com a tampa doseadora colocada no orifício da tampa (salvo no caso de informação específica de uma receita).**
- **Após cada utilização do aparelho no modo de cozedura, retire a tampa doseadora para deixar sair o vapor, e aguarde que o vapor desapareça antes de abrir a tampa.**

AVISO: Atenção aos riscos de lesões no caso de uma utilização incorreta do aparelho.

Tenha cuidado com as lâminas (B1) quando lavar e esvaziar a taça, pois são extremamente afiadas.

Tenha cuidado se um líquido quente for deitado na taça, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

AVISO: Tenha cuidado durante o manuseamento do seu aparelho (limpeza, enchimento e esvaziamento): Evite derramar líquidos sobre os conetores.

AVISO: A superfície do elemento de aquecimento pode manter algum calor residual após a utilização. Certifique-se de que toca apenas na pega da taça e na tampa doseadora durante o aquecimento e até o aparelho arrefecer por completo.

Consulte o manual de instruções para a regulação da velocidade e do tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa.

Consulte o manual de instruções para proceder à montagem e desmontagem dos acessórios no aparelho.

Consulte o manual de instruções para a limpeza e manutenção do seu aparelho. Siga sempre as instruções de limpeza para limpar o seu aparelho:

- Desligue o aparelho.
- Não limpe o aparelho enquanto estiver quente.
- Limpe com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca coloque o aparelho dentro de água ou debaixo de água corrente.

Relativamente à ligação elétrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alternada. Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na placa das especificações do aparelho

corresponde à da sua instalação elétrica.

- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho ou cabo de alimentação perto de ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em cantos agudos.
- PT** • Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças, perto ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em cantos agudos.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou ficha dentro de líquidos.

Utilização incorreta

- **Não utilize o seu aparelho se não funcionar corretamente ou estiver danificado. Entregue-o num Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à sua reparação (consulte a lista no folheto de reparação).**
- **Não toque tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão “stop”); aguarde até que os**

alimentos triturados deixem de rodar antes de retirar a taça da base.

- **Apenas na função de aquecimento, nunca utilize a taça sem ingredientes ou apenas com produtos secos.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos (**consulte a Imagem 7**), sem exceder a marca MAX gravada no interior da taça (**consulte a Imagem 7**). Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projetada.
- Quando estiver a utilizar o programa de cozedura a vapor, respeite o nível de 0,7 litros de água (**consulte a Imagem 5.1 - 5.2**).
- Nunca coloque os dedos ou qualquer outro objeto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize a taça como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.
- Coloque o aparelho numa bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho perto de uma parede ou armário, o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o seu aparelho perto de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano

ou qualquer outro objeto, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa doseadora.

- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc., penduradas por cima da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca coloque os acessórios no micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no manual.
- Apenas guarde o aparelho quando este tiver arrefecido.
- Nunca coloque a taça no congelador para a arrefecer. Utilize o frigorífico.

APENAS PARA MERCADOS FORA DA EUROPA

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
- Convém vigiar as crianças, de modo a certificar-se de que não brincam com o aparelho.

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS

• Apenas na função de aquecimento:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização correta do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.

• Em todas as utilizações no modo de mistura ou liquidificadora:

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

• Apenas na função de aquecimento:

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se estas forem supervisionadas ou receberem

instruções relativas à utilização correta do aparelho com toda a segurança e compreendam todos os potenciais perigos.

SERVIÇO PÓS-VENDA

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios ou peças sobresselentes fornecidas pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais a cargo do cliente deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela "Se o seu aparelho não funcionar, o que fazer?" no final do manual de instruções.

PT

Agradecemos a sua preferência por este aparelho, previsto exclusivamente para a preparação de alimentos a nível doméstico, dentro de casa.

O design do produto está sujeito a modificações. No entanto, a máquina continuará a funcionar da mesma forma e a ser compatível com as receitas sugeridas no livro de receitas.



Ao ler estas instruções, irá descobrir conselhos de utilização que lhe darão a conhecer o potencial do seu aparelho: preparação de molhos, sopas, estufados, cozeduras a vapor, massas e sobremesas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

A Conjunto da tampa

- A1 Tampa doseadora
- A2 Tampa
- A3 Tampa inferior
- A4 Junta vedante

B Conjunto da taça

- B1 Lâminas
- B2 Junta
- B3 Anel de bloqueio do eixo
- B4 Casquilho de bloqueio
- B5 Taça em inox

C Base do bloco do motor

- C1 Bloco do motor
- C2 Ecrã LCD
- C3 Botão da velocidade
- C4 Botão do tempo
- C5 Botão da temperatura
- C6 Programa de cozedura lenta
- C7 Programa de sopa

C8 Programa de pastelaria

- C9 Função balança
- C10 Programa de molhos
- C11 Programa de vapor
- C12 Pulse
- C13 Botão Start / Stop
- C14 Seletor rotativo +/-
- C15 Interruptor de ligar/desligar (O/I)
- C16 Prato da balança

D Acessórios

- D1 Misturador
- D2 Cesto de vapor interno
- D3 Batedor
- D4 Espátula

E* Cesto a vapor externo*

- E1 Tampa
- E2 Tabuleiro
- E3 Base do cesto a vapor

* Consoante o modelo

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	1000W: Resistência de aquecimento / 400W: Motor
Intervalo de temperatura:	De 30 °C a 120 °C. Regulável em intervalos de 5 °C.
Intervalo de tempo de funcionamento:	Até 2H
Número de velocidades:	12 velocidades + Pulse

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Antes da primeira utilização:

Leia com atenção este manual de instruções. Ao ler o manual, irá descobrir conselhos de utilização que lhe darão a conhecer o potencial do seu aparelho: (preparação de estufados/cozedura lenta, sopas, cozedura a vapor, sobremesas e molhos) e também a pesagem dos seus ingredientes.

Guarde-o para futuras referências: o fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.

Retire todas as embalagens e autocolantes do seu produto.

Lave os diferentes elementos, a tampa, a taça, os acessórios e o cesto a vapor externo* com água e detergente para a loiça. (Consulte a secção LIMPEZA neste manual de instruções).

Atenção, a base não deve ser colocada debaixo de água.

Colocação em funcionamento do aparelho:

O seu aparelho tem um cabo de alimentação. Ligue a ficha numa tomada e prima o interruptor **(C15)** situado na parte de trás do bloco do motor **(consulte a Imagem 10)**.

Colocação da taça e dos e acessórios:

Retire a taça da base do aparelho, segurando a pega com uma mão e premindo o botão de desbloqueio da taça. **(B3)**. Abra a tampa. Se for necessário, posicione o acessório escolhido sobre a lâmina picadora. Insira os ingredientes. Feche a tampa.

Volte a colocar a taça na base do aparelho, utilizando a pega para a segurar, depois selecione o programa desejado.

Para utilizar o cesto a vapor interno ou externo*, encha previamente a taça até à marca do vapor **(consulte a Imagem 5.1-5.2)**.

Colocação do conjunto da tampa:

A tampa do aparelho é composta por três elementos: A tampa, a tampa inferior e a junta vedante.

Estes 3 elementos são entregues montados. Estes 3 elementos podem ser separados para facilitar a limpeza da tampa.

Atenção: Não pode desbloquear a tampa quando a taça estiver colocada na base. Para abrir a tampa, deve retirar a taça da base do bloco do motor.

A tampa só deve ser colocada quando a junta estiver devidamente na tampa inferior e se estiver fixa na tampa.

Colocação em funcionamento:

Selecione o programa automático desejado premindo o respetivo botão, ou escolha as suas definições de cozedura com as funções manuais.

Prima o botão Start / Stop **(C13)** para iniciar o programa.

O aparelho inicia automaticamente se a taça estiver posicionada corretamente na base, e se o conjunto da tampa estiver posicionado corretamente na taça. Se a taça não estiver bem posicionada na base, é apresentado o código de erro E3. Durante o manuseamento da taça durante a sua receita, retire a taça da base, segurando a pega com uma mão. Se a taça estiver cheia, para maior facilidade, segure-a pela zona de prensão que se encontra atrás da tampa com a outra mão.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

				Prog.				
Lâmina de Picadora	Picar / Misturar		Triturar sopas		10	2 min	2L	100 °C
			Triturar compotas		10	20s	1,2 kg	
			Triturar smoothies		12	2 min	2L	-
			Picar legumes		12	15s	500g	-
			Picar carne		12	15s	500g	-
	Amassar / Triturar		Picar peixe		12	10s	500g	-
			Amassar massas levedadas (brioche...)		3	12 min	600g	-
			Amassar massas de pão branco		4	3 min	800g	-
			Amassar massas de pão especiais		4	3 min	600g	-
			Amassar massas quebradas, areadas		4	3 min	750g	-
			Massas de waffles, crepes, massa para bolos		5	2 min 30s	1,5L	-
			Picar gelo			2x 10s	12 cubos	-
			Picar avelãs		12	30s	500g	-
			Batedor	Emulsionar / Incorporar		Claras em castelo		4
Molho (Béchamel)		1				13 min	1L	90 °C
Maionese		4				2 min	0,5L	-
Chantilly		4				8 min	0,4L	-
Purê de batatas		4				1 min	1L	-
Misturador	Misturar		Salteados		1	5 min	300g	120 °C
			Cozedura lenta/ estufados		0 ou 1	2 horas	2L	100 °C
			Risottos		1	18 min	1,4 kg	95 °C
	Interno		Cozedura a vapor		-	5 a 60 min	800g	100 °C
			Sopas com pedaços		10	2 min	2L	100 °C
	Externo*		Cozedura a vapor de legumes, peixe ou carne		-	5 a 60 min	1,2 kg	120 °C

PT

Estes acessórios também têm uma zona de prensão para facilitar o manuseamento durante a utilização, durante a preparação.

Nunca ultrapasse o nível MAX (2L) indicado na taça.

Para as preparações líquidas, aconselhamos a não ultrapassar o nível ≡ (1,5L) indicado na taça.

Para as cozeduras a vapor, aconselhamos a não ultrapassar o nível ∩ (0,7L) indicado na taça..

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue o aparelho, coloque o interruptor **(C15)** em 1. O ecrã LCD **(C2)** apresenta todas as definições em " 0 " (**consulte a imagem 10**).

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

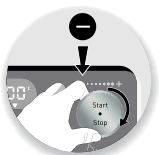
1- Prima o programa desejado. São apresentadas as predefinições do programa.



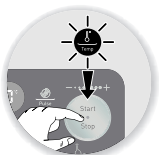
2- As definições pré-programadas podem ser modificadas. Pode alterar o tempo, temperatura e a velocidade (consulte a tabela na página seguinte). Prima a definição que deseja alterar (C3 ou C4 ou C5).



3- Regule as definições com o seletor rotativo +/- **(C14)**.



4- Quando terminar de modificar todas as definições, prima o botão "Start" **(C13)** para iniciar o programa.



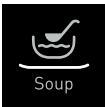
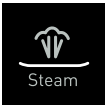
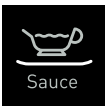
5- Quando o programa terminar, o aparelho emite 5 avisos sonoros.

No final do programa de molhos, o motor continua a funcionar, de modo a evitar que a preparação se agarre no fundo da taça.

Se desejar parar este modo, prima o botão "Stop" durante 2 segundos.

Quando o programa automático for iniciado, pode parar o aparelho a qualquer momento, premindo o botão "Stop". O programa automático fica no modo de e pode reiniciá-lo premindo novamente "Start". Se se enganar no programa e desejar anulá-lo, prima durante 2 segundos o botão "Stop" para reiniciar do zero.

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

	Programas	Regulação das definições	Velocidade	Tempo predefinido	Temperatura predefinida
Cozedura lenta		Velocidade 0	Lenta e intermitente	"1 hora (1 min a 2 horas)"	"100 °C (80 °C a 100 °C)"
		Velocidade 1	Lenta	"1 hora (1 min a 2 horas)"	"100 °C (80 °C a 100 °C)"
Sopa		/	Velocidade lenta durante a cozedura, depois mistura durante 2 minutos após a cozedura	"35 mins (25 mins a 45 mins)"	100 °C
Pastelaria		Velocidade 3	Velocidade intermitente para massa levedada (brioche...)	"12 minutos (5s a 12 minutos)"	/
		Velocidade 4	Velocidade contínua para massa pesada (pão, massa para tarte...)	"3 minutos (5s a 3 minutos)"	/
		Velocidade 5	Velocidade contínua para massa leve bolos, queques	"2 minutos e 30s (5s a 2 minutos e 30s)"	/
Vapor		"100 °C Cesto interno"	Nenhuma	"30 minutos (5 min a 60 min)"	100 °C
		"120 °C Cesto externo"	Nenhuma	"30 minutos (5 min a 60 min)"	120 °C
Molho		/	"Velocidade 1 predefinida (Velocidade 1 a velocidade 4)"	"10 minutos (1 min a 60 min)"	"85 °C (60 °C a 105 °C)"

PT

UTILIZAÇÃO DO CESTO A VAPOR

Os tempos de cozedura são dados a título indicativo. Na maioria dos casos, permitem uma cozedura satisfatória.

No entanto, algumas condições influenciam o tempo de cozedura:

- O tamanho dos legumes (cortados ou inteiros)
- A quantidade de ingredientes no cesto

- A variedade dos legumes, a maturidade
- A quantidade de água na taça, que deve corresponder à graduação do vapor.

Se a cozedura for insuficiente, pode adicionar mais algum tempo extra à cozedura.

Quantidades máximas para o programa a vapor				
Nível de água na taça: 700 ml	Cesto a vapor interno (100 °C)		Cesto a vapor externo* (120 °C)	
	Quantidades máx.	Tempo de cozedura	Quantidades máx.	Tempo de cozedura
Cenouras cortadas	700g	35 minutos	1 kg	45 minutos
Cubos de curgetes	600g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Brócolos em pedaços	400g	20 minutos	600g	30 minutos
Couve-flor em pedaços	400g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Parte branca do alho francês laminada	400g	30 minutos	800g	40 minutos
Pimentos vermelhos ou verdes às tiras	400g	20 minutos	600g	30 minutos
Batatas aos cubos	800g	30 minutos	1,2 kg	40 minutos
Filetes de peixe fresco ou descongelado	500g	15 minutos	1 kg	25 minutos
Peixe inteiro fresco ou congelado			800g (2 Robalos)	30 minutos
Mexilhões			1,5 kg	30 minutos
Gambas inteiras ou descongeladas	500g	15 minutos	800g	25 minutos
Peitos de frango	500g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Lombo de porco	500g	30 minutos	1 kg	45 minutos

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, especialmente durante a utilização de legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

Utilização manual do painel de controlo:

Este modo permite personalizar as definições de preparação de acordo com as suas preferências.

Botão “Velocidade” (C3): Selecione a velocidade do motor. Pode seleccionar entre 12 velocidades progressivas e contínuas.

Botão “Temperatura” (C5): Selecione a temperatura de cozedura de 30 °C a 120 °C.

Botão “Tempo” (C4): Selecione a duração de funcionamento até 2H de utilização contínua.

Botão Pulse (C12): Para dar um impulso rápido sem regulações.

BOTÃO “START/STOP”: Este botão tem 4 funções:

- Para iniciar ou parar uma preparação: **START / STOP (C13)**
- Para aumentar ou diminuir as definições rodando o botão de seleção +/- (C14) em qualquer um dos sentidos.
- Para fazer uma pausa numa preparação quando o aparelho for iniciado.
- Para reiniciar as definições seleccionadas, mantendo premido durante 2 segundos.

MODO MANUAL



1- Prima diretamente no seletor que representa uma definição que pretende regular, ou seja, o seletor da velocidade (**C3**) ou o seletor da temperatura de cozedura (**C5**) ou o seletor do tempo (**C4**), a definição selecionada pisca no ecrã.



2- A seguir, regule as definições com a ajuda do seletor +/- (**C14**). Por razões de segurança, não pode regular uma temperatura sem regular um tempo de cozedura.



3- Quando terminar de regular todas as definições, prima o botão “Start” (**C13**). Quando o seu aparelho for iniciado, uma luz branca acende em redor do botão START / STOP para indicar que o programa foi iniciado. Pode parar o aparelho a qualquer momento, premindo o botão “Stop”. A programação fica então no modo de pausa, a luz branca começa a piscar e pode reiniciá-lo premindo novamente “Start”. Se se enganar na programação e desejar anulá-la, prima durante 2 segundos o botão “Stop” para reiniciar do zero.

4- Quando o programa terminar, o aparelho emite 5 avisos sonoros.

2 Funções Pulse

Para utilizar a função **Pulse** (funcionamento intermitente), ative e pare a função premindo simplesmente o seletor Pulse. O ecrã LCD ajuda-o, indicando o tempo de utilização. Quando esta função começar, tem a opção de parar o aparelho a qualquer momento, premindo o botão “Stop”. A função fica no modo de pausa e pode reiniciá-la premindo novamente “Start”.

BALANÇA DE COZINHA INTEGRADA.

- Selecione o programa “Peso” (C9) para iniciar a função de balança. Este é apresentado no lugar da temperatura.
- A tara é feita automaticamente: O ecrã apresenta então 0000 g quando a tara for feita.
- Coloque a taça ou qualquer outro recipiente na balança.
- Para fazer de novo a tara da balança, prima o programa Peso, e 0000 g é apresentado de novo no ecrã.
- Adicione os ingredientes até à quantidade desejada.
- Para sair do modo de balança, mantenha premido o programa “Peso”.

PT

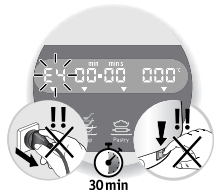
- Esta balança permite-lhe pesar os seus ingredientes em gramas até aos 5 kg. Para os líquidos, utilize o copo medidor.
- Pode utilizar a balança enquanto o seu aparelho estiver a funcionar, ou pode utilizar também a balança como um simples acessório, mesmo quando não cozinhar com o aparelho.

Atenção

- Se houver demasiado peso na balança, o ecrã indica a mensagem “Stop”.
- Se a quantidade for negativa, o ecrã indica “----”.

IMPORTANTE: COLOCAÇÃO DO APARELHO EM SEGURANÇA (E4)

O seu aparelho vem equipado de série com proteções eletrónicas do motor, de modo a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica garante a proteção contra qualquer utilização anormal; desta forma o seu motor fica perfeitamente protegido.



Em algumas condições de utilização muito severas, ou receitas pessoais (da Internet e outras...), que não respeitam as recomendações do manual (consulte o parágrafo “COLOCAÇÃO

EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO”: Quantidades eventualmente muito grandes e/ou uma utilização anormalmente prolongada e/ou um encadeamento de receitas feitas em sequência), a proteção eletrónica é ativada para preservar o motor. Neste caso, o aparelho para e aparece “E4” no ecrã LCD do painel de controlo para indicar que o aparelho está momentaneamente inoperacional.

Se “E4” aparecer no seu painel de controlo e o aparelho parar, proceda do seguinte modo:

- Deixe o seu aparelho ligado e o interruptor 0/1 (C15) na posição 1 “ON” (ligado).
- Consulte as recomendações do manual para voltar a readaptar a sua preparação (consulte o parágrafo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO”: Quantidades de ingredientes / tempo da receita / temperatura / tipo de acessórios).
- Aguarde meia hora para que o motor arrefeça.
- Coloque o interruptor de ligar na posição OFF, depois coloque-o novamente na posição ON para utilizar o seu aparelho.

O seu aparelho está novamente pronto a ser utilizado.

O Centro de Contacto do Consumidor está à sua disposição para qualquer questão (consulte os dados de contacto no folheto da garantia).

LIMPEZA DO APARELHO

- Não coloque o aparelho dentro de água. Não passe o bloco do motor **(C)** por água corrente.
- Quando terminar a utilização, desligue o aparelho.
- Lave imediatamente a taça após a utilização.
- Retire a taça da base, segurando a pega com uma mão e premindo o botão de desbloqueio da taça **(B3)**.
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desbloqueie a tampa rodando-a para a direita. Retire a tampa com cuidado.
- Os elementos da tampa (a junta vedante, a tampa inferior e a tampa) podem ser desmontados. Quando as peças arrefecerem, liberte a tampa inferior da tampa premindo as duas abas da tampa e puxando a tampa inferior (consulte a Imagem 14).
- **Tenha cuidado durante o manuseamento da lâmina picadora. Esta está extremamente afiada.**
- Quando as peças arrefecerem:
 - Desmonte a lâmina, desenroscando o anel por baixo da taça, tendo cuidado para não se cortar.
 - Lave a taça, a lâmina, os acessórios, o cesto a vapor interno e o cesto a vapor externo* com uma esponja e água quente com detergente para a loiça.
- Enxágue os diferentes elementos com água corrente.
- Em caso de incrustação do calcário na taça, ou se existirem manchas, pode utilizar um esfregão de uma esponja embebida com vinagre branco, ou produtos de limpeza adaptados ao aço inoxidável.
- No caso de muita sujidade, deixe de molho durante várias horas com água e detergente para a loiça e raspe, se necessário, com a espátula **(D4)** ou com um esfregão de uma esponja.
- Para limpar o bloco do motor **(C1)**, utilize um pano húmido. Seque cuidadosamente.
- Para facilitar a limpeza, saiba que a tampa e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça, exceto a taça e a lâmina.
- Os acessórios, a lâmina amovível e elementos da tampa podem ficar ligeiramente manchados com alguns ingredientes, como o caril, sumo de cenoura, etc. Não constitui qualquer perigo para a sua saúde nem para o funcionamento do seu aparelho. Para evitar isso, lave rapidamente os elementos após a utilização.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça **(B)**, certifique-se de que os contactos elétricos por baixo da taça estão sempre limpos e secos.
- Para não alterar os materiais da lâmina **(B1)**, não deixe de molho durante muito tempo.

ARRUMAÇÃO DO APARELHO

Para facilitar a arrumação do seu aparelho, coloque o cesto a vapor interno dentro da taça e os dois acessórios misturador e batedor no cesto a vapor, e feche a tampa.

SE O SEU APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR, O QUE FAZER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Fuga pela tampa.	Volume excessivo de ingredientes.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A junta vedante não está colocada.	Coloque a junta vedante (A4) sobre a tampa inferior (A3) e fixe o conjunto sobre a tampa (A2) .
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	Erro nos acessórios.	Certifique-se de que utiliza o acessório recomendado.
	A tampa inferior não está colocada.	Fixe a tampa inferior com a respetiva junta na tampa.
Fuga através do acionador do recipiente.	A junta (B2) não está bem posicionada.	Posicione corretamente a junta.
	A junta (B2) está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	O anel de bloqueio está mal encaixado.	Encaixe corretamente o anel.
Odor proveniente do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou no caso de sobrecarga do motor provocada por uma quantidade excessiva de ingredientes ou de pedaços demasiado rijos ou grandes.	Deixe o motor arrefecer (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
As lâminas não rodam facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou rijos.	Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes a preparar. Adicione líquido.
Apresentação de "E1".	Falha do aparelho.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Exibição de "E2".	Falha do aparelho.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Exibição de "E3".	A taça não está encaixada no bloco do motor ou está mal colocada. A tampa está devidamente bloqueada.	Retire a taça do bloco do motor, fixe corretamente a tampa e volte a colocar o conjunto no bloco do motor. Se o problema persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Exibição de "E4".	Sobreaquecimento do aparelho. O aparelho foi utilizado de forma muito intensa ou com demasiados ingredientes.	Deixe o aparelho repousar durante 30 minutos, depois desligue e volte a ligar através do interruptor geral (0/1). Respeite as quantidades dos ingredientes na taça. Se o erro voltar a aparecer, aumente o tempo de repouso ou diminua ainda mais os ingredientes. Se o problema persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Exibição de "E5".	Sobreaquecimento do sensor da temperatura.	Deixe o aparelho repousar durante 30 minutos, depois desligue e volte a ligar através do interruptor geral (30). Cozinhe os alimentos com um mínimo de matéria gorda ou de água, consoante a receita realizada. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Exibição de "E6".	Falha do aparelho.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.

O seu aparelho continua sem funcionar?

Entregue-o num Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à sua reparação (consulte a lista no folheto).

RECICLAGEM

• ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM E DO APARELHO



A embalagem inclui exclusivamente materiais que não são perigosos para o ambiente, podendo ser eliminados de acordo com as disposições de reciclagem em vigor.

Para eliminar o aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

• Produtos eletrónicos ou eléctricos em fim de vida:



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

❗ O seu aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Личная безопасность

- Перед первым применением устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его на будущее. Производитель снимает с себя ответственность за последствия при несоблюдении требований руководства.
- Отсоединяйте устройство от сети, когда оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой.
- Дети не должны пользоваться устройством без наблюдения взрослых.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Убирайте устройство в недоступное для детей место.

RU



В процессе использования устройства могут нагреваться определенные детали, например пробка, нержавеющая чаша, крышка, принадлежности, внутренняя или внешняя* (в зависимости от модели) паровая корзина. Прикосновение к ним может вызывать ожоги. При любых операциях с устройством касаться

можно только пластиковых частей, которые не нагреваются (рукоятка, основание).

- Температура доступных поверхностей в процессе работы устройства может повышаться.
- Не допускается управление устройством посредством внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Запрещается использовать устройство, если оно не работает надлежащим образом, повреждено или имеются повреждения шнура или розетки. Во избежание опасности замените шнур в авторизованном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке).
- Устройство не допускается погружать в воду или иную жидкость. Не помещайте блок двигателя (C) под струю воды.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи в домашних условиях внутри помещения, на высоте над уровнем моря менее 2000 м. Производитель снимает с себя любую ответственность и оставляет за собой право отзываться гарантию в случае коммерческого или ненадлежащего использования, а также при несоблюдении правил безопасности.

- Устройство не предназначено для использования в следующих случаях, и такое использование не покрывается гарантией:

- рабочие зоны на кухнях магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- кухонные зоны, предназначенные для сотрудников магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- фермерские хозяйства.
- использование клиентами отелей, мотелей и других помещений жилого назначения.
- помещения гостиничного типа.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Устройство выделяет пар, который может привести к появлению ожогов.
- **Осторожно обращайтесь с крышкой и колпачком** (при необходимости используйте прихватку, перчатку и т. п.).
- **Запрещается использовать устройство, если уплотнительное кольцо под крышкой отсутствует** (в случае, если оно не встроено непосредственно в крышку). Обязательно вставляйте колпачок в отверстие крышки (если иное не предусмотрено рецептом).
- **После завершения приготовления снимите колпачок, чтобы полностью выпустить пар, а затем установите его обратно.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Неправильная эксплуатация устройства может привести к увечьям.

Проявляйте особую осторожность при обращении с лезвиями ножей (B1) при очистке и опорожнении чаши. Ножи чрезвычайно острые.

Не допускайте попадания в чашу горячей жидкости, поскольку она может выплескиваться из устройства при внезапном закипании.

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Будьте внимательны при очистке, загрузке и опорожнении устройства: не допускайте попадания жидкости на электрические соединения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после завершения использования. Не прикасайтесь к краю чаши и дозирующему колпачку в процессе работы устройства и по ее завершении вплоть до остывания этих элементов.

Чтобы настроить скорость и время приготовления для каждой принадлежности и программы, обратитесь к руководству по эксплуатации.

Ознакомьтесь с инструкциями по сборке и установке принадлежностей для устройства в руководстве по эксплуатации.

Ознакомьтесь с инструкциями по очистке и обслуживанию устройства в руководстве по эксплуатации.

Точно соблюдайте инструкции по очистке устройства:

- Отключите устройство от сети питания.
- Дайте устройству полностью остыть.
- Очищать устройство следует при помощи влажной ткани или губки.
- Не погружайте устройство в воду, не помещайте его под струю воды.

RU

Электробезопасность

- Устройство следует подключать к розетке с заземлением.
- Устройство рассчитано для подключения только к сети переменного тока. Убедитесь в том, что рабочее напряжение, указанное на заводской табличке устройства, соответствует напряжению сети.
- При ошибках подключения гарантия аннулируется.
- Запрещается тянуть за шнур для отключения устройства от сети.
- Следите за тем, чтобы детали устройства и шнур питания не оказывались вблизи горячих поверхностей устройства или источников тепла, а шнур не перегибался.
- Отключайте устройство от сети, когда оно находится без наблюдения, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Следите за тем, чтобы шнур не располагался в доступном для детей месте, вблизи горячих поверхностей устройства или источников тепла, а также не перегибался.
- Следите за тем, чтобы на устройство, шнур и розетку не попадала жидкость.

Неправильная эксплуатация

- **Запрещается использовать неправильно работающее или поврежденное устройство. Обратитесь в официальный сервисный центр (см. перечень в сервисной книжке).**
- **Не прикасайтесь к крышке до полного отключения устройства (клавиша Stop). Перед снятием чаши дождитесь полной остановки вращающихся частей.**
- **Только для функции нагрева: запрещается использовать чашу без ингредиентов или только с сухими продуктами.**
- Загружайте в чашу для смешивания сначала твердые ингредиенты, и только потом — жидкие (**см. рис. 7**), не превышая отметку MAX внутри чаши (**см. рис. 7**). Если чаша переполнена, кипящая вода может выплеснуться наружу.
- В режиме варки на пару уровень воды должен составлять 0,7 л (**см. рис. 5.1 - 5.2**).
- Во время работы устройства запрещается помещать внутрь пальцы рук или какие-либо предметы.
- Не используйте чашу в качестве резервуара (для хранения, замораживания, стерилизации).
- Устройство необходимо располагать на ровной, устойчивой, термостойкой,

чистой и сухой рабочей поверхности.

- Запрещается располагать устройство рядом со стеной или панелью шкафа, поскольку пар может их повредить.
- Запрещается размещать работающее устройство рядом с источником тепла (варочная панель, бытовые электроприборы и т.п.).
- Запрещается накрывать крышку полотенцем или другими предметами. Используйте только специальную пробку.
- Следите за тем, чтобы во время работы устройства над чашей не нависали волосы, шарф, галстук и прочие предметы.
- Не помещайте принадлежности в микроволновую печь.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не превышайте указанный в инструкции максимальный объем ингредиентов.
- Убирать устройство на хранение можно только после его остывания.
- Запрещается помещать чашу в морозильную камеру, но можно помещать ее в холодильник.

RU

ДЛЯ СТРАН ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЕС

- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными и умственными

способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы относительно особенностей эксплуатации устройства.

- Следите, чтобы дети не играли с устройством.

RU

ДЛЯ СТРАН ЕС:

• Только для функции нагрева:

Устройство может использоваться детьми от 8 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться только детьми от 8 лет под присмотром взрослого.

• Для любых операций в режиме смешивания или блендера:

Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.

• Только для функции нагрева:

Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Дети не должны играть с устройством.

- Устройство может использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по технике безопасности и особенностям эксплуатации устройства, а также осознают связанные с ним опасности.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Из соображений безопасности разрешается использовать только принадлежности и запасные части, поставляемые уполномоченными сервисными центрами.
- Любое вмешательство помимо очистки и обычного обслуживания должны осуществляться только уполномоченным сервисным центром.
- Обратитесь к таблице «Что делать, если устройство не работает?» в конце руководства.

Благодарим вас за выбор этого устройства, предназначенного исключительно для приготовления пищи в домашних условиях в помещении.

Дизайн прибора может быть изменен. Тем не менее, принцип работы прибора останется прежним и будет совместим с рецептами из книги.



В этой брошюре вы найдете рекомендации по использованию устройства и узнаете о его возможностях: приготовление соусов, супов, теста, десертов, томление на медленном огне и варка на пару.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

А Крышка в сборе

- A1 Пробка с дозатором
- A2 Крышка
- A3 Внутренняя крышка
- A4 Уплотнительное кольцо

В Чаша в сборе

- B1 Ножи
- B2 Кольцо
- B3 Кнопка разблокировки
- B4 Стопорное кольцо
- B5 Чаша из нержавеющей стали

С Основание

- C1 Блок двигателя
- C2 ЖК-дисплей
- C3 Клавиша скорости
- C4 Клавиша времени
- C5 Клавиша температуры
- C6 Программа «Томление на медленном

огне»

* В зависимости от модели

C7 Программа «Суп»

C8 Программа «Выпечка»

C9 Взвешивание

C10 Программа «Соус»

C11 Варка на пару

C12 Импульсный режим

C13 Кнопка Start/Stop

C14 Поворотный переключатель +/-

C15 Выключатель «Вкл./Выкл.» (O/I)

C16 Чаша весов

D Принадлежности

D1 Мешалка

D2 Внутренняя паровая корзина

D3 Миксер

D4 Лопатка

E* Внешняя паровая корзина *

E1 Крышка

E2 Решетка

E3 основание паровой корзины

RU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА:

Мощность: нагревательный элемент 1000 Вт / двигатель 400 Вт

Диапазон температур: от 30° до 120°C
шаг регулировки 5°C.

Длительность программ: до 2 ч

Количество скоростей: 12 скоростей + импульсный режим

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым использованием:

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации. В нем вы найдете рекомендации по использованию возможностей устройства: томление на медленном огне, варка на пару, приготовление супов, десертов и соусов, а также взвешивание ингредиентов.

Сохраните руководство для использования в будущем. Любое использование устройства в нарушение данного руководства по эксплуатации освобождает производителя от ответственности.

Снимите с устройства всю упаковку и наклейки.

RU

При помощи мыльной воды очистите отдельные детали устройства: крышку в сборе, чашу, принадлежности и корзину внешней пароварки*. (см. раздел «ОЧИСТКА» данного руководства).

Внимание! Запрещается помещать основание устройства под воду.

Начало работы:

Устройство имеет шнур питания. Вставьте шнур питания в розетку и нажмите на выключатель **(C15)** с обратной стороны блока двигателя (см. рис. 10)

Установите на место чашу и принадлежности:

Снимите чашу с устройства. Для этого, нажимая одной рукой на расположенную на чаше кнопку разблокировки **(B3)**, другой потяните ее за рукоятку. Откройте крышку. При необходимости установите нужную насадку для резки. Добавьте ингредиенты. Закройте крышку.

Возьмите чашу за рукоятку и установите ее обратно на основание устройства, а затем выберите программу.

При использовании внутренней или внешней паровой корзины* обязательно налейте воду до специальной отметки (см. рис. 5.1-5.2).

Установка крышки в сборе:

Крышка состоит из трех элементов: основная часть крышки, внутренняя крышка и уплотнительное кольцо.

Крышка поставляется в собранном виде. Для очистки крышку можно разобрать на эти 3 элемента.

Внимание! Крышка не разбирается, пока вы не снимите чашу с устройства. Чтобы открыть крышку, необходимо снять чашу с блока двигателя.

Крышку разрешается использовать только при наличии уплотнительного кольца и прочно зафиксированной внутренней крышки.

Включение:

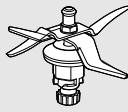
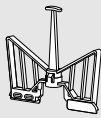
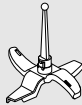
Для выбора автоматической программы нажмите на соответствующую клавишу или при помощи функций ручного управления задайте собственные параметры.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку Start/Stop **(C13)**.

Устройство запустится только тогда, когда чаша будет правильно установлена на основании, а крышка в сборе будет правильно расположена на чаше. Если чаша расположена неправильно, отобразится код ошибки E3. Если для приготовления блюда требуется производить определенные действия в чаше, снимите ее с основания, удерживая одной рукой за рукоятку. Если чаша заполнена, то для удобства второй рукой возьмитесь за рукоятку с обратной стороны крышки.

НАЧАЛО РАБОТЫ:

С устройством поставляются следующие принадлежности:

				Прогр.				
Насадка для резки	Измельчение / Блендер		Блендирование супов		10	2 мин.	2 л	100°C
			Блендирование пюре		10	20 сек.	1,2 кг	
			Смузи		12	2 мин.	2 л	-
			Измельчение овощей		12	15 сек.	500 г	-
			Измельчение мяса		12	15 сек.	500 г	-
	Замес / Дробление		Измельчение рыбы		12	10 сек.	500 г	-
			Дрожжевое тесто (бриошь и т. п.)		3	12 мин.	600 г	-
			Тесто для белого хлеба		4	3 мин.	800 г	-
			Тесто для особого хлеба		4	3 мин.	600 г	-
			Песочное тесто		4	3 мин.	750 г	-
			Тесто для вафель, блинчиков, бисквитов		5	2 мин. 30 сек.	1,5 л	-
			Дробление льда			2x 10 сек.	12 шт.	-
			Измельчение орехов		12	30 сек.	500 г	-
Миксер	Эмульгирование / Смешивание		Белки в пену		4	4 мин.	5 яичных белков	-
			Соус (Бешамель):		1	13 мин.	1 л	90°C
			Майонез		4	2 мин.	0,5 л	-
			Взбитые сливки		4	8 мин.	0,4 л	-
			Картофельное пюре		4	1 мин.	1 л	-
Мешалка	Смешивание		Слоеные пирожки		1	5 мин.	300 г	120°C
			Томление на медленном огне		0 или 1	2 часа	2 л	100°C
			Ризотто		1	18 мин.	1,4 кг	95°C
	Внутренняя		Приготовление на пару		-	5 - 60 мин.	800 г	100°C
			Суп с кусочками		10	2 мин.	2 л	100°C
Паровая корзина	Внешняя*		Варка на пару овощей, рыбы или мяса		-	5 - 60 мин.	1,2 кг	120°C

RU

Эти принадлежности также имеют рукоятки для удобства работы с ними.

Запрещается превышать максимальный уровень жидкости в чаше (2 л) с маркировкой MAX.

При приготовлении жидких блюд не следует превышать уровень $\equiv$ (1,5 л), указанный на чаше.

При приготовлении на пару не следует превышать уровень $\hat{W}$ (0,7 л), указанный на чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Включите устройство в розетку, переведите выключатель (C15) в положение 1, на ЖК-дисплее (C2) все параметры отображаются как «0» (см. рис. 10)

РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1- Нажмите на клавишу нужной программы. Отобразятся ее параметры по умолчанию.



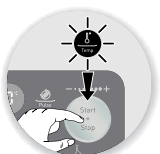
2- Параметры по умолчанию можно менять. Вы можете изменить время, температуру и скорость (см. таблицу на следующей странице). Для этого нажмите на параметр, который вы хотите изменить (C3, C4 или C5).



3- При помощи поворотного переключателя +/- (C14) задайте значения параметра.



4- Когда настройка параметров закончена, нажмите на кнопку Start (C13) для запуска программы.



5- По завершении программы устройство издаст 5 коротких сигналов.

По завершении программы «Соус» двигатель продолжает вращаться, чтобы смесь не слипалась на дне чаши.

Если вы хотите остановить это вращение, удерживайте кнопку Stop в течение 2 сек.

Когда автоматическая программа запущена, остановить ее можно в любой момент нажатием кнопки Stop. При этом программа приостанавливается, и ее можно продолжить нажатием кнопки Start. Если вы запустили неправильную программу и хотите отменить выбор, нажмите кнопку Stop и удерживайте ее в течение 2 секунд для возврата к исходной настройке.

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБУЮ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ:

	Программы	регулируемые параметры	Скорость	Время по умолчанию	Температура по умолчанию
Томление		Скорость 0	Низкая, с перерывами	"1 час (от 1 мин. до 2 ч.)"	"100°C (от 80°C до 100°C)"
		Скорость 1	Низкая	"1 час (от 1 мин. до 2 ч.)"	"100°C (от 80°C до 100°C)"
Суп		/	Низкая скорость при приготовлении, затем смешивание 2 минуты после приготовления	"35 мин. (от 25 до 45 мин.)"	100°C
Выпечка		Скорость 3	Средняя скорость для дрожжевого теста (бриошь и т. п.)	"12 мин. (от 5 сек. до 12 мин.)"	/
		Скорость 4	Постоянная скорость для тяжелого теста (хлеб, пироги и т. п.)	"3 мин. (от 5 сек. до 3 мин.)"	/
		Скорость 5	Постоянная скорость для легкого теста (бисквит, кекс и т. п.)	"2 мин. 30 сек. (от 5 сек. до 2 мин. 30 сек.)"	/
Пар		"100°C Внутренняя корзина"	Нет	"30 мин. (от 5 мин. до 60 мин.)"	100°C
		"120°C Внешняя корзина"	Нет	"30 мин. (от 5 мин. до 60 мин.)"	120°C
Соус		/	"Скорость 1 по умолчанию (от 1 до 4)"	"10 мин. (от 1 мин. до 60 мин.)"	"85°C (от 60°C до 105°C)"

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ КОРЗИНЫ

Время приготовления указано приблизительно и может быть уменьшено, если продукт уже готов.

На время приготовления могут влиять следующие факторы:

- размер овощей (целые или нарезанные)

- количество ингредиентов

- вид и спелость овощей

- количество воды в чаше, которое должно соответствовать отметке для варки на пару.

Если готовность продукта недостаточная, можно увеличить время приготовления.

Максимальное количество для приготовления на пару				
Уровень воды в чаше: 700 мл	Внутренняя паровая корзина (100°C)		Внешняя паровая корзина * (120°C)	
	Максимальное количество	Время приготовления	Максимальное количество	Время приготовления
Морковь резаная	700 г	35 мин.	1 кг	45 мин.
Кабачки кубиками	600 г	25 мин.	1 кг	35 мин.
Брокколи кусочками	400 г	20 мин.	600 г	30 мин.
Цветная капуста кусочками	400 г	25 мин.	1 кг	35 мин.
Белая часть лука-порей кольцами	400 г	30 мин.	800 г	40 мин.
Перец красный или зеленый ломтиками	400 г	20 мин.	600 г	30 мин.
Картофель кубиками	800 г	30 мин.	1,2 кг	40 мин.
Филе рыбы свежее или размороженное	500 г	15 мин.	1 кг	25 мин.
Рыба целиком свежая или быстрозамороженная			800 г	30 мин.
Мидии			1,5 кг	30 мин.
Тигровые креветки целиком свежие или размороженные	500 г	15 мин.	800 г	25 мин.
Куриная грудка	500 г	25 мин.	1 кг	35 мин.
Свинная вырезка	500 г	30 мин.	1 кг	45 мин.

При приготовлении блюд возможно внезапное переливание жидкости через край по причине образования пузырей. Особенно это характерно для замороженных овощей. В этом случае следует уменьшить объем продукта.

RU

Использование команд ручной настройки:

В этом режиме вы можете самостоятельно задать параметры приготовления.

Кнопка Speed (C3): выберите скорость двигателя из 12 увеличивающихся и постоянных скоростей.

Кнопка Temp (C5): выберите температуру приготовления в диапазоне от 30° до 120°C.

Кнопка Time (C4): выберите длительность программы, до 2 часов непрерывной работы.

Кнопка Pulse (C12): повышает эффективность резки/смешивания без изменения настроек.

КНОПКА START/STOP Эта кнопка имеет 4 функции:

- Чтобы запустить или остановить приготовление: START/STOP (C13)
- Чтобы увеличить или уменьшить значение параметра, вращайте переключатель +/- (C14).
- Чтобы поставить на паузу начавшееся приготовление.
- Чтобы сбросить выбранные параметры: удерживать 2 секунды.

РЕЖИМ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1- Нажмите на переключатель с нужным параметром, то есть переключатель скорости (C3), температуры (C5) или времени приготовления (C4). Выбранный параметр начнет мигать.



2- При помощи переключателя +/- (C14) настройте значение этого параметра. Из соображений безопасности настроить температуру можно только настроив время приготовления.



3- Когда настройка параметров закончена, нажмите кнопку Start (C13). Белый свет вокруг кнопки START/STOP означает, что программа запущена и устройство начало работу. Вы в любой момент можете остановить устройство, нажав кнопку Stop. При этом программа приостанавливается, кнопка начинает мигать белым цветом. Чтобы возобновить работу, нажмите кнопку Start. Если вы хотите отменить уже начавшееся выполнение программы, нажмите кнопку Stop и удерживайте в течение 2 секунд, чтобы сбросить значения до исходных.

4- Когда выполнение программы закончено, устройство издает 5 звуковых сигналов.

Функция пульсации

Чтобы запустить и остановить функцию **пульсации** (прерывистая работа), коротко нажмите на кнопку Pulse. Для вашего удобства на ЖК-дисплее отображается время работы устройства.

RU

ВСТРОЕННЫЕ КУХОННЫЕ ВЕСЫ

- Выберите программу Weight (C9). Значение будет отображаться вместо температуры.
- Вес тары вычитается автоматически: при наличии тары дисплей по-прежнему показывает 0000 г.
- Поместите на весы чашу комбайна или иную емкость.
- Чтобы снова откалибровать весы, коротким нажатием запустите функцию взвешивания, и на дисплее снова отобразится 0000 г.
- Добавляйте ингредиенты до достижения нужной массы.
- Чтобы выйти из режима взвешивания, нажмите и удерживайте кнопку Weight.

- Весы позволяют взвешивать продукты до 5 кг с точностью до грамма. Для жидкостей используйте мерный стакан.
- Весы можно использовать в процессе приготовления блюда в комбайне или как отдельное устройство.

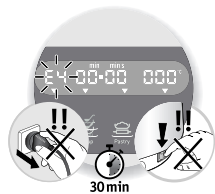
Внимание!

- Если превышена допустимая нагрузка на весы, на дисплее отобразится надпись «Stop».
- Если получилось отрицательное значение, на дисплее отобразится «----»

RU

ВАЖНО! БЕЗОПАСНОСТЬ УСТРОЙСТВА (E4)

Устройство оборудовано средствами электронной защиты двигателя, которые обеспечивают длительный срок его службы. Эти средства электронной защиты позволяют предотвратить неправильное использование и надежно защищают двигатель.



В некоторых случаях интенсивного использования, в особенности с индивидуальными настройками (по рецептам из Интернета и т. п.), с

несоблюдением указаний данного руководства (см. раздел «НАЧАЛО РАБОТЫ», пункты о допустимом количестве, длительной работе и соблюдении рецептуры), срабатывает защита, предохраняющая двигатель. В этом случае устройство останавливается, а на дисплее отображается «E4», что означает, что в

данный момент работа устройства невозможна.

Если устройство остановилось, а на дисплее отображается «E4», выполните следующее:

- Оставьте устройство включенным в розетку, выключатель 0/I (C15) оставьте в положении I (ВКЛ.).
- Обратитесь к инструкции и измените параметры приготовления (см. раздел «НАЧАЛО РАБОТЫ», пункты о количестве ингредиентов, времени и температуре приготовления и типе принадлежностей).
- Дайте двигателю остыть в течение получаса.
- Переведите выключатель в положение OFF, а затем снова в положение ON.

Устройство снова готово к полноценной работе.

С любыми вопросами вы можете обращаться в нашу службу по работе с клиентами (контактные данные можно найти в гарантийной книжке).

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

- Устройство не допускается погружать в воду или иную жидкость. Не помещайте блок двигателя (C) под струю воды.
- По окончании работы отключайте устройство от сети.
- Очищайте чашу сразу после использования.
- Снимите чашу с устройства. Для этого, нажимая одной рукой на расположенную на чаше кнопку разблокировки (B3), другой потяните ее за рукоятку.
- Поставьте чашу на ровную поверхность.
- Разблокируйте крышку, повернув ее вправо. Осторожно снимите крышку.
- Элементы крышки (уплотнительное кольцо, внутренняя крышка и наружная крышка) можно отделить друг от друга. Когда все детали остынут, отсоедините внутреннюю крышку. Для этого нажмите на два штифта на крышке и вытяните внутреннюю часть (см. рис. 14).
- **Соблюдайте осторожность при манипуляциях с насадкой для резки. Лезвия ножей очень острые.**
- Когда все детали остынут:
 - Снимите насадку, повернув кольцо снизу чаши. Соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться.
 - При помощи губки и горячей мыльной воды очистите чашу, ножи, принадлежности, внутреннюю паровую корзину, внешнюю* паровую корзину.
- Ополосните все детали проточной водой.
- Накипь или пятна на чаше можно удалять жесткой стороной губки, смоченной спиртовым уксусом, или специальным средством для нержавеющей стали.
- При наличии сильных загрязнений замочите чашу на несколько часов в воде с моющим средством и при необходимости потрите жесткой стороной губки (предпочтительнее) или поскребите лопаткой (D4).
- Для очистки блока двигателя (C1) используйте влажную ткань. Тщательно обсушите блок после очистки.
- Для упрощения очистки крышку в сборе и принадлежности можно мыть в посудомоечной машине, за исключением чаши и насадки для резки.
- Некоторые ингредиенты, например карри, морковный сок и т. п., могут окрашивать принадлежности, съемные ножи и крышку. Это не опасно для здоровья и не влияет на работу устройства. Чтобы избежать такого окрашивания, очищайте детали сразу после использования.
- Перед повторным использованием чаши (B) убедитесь в том, что электрические контакты внизу чаши чистые и сухие.
- Чтобы сохранить режущие свойства ножей (B1), не оставляйте их в воде на длительное время.

ХРАНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Для более удобного хранения устройства поместите внутреннюю паровую корзину в чашу, миксер и мешалку – в паровую корзину, после чего закройте крышку.

RU

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ?

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Протекает крышка.	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите объем ингредиентов.
	Отсутствует уплотнительное кольцо.	Расположите уплотнительное кольцо (A4) на внутренней крышке (A3) и зафиксируйте их на крышке (A2) .
	Уплотнительное кольцо повреждено или изношено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены уплотнительного кольца.
	Неисправность, связанная с принадлежностями.	Убедитесь в том, что вы используете рекомендованные принадлежности.
	Отсутствует внутренняя крышка.	Зафиксируйте на крышке внутреннюю крышку с уплотнительным кольцом.
Протекает чаша.	Кольцо (B2) установлено неправильно.	Установите кольцо надлежащим образом.
	Кольцо (B2) изношено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Стопорное кольцо плохо затянуто.	Надежно зафиксируйте кольцо.
Запах от двигателя.	При первом запуске устройства, а также при перегрузке двигателя в связи с избыточным объемом ингредиентов или большим размером или твердостью кусочков.	Дайте двигателю остыть в течение 30 минут и уменьшите объем продуктов в чаше.
Ножи вращаются с затруднением.	Слишком большие или твердые кусочки.	Уменьшите размер или объем загружаемых ингредиентов. Добавьте жидкость.
Ошибка «E1»	Устройство неисправно	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр и опишите проблему.
Ошибка «E2»	Устройство неисправно	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр и опишите проблему.
Ошибка «E3»	Чаша отсутствует на блоке двигателя или неправильно установлена. Неправильно закручена крышка.	Снимите чашу, если она установлена на блоке двигателя, правильно закрутите крышку и установите чашу на место. Если проблема не исчезает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Ошибка «E4»	Перегрев устройства Слишком интенсивное использование устройства или чрезмерный объем ингредиентов.	Дайте устройству остыть в течение 30 минут, затем выключите его и включите снова посредством главного выключателя (0/1). Сократите объем ингредиентов в чаше. Если ошибка быстро возникает снова, увеличьте продолжительность перерыва или еще уменьшите объем ингредиентов. Если проблема не исчезает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Ошибка «Е5»	Перегрев датчика температуры.	Дайте чаше остыть в течение 30 минут, затем отключите устройство и включите снова посредством главного выключателя (0/1). При приготовлении блюд используйте минимальное предусмотренное рецептом количество жира и воды. Если проблема не исчезает, обратитесь в авторизованный сервисный центр и опишите неполадку.
Ошибка «Е6»	Устройство неисправно	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр и опишите проблему.

Устройство по-прежнему не работает?

Обратитесь в официальный сервисный центр (список официальных сервисных центров есть в сервисной книжке).

УТИЛИЗАЦИЯ

RU

- Утилизация упаковочных материалов и устройства



Упаковка состоит исключительно из материалов, не представляющих опасность для окружающей среды, которые можно выбрасывать в соответствии с действующими нормами по утилизации отходов. Для утилизации устройства обратитесь в пункты сбора бытовых отходов.

- Отслужившие свой срок электронные и электрические компоненты:



Внесите свой вклад в сохранение окружающей среды!



Устройство содержит множество материалов, которые могут быть переработаны или использованы вторично.



Для утилизации устройства сдайте его в специальный пункт сбора отходов.

Стосовно безпеки користувача

- Уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу й зберігайте для подальшого використання: використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє виробника від відповідальності.
- Перш ніж залишити прилад без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням і очищенням обов'язково відключіть його від мережі живлення.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей.
- Тримайте прилад у місці, недоступному для дітей.



Під час роботи приладу температура деяких його деталей, наприклад ковпачка, чаші з неіржавної сталі, кришки, аксесуарів, внутрішнього або зовнішнього кошика для приготування на парі* (залежно від моделі), може бути високою. Контакт з цими деталями може спричинити опіки. Торкайтеся лише холодних пластикових частин

приладу (ручки, основи).

- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Прилад не призначений для ввімкнення за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Припиніть використання приладу, якщо він не працює належним чином або якщо прилад, шнур живлення або штепсель пошкоджені. Щоб уникнути небезпеки, для заміни шнура зверніться в авторизований сервісний центр (див. відповідний список у гарантійному талоні).
- Не занурюйте прилад у воду (рідину). Не підставляйте моторний блок **(C)** під струмінь проточної води.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання всередині будинку на висоті не більше 2000 м над рівнем моря. Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність і зберігає за собою право скасувати гарантію у випадку комерційного або неправильного використання приладу, а також у разі недотримання інструкцій.
- Цей прилад не призначений для використання у наведених нижче

умовах, і на таке використання гарантія не поширюється:

- кухонні зони в магазинах, офісах і інших професійних установах;
- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних установах;
- у фермерських приміщеннях;
- клієнтами в готелях, мотелях й інших житлових приміщеннях готельного типу;
- гостьові кімнати і номери.

- **УВАГА! Прилад випускає пару, яка може спричинити опіки.**
- **Дуже обережно поводьтеся з кришкою і ковпачком (за необхідності використовуйте рукавичку, прихватку тощо).**
- **Не використовуйте прилад, якщо у додаткову кришку не встановлено ущільнювач або якщо додаткова кришка не закріплена на основній кришці. Прилад можна вмикати, тільки якщо в отвір кришки встановлено ковпачок (за винятком особливих вимог конкретного рецепту).**
- **Після використання приладу в режимі приготування страв зніміть мірний ковпачок, щоб випустити пару, і зачекайте, доки пара вийде повністю, перш ніж відкривати кришку.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Неправильне використання приладу може призвести до травмування.

Поводьтеся дуже обережно з лезами (В1) під час їх очищення під час спорожнення чаші. Леза дуже гострі.

Наливання гарячої вона в чашу вимагає особливої обережності, оскільки рідина може виплескатися через раптове закипання.

УВАГА! Під час очищення, наповнення інгредієнтами і наливання рідини поводьтеся з приладом дуже обережно, не допускаючи потрапляння рідини на роз'єми.

УВАГА! Поверхня нагрівального елемента може залишатися гарячою після використання. Під час нагрівання і до повного охолодження приладу можна торкатися лише ручки чаші і мірного ковпачка.

Налаштування швидкості, час роботи кожного аксесуара і тривалість кожної програми наведено в цій інструкції.

Ця інструкція з експлуатації містить вказівки зі збирання і встановлення аксесуарів у прилад.



Вказівки з очищення та обслуговування приладу див. в інструкції з експлуатації.

Дотримуйтесь інструкцій з очищення приладу:

- Від'єднайте прилад від мережі.
- Не виконуйте очищення приладу, якщо він не охолонув.
- Протирайте текстильною серветкою або вологою губкою.
- Не занурюйте прилад у воду і не поміщайте його під струмінь проточної води.

UK

Стосовно підключення до мережі живлення

- Прилад необхідно підключати до заземленої розетки.
- Прилад призначений для роботи виключно від мережі змінного струму. Переконайтеся, що вказана на паспортній табличці приладу напруга відповідає напрузі вашої мережі живлення.
- Неправильне підключення приладу анулює гарантію.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад.
- Не кладіть прилад, шнур живлення поблизу або впритул до гарячих поверхонь, джерел тепла або на гострі кути.
- Перш ніж залишити прилад без нагляду, а також перед збиранням,

розбиранням і очищенням обов'язково відключіть прилад від джерела живлення.

- Не залишайте шнур живлення в зоні досяжності для дітей, поблизу або впритул до гарячих поверхонь приладу, джерел тепла або гострих кутів.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсель в рідину.

Стосовно неправильного використання

- **Припиніть використання приладу, якщо він не працює належним чином або пошкоджений. Для виконання ремонту зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік у гарантійному талоні).**
- **Не торкайтеся кришки до повного вимкнення приладу (за допомогою кнопки «Стоп»). Перш ніж зняти чашу з основи, зачекайте, доки інгредієнти перестануть обертатися.**
- **Не використовуйте чашу без інгредієнтів або чашу лише з сухими інгредієнтами в режимі нагрівання.**
- У чашу завжди кладіть спочатку тверді інгредієнти, а потім рідкі (див. мал. 7), не перевищуючи позначки «МАКС.», вигравіруваної

- на внутрішній поверхні чаші (**див. мал. 7**). Якщо чаша переповнена, вода, що кипить, може розплескатися назовні.
- Під час використання програми приготування на парі, слідкуйте за тим, щоб вода не перевищувала позначки 0,7 літра (**див. мал. 5.1–5.2**).
 - Під час роботи приладу не поміщайте всередину чаші пальці або будь-які сторонні предмети.
 - Не використовуйте чашу як контейнер (для зберігання, заморожування, стерилізації).
 - Встановіть прилад на стійку, жаротривку, чисту і суху робочу поверхню.
 - Не ставте прилад біля стіни або шафи, оскільки пара, яка виділяється в процесі приготування, може їх пошкодити.
 - Не ставте прилад біля ввімкненого джерела тепла (варильної поверхні, побутових приладів тощо).
 - Не накривайте кришку текстильною серветкою або іншою тканиною, не закривайте отвір кришки нічим, окрім мірного ковпачка.
 - Під час роботи приладу слідкуйте, щоб волосся, хусточка або краватка не потрапили до чаші.
 - Не кладіть аксесуари в мікрохвильову піч.
 - Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
 - Не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів, указану в цій інструкції.
 - Прибирайте прилад на зберігання тільки після того, як він охолонув.
 - Щоб остудити вміст чаші, не ставте її в морозильну камеру. Використовуйте холодильник.

ДЛЯ КРАЇН ПОЗА МЕЖАМИ ЄВРОСОЮЗУ:

- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без необхідного досвіду та знань, окрім випадків, коли особа, відповідальна за їхню безпеку, наглядає за ними або надала інструкції щодо належного використання приладу.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.

ДЛЯ КРАЇН ЄВРОСОЮЗУ:

- **Тільки для режиму нагрівання:** цей прилад можуть використовувати діти віком до 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу й розуміють можливу небезпеку.

UK

Очищення і обслуговування не мають виконувати діти, молодше 8 років, які не знаходяться під наглядом дорослих.

- **Для всіх інших програм в режимах змішування або подрібнення:** цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей.

- **Тільки для режиму нагрівання:** тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- Діти не повинні гратися з приладом.

- Цей прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу й розуміють можливу небезпеку.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Для власної безпеки використовуйте тільки оригінальні аксесуари і запасні частини, придбані в авторизованих сервісних центрах.

- Будь-які операції з обслуговування, окрім звичайного очищення і побутового обслуговування приладу, повинні виконувати спеціалісти авторизованого сервісного центру.

- Див. таблицю «Що робити, якщо прилад не працює» наприкінці цієї інструкції з експлуатації.

Дякуємо за вибір цього приладу, призначеного виключно для побутового використання всередині приміщення. Дизайн виробу може бути змінений. Однак це не вплине на його функціонування та можливість використання цього приладу для приготування страв із книги рецептів.



У цій інструкції ви знайдете поради з експлуатації, які дозволять максимально ефективно використовувати всі можливості приладу: готувати соуси й супи, тушковані страви і страви на парі, вироби з тіста й десерти.

ОПИС ПРИЛАДУ

А Зібрана кришка

- A1 Мірний ковпачок
- A2 Кришка
- A3 Додаткова кришка
- A4 Ущільнювач

В Зібрана

- B1 Лезо
- B2 Ущільнювач
- B3 Кнопка розблокування
- B4 Кільце блокування
- B5 Чаша з неіржавної сталі

С Основа з моторним блоком

- C1 Моторний блок
- C2 РК-екран
- C3 Кнопка налаштування швидкостей
- C4 Кнопка налаштування часу
- C5 Кнопка налаштування температури
- C6 Програма «Тушування»
- C7 Програма «Суп»
- C8 Програма «Випічка»

C9 Програма «Зважування»

- C10 Програма «Соус»
- C11 Програма «Приготування на парі»
- C12 Імпульсний режим
- C13 Кнопка «Пуск/Стоп»
- C14 Поворотний перемикач «+/-»
- C15 Перемикач увімкнення/вимкнення («0/1»)
- C16 Платформа вагів

Д Аксесуари

- D1 Блендер
- D2 Внутрішній Кошик для приготування на парі
- D3 Вінчик
- D4 Лопатка

Е* Зовнішній кошик для приготування на парі*

- E1 Кришка
- E2 Форма
- E3 Основа під кошик для приготування на парі

* у залежності від моделі

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ

Потужність:	нагрівального елемента — 1000 Вт; двигуна — 400 Вт
Діапазон температур:	від 30 до 120 °C регулювання з кроком 5 °C
Діапазон часу роботи:	до 2 год
Кількість швидкостей:	12 швидкостей + імпульсний режим



ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО РОБОТИ

Перед першим використанням

Уважно прочитайте цю інструкцію. В цій інструкції ви знайдете поради з експлуатації, які дозволять максимально ефективно використовувати всі можливості приладу: готувати тушковані страви, супи, страви на парі, десерти і соуси, а також зважувати інгредієнти.

Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання. Будь-яке використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє виробника від відповідальності.

Вийміть всі пакувальні матеріали та зніміть наклейку з приладу.

Очистіть різні деталі: зібрану кришку, зібрану чашу, аксесуари, зовнішній кошик для приготування на парі* — за допомогою води з рідиною для миття посуду. (Див. § «ОЧИЩЕННЯ» в цій інструкції.)

Увага! Заборонено поміщати основу приладу у воду.

Підготовка приладу до роботи

Ваш прилад обладнано шнуром живлення. Підключіть шнур живлення до розетки мережі живлення і натисніть перемикач **(C15)** в задній частині моторного блока (див. мал. 10).

Встановлення чаші і аксесуарів

Зніміть чашу з основи приладу, однією рукою тримаючи ручку, а іншою натиснувши кнопку розблокування чаші **(B3)**. Відкрийте кришку. У разі необхідності встановіть аксесуари на лезо. Завантажте інгредієнти. Закрийте кришку.

Установіть чашу назад на основу приладу, тримаючи її за ручку, потім запустіть потрібну програму.

Перед використанням внутрішнього або зовнішнього кошика для приготування на парі* наповніть чашу до позначки «Приготуванн на парі» (див. мал. 5.1–5.2).

Встановлення зібраної кришки

Кришка приладу складається з трьох деталей: основної кришки, додаткової кришки та ущільнювача.

Ці 3 деталі постачаються зібраними. Ці 3 деталі можна розібрати, щоб спростити очищення кришки.

Увага! Якщо чашу встановлено на основу, кришку розблокувати не можна. Щоб відкрити кришку, чашу необхідно зняти з основи моторного блока.

Кришку можна встановлювати тільки після того, як ущільнювач належним чином встановлений в паз додаткової кришки, а додаткову кришку закріплено на основній кришці.

Увімкнення

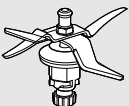
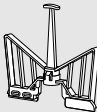
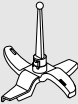
Виберіть потрібну автоматичну програму, натиснувши відповідну кнопку, або налаштуйте власні параметри приготування за допомогою ручних функцій.

Щоб запустити програму, натисніть кнопку «Пуск/стоп» **(C13)**.

Прилад увімкнеться, тільки якщо чашу правильно розміщено на основі, а зібрану кришку належним чином встановлено на чашу. Якщо чаша неправильно встановлена на основі, на екрані з'являється код помилки «E3». Під час приготування страви знімайте чашу з основи за ручку, тримаючи її однією рукою. Якщо чаша заповнена, допоможіть собі другою рукою, притримуючи чашу в зоні тримання позаду кришки.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

У комплект постачання приладу входять такі аксесуари:

			Прог.					
Лезо	Побрібнення і змішування		Змішування супів		10	2 хв	2 л	100 °C
			Змішування джемів		10	20 с	1,2 кг	
			Змішування смузі		12	2 хв	2 л	-
			Побрібнення овочів		12	15 с	500 г	-
			Побрібнення м'яса		12	15 с	500 г	-
	Замішування і побрібнення у крихту		Побрібнення риби		12	10 с	500 г	-
			Замішування дріжджового тіста (на здобні булки тощо)		3	12 хв	600 г	-
			Замішування тіста для білого хліба		4	3 хв	800 г	
			Замішування тіста для спеціальних хлібних виробів		4	3 хв	600 г	-
			Замішування розсипчастого, пісочного тіста		4	3 хв	750 г	-
			Тісто для вафель, млинців, кексів		5	2 хв 30 с	1,5 л	-
			Побрібнення льоду			Двічі по 10 с	12 штук	-
			Побрібнення горіхів		12	30 с	500 г	-
Вінчик	Збивання, вимішування		Збиті білки		4	4 хв	5 білків	-
			Соус (бешамель)		1	13 хв	1 л	90 °C
			Майонез		4	2 хв	0,5 л	-
			Збиті вершки		4	8 хв	0,4 л	-
			Картопляне пюре		4	1 хв	1 л	-
Блендер	Перемішування		Смажені страви		1	5 хв	300 г	120 °C
			Тушковані страви		0 або 1	2 год	2 л	100 °C
			Різото		1	18 хв	1,4 кг	95 °C
	Внутрішній		Приготування на парі		-	5–60 хв	800 г	100 °C
			Супи зі шматочками		10	2 хв	2 л	100 °C
	Зовнішній*		Приготування на парі овочів, риби або м'яса		-	5–60 хв	1,2 кг	120 °C

UK

Ці аксесуари мають зону тримання, щоб полегшити їх використання під час приготування страв.

Не перевищуйте рівень «МАКС.» (2 л), вказаний на чаші.

При приготуванні рідких страв рекомендуємо не перевищувати рівень $\approx$ (1,5 л), вказаний на чаші.

При приготуванні на парі рекомендуємо не перевищувати рівень ∇ (0,7 л), вказаний на чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Підключіть прилад до мережі, переведіть перемикач **(C15)** в положення «1». На РК-екрані **(C2)** усі параметри відображаються зі значенням «0» (див. мал. 10).

РЕЖИМ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

1- Натисніть на вибрану програму. На екрані з'являться параметри програми за замовчуванням.

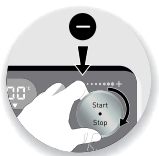


2- Попередньо запрограмовані параметри можна змінити. Ви можете змінити час, температуру і швидкість (див. таблицю на наступній сторінці). Для цього натисніть на параметр, який ви бажаєте змінити (C3, C4 або C5).

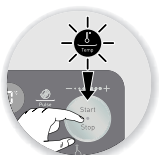
UK



3- Налаштуйте параметр(-и) за допомогою поворотного перемикача «+/-» **(C14)**.



4- Після завершення налаштування всіх параметрів натисніть кнопку «Пуск» **(C13)**, щоб запустити програму.



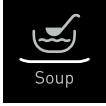
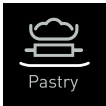
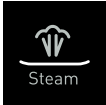
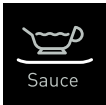
5- Після завершення приготування прилад подає 5-кратний звуковий сигнал.

Наприкінці програми «Соус» мотор продовжує обертатися, щоб густа рідина не пристала до дна чаші.

Якщо ви хочете зупинити програму, натисніть і впродовж 2 секунд утримуйте кнопку «Стоп».

Після запуску автоматичної програми ви можете в будь-який час вимкнути прилад, натиснувши кнопку «Стоп». Автоматичну програму буде поставлено на паузу, і ви зможете відновити приготування, натиснувши кнопку «Пуск» ще раз. Якщо ви помилилися програмою і хочете її скасувати, натисніть і впродовж 2 секунд утримуйте кнопку «Стоп», щоб почати спочатку.

ОПИС АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

	Програми	Налаштування параметрів	Швидкість	Час за замовчуванням	Температура за замовчуванням
Тушкування		Швидкість 0	Низька, змінна	1 год (від 1 хв до 2 год)	100 °C (від 80 до 100 °C)
		Швидкість 1	Низька	1 год (від 1 хв до 2 год)	100 °C (від 80 до 100 °C)
Суп		/	Низька швидкість під час приготування, потім перемішування впродовж 2 хв після приготування	35 хв (від 25 до 45 хв)	100 °C
Випічка		Швидкість 3	Змінна швидкість для дріжджового тіста (булочок тощо)	12 хв (від 5 с до 12 хв)	/
		Швидкість 4	Постійна швидкість для важкого тіста (хліба, пісочного тіста тощо)	3 хв (від 5 с до 3 хв)	/
		Швидкість 5	Постійна швидкість для легкого тіста (кекса, торта тощо)	2 хв 30 с (від 5 с до 2 хв 30 с)	/
Приготування на парі		100 °C Внутрішній кошик	Нульова	30 хв (від 5 до 60 хв)	100 °C
		120 °C Зовнішній кошик	Нульова	30 хв (від 5 до 60 хв)	120 °C
Соус		/	Швидкість 1 за замовчуванням (швидкість від 1 до 4)	10 хв (від 1 до 60 хв)	85 °C (від 60 до 105 °C)



ВИКОРИСТАННЯ КОШИКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Час приготування наведений для інформації і дозволяє у більшості випадків досягнути бажаних результатів.

Проте деякі умови впливатимуть на час приготування:

- розмір овочів (нарізані або цілі);

- кількість інгредієнтів у кошику;
- кількість видів овочів, їх стиглість;
- кількість води в чаші, що впливає на кількість пари.

Якщо страва не повністю приготувалася, ви можете додати більше часу.

Макс. кількість для програми «Приготування на парі»				
Рівень води в чаші: 700 мл	Внутрішній кошик для приготування на парі (100 °C)		Зовнішній кошик для приготування на парі* (120 °C)	
	Максимальна кількість	Час приготування	Максимальна кількість	Час приготування
Нарізана морква	700 г	35 хвилин	1 кг	45 хвилин
Кабачки кубиками	600 г	25 хвилин	1 кг	35 хвилин
Броколі шматочками	400 г	20 хвилин	600 г	30 хвилин
Цвітна капуста шматочками	400 г	25 хвилин	1 кг	35 хвилин
Нарізана біла частина цибулі-порей	400 г	30 хвилин	800 г	40 хвилин
Червоний або зелений перець скибочками	400 г	20 хвилин	600 г	30 хвилин
Картопля кубиками	800 г	30 хвилин	1,2 кг	40 хвилин
Філе свіжої або розмороженої риби	500 г	15 хвилин	1 кг	25 хвилин
Ціла свіжа або заморожена риба			800 г	30 хвилин
Мідії			1,5 кг	30 хвилин
Цілі або розморожені креветки	500 г	15 хвилин	800 г	25 хвилин
Куряча грудка	500 г	25 хвилин	1 кг	35 хвилин
Свиняче філе	500 г	30 хвилин	1 кг	45 хвилин

Деякі страви під час приготування можуть виплескуватися з чаші в процесі кипіння, особливо якщо ви використовуєте заморожені овочі. У цьому випадку рекомендуємо зменшити їх кількість відповідним чином.



Ручні налаштування на панелі керування

Цей режим дозволяє налаштувати параметри приготування страв відповідно до ваших уподобань.

Кнопка «Швидкість» (C3): налаштуйте швидкість обертання мотора — до 12 змінних і постійних швидкостей.

Кнопка «Температура» (C5): налаштуйте температуру приготування від 30 до 120 °C.

Кнопка «Час» (C4): налаштуйте час роботи — до 2 годин безперервного приготування.

Кнопка «Імпульсний режим» (C12): для короткотривалого потужного обертання без додаткових налаштувань.

КНОПКА «ПУСК/СТОП»: ця кнопка виконує 4 функції:

- запуск або зупинка циклу приготування: «ПУСК/СТОП» (C13) ;
- збільшення або зменшення значення параметра обертанням перемикача «+/-» (C14) в одному чи іншому напрямку;
- призупинення процесу приготування щойно прилад було увімкнено;
- скидання вибраних параметрів натисканням і 2-секундним утриманням кнопки.

РУЧНИЙ РЕЖИМ



1- Натисніть безпосередньо на кнопку, що відповідає параметру, який ви хочете налаштувати, тобто на кнопку налаштування швидкості (C3), кнопку налаштування температури приготування (C5) або кнопку налаштування часу (C4). Вибраний параметр блиматиме на екрані.



2- Потім налаштуйте параметр(-и) за допомогою перемикача «+/-» (C14). З міркувань безпеки налаштувати температуру, не налаштовуючи час приготування, неможливо.



3- Після завершення налаштування всіх параметрів натисніть кнопку «Пуск» (C13). Коли прилад вмикається, навколо кнопки «ПУСК/СТОП» горить білий індикатор. Це означає, що програму запущено. Ви можете в будь-який момент вимкнути прилад, натиснувши кнопку «Стоп». Програму буде поставлено на паузу, білий індикатор почне блимати. Ви зможете відновити приготування, натиснувши кнопку «Пуск» ще раз. Якщо ви помилилися програмою і хочете її скасувати, натисніть і впродовж 2 секунд утримуйте кнопку «Стоп», щоб почати спочатку.

4- Після завершення приготування прилад подає 5-кратний звуковий сигнал.

Імпульсний режим

Щоб скористатися **імпульсним режимом** (змінною швидкістю), увімкніть і вимкніть функцію одним натисканням на кнопку «Імпульсний режим». РК-екран також допомагає, відображаючи час роботи.



ББУДОВАНІ КУХОННІ ВАГИ

- Виберіть програму «Зважування» (C9), щоб увімкнути функцію зважування. Шкала вагів з'явиться на екрані замість температури.
- Вага вимірюється автоматично: коли функцію ввімкнено, на екрані з'являється індикація «0000 г».
- Встановіть чашу або іншу ємність на ваги.
- Щоб повторно налаштувати ваги, коротко натисніть кнопку програми «Зважування». На екрані знову з'явиться індикація «0000 г».
- Додайте потрібну кількість інгредієнтів.
- Щоб вийти з програми «Зважування», натисніть і утримуйте кнопку програми.
- Ці ваги дозволяють зважити інгредієнти з точністю

до грама. Максимальна вага: 5 кг. Рідину можна відміряти за допомогою мірної склянки.

- Ви можете користуватися вагами під час роботи приладу. Крім того, ви можете використовувати ваги окремо, навіть якщо ви не готуєте за допомогою приладу.

Увага!

- Якщо на вагах забагато продуктів, на екрані з'явиться індикація «Стоп».
- Якщо значення ваги стане від'ємним, на екрані з'явиться індикація «----»

UK

ВАЖЛИВО: ЗАХИСНІ СИСТЕМИ ПРИЛАДУ (E4)

Прилад оснащено заводськими електронними системами захисту двигуна, що гарантують його тривалий термін роботи. Ці електронні системи забезпечують високий рівень захисту двигуна проти понаднормового використання.



За деяких дуже екстремальних використаннях або під час приготування за власними рецептами (з інтернету тощо) без дотримання вказівок цієї інструкції (див.

розділ «ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ»: завелика кількість продуктів, тривале використання приладу, закороткий проміжок часу між приготуванням страв) спрацює електронний захист мотора. У такому випадку прилад вимикається, а на РК-екрані з'являється індикація «E4», яка означає, що прилад тимчасово не працює.

Якщо на панелі керування відображається «E4» і прилад вимикається, виконайте такі дії:

- Залиште прилад увімкненим, з перемикачем (C15) у положенні «1» («ВММК.»).
- Див. вказівки в інструкції, щоб скоригувати рецепт (див. розділ «ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ»: кількість інгредієнтів, час приготування, температура, тип аксесуарів).
- Зачекайте пів години, доки мотор охолоне.
- Переведіть перемикач в положення «ВММК.», потім поверніть його назад у положення «ВВММК.», щоб можна було користуватися приладом.

Ваш прилад знову готовий до роботи.

Якщо у вас виникнуть питання, звертайтеся до нашої гарячої лінії (контакти наведено в гарантійному талоні).

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Незанурюйте приладу в воду (рідини). Не підставляйте моторний блок **(C)** під струмінь проточної води.
- Після завершення використання приладу відключіть його від мережі.
- Очистіть чашу одразу після використання.
- Зніміть чашу з основи, однією рукою тримаючи ручку, а іншою натиснувши кнопку розблокування чаші **(B3)**.
- Поставте чашу на рівну поверхню.
- Розблокуйте кришку, повернувши її вправо. Обережно зніміть кришку.
- Частини кришки (ущільнювач, додаткова кришка і основна кришка) розбираються. Щойно деталі охолонуть, зніміть додаткову кришку з основної, натиснувши на два виступи основної кришки і потягнувши за додаткову кришку (див. мал. 14).
- **Поводьтеся з лезом дуже обережно. Лезо дуже гостре**
- Щойно деталі охолонуть:
 - дуже обережно, щоб не порізатися, зніміть лезо, відкрутивши кільце в нижній частині чаші;
 - очистіть чашу, лезо, аксесуари, внутрішній кошик для приготування на парі, зовнішній кошик для приготування на парі* за допомогою губки і теплої води з засобом для миття посуду.
- Промийте ці деталі під проточною водою.
- Якщо на стінках чаші утворився накип або плями, ви можете змочити абразивну сторону губки в білому оцті або в спеціальному засобі для догляду за неіржавною сталлю й очистити чашу.
- У разі сильного забруднення замочіть чашу на кілька годин у воді з додаванням рідини для миття посуду, а потім ретельно очистіть за допомогою лопатки **(D4)** або абразивної сторони губки.
- Очистуйте моторний блок **(C1)**, протираючи його вологою серветкою. Ретельно просушіть.
- Очищення приладу може бути ще простішим, оскільки, зібрану кришку і аксесуари (окрім чаші і леза) можна мити в посудомийній машині.
- Аксесуари, знімне лезо, а також частини кришки можуть трохи пофарбуватися після контакту з певними інгредієнтами, як-от карі, морквяний сік тощо; це не становить жодної загрози ані для вашого здоров'я, ані для роботи приладу. Щоб не допустити фарбування, очищуйте частини приладу відразу після використання.
- Перед повторним використанням зібраної чаші **(B)**, переконайтеся, що електричні контакти під чашею чисті і сухі.
- Щоб уникнути пошкодження матеріалів, з яких виготовлено лезо **(B1)**, не замочуйте його довго в воді.

UK

СКЛАДАННЯ ПРИЛАДУ

Щоб спростити складання приладу, покладіть внутрішній кошик для приготування на парі всередину чаші, а два аксесуари (блендер і вінчик) — в кошик для приготування на парі, потім закрийте кришку.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Витік рідини через кришку.	Завелика кількість інгредієнтів.	Зменшіть кількість інгредієнтів.
	Ущільнювач відсутній.	Встановіть ущільнювач (A4) у додаткову кришку (A3) і зафіксуйте її на основній кришці (A2).
	Ущільнювач порізаний або пошкоджений.	Замініть ущільнювач, зверніться в авторизований сервісний центр.
	Неправильний аксесуар.	Переконайтеся, що ви використовуєте рекомендований аксесуар.
	Додаткова кришка відсутня.	Зафіксуйте додаткову кришку з ущільнювачем на основній кришці.
Витік рідини через повідний вал чаші.	Ущільнювач (B2) встановлено неправильно.	Правильно встановіть ущільнювач.
	Ущільнювач (B2) пошкоджений.	Зверніться в авторизований сервісний центр.
	Блокувальне кільце нещільно затягнуто.	Добре затягніть кільце.
Запах від мотора.	Можливий при першому використанні приладу, при перенавантаженні мотору через завелику кількість інгредієнтів або затверді чи завеликі шматки.	Зачекайте (приблизно 30 хвилин), доки мотор не охолоне, і зменшіть кількість інгредієнтів у чаші.
Леза дуже важко обертаються.	Завеликі або затверді шматки інгредієнтів.	Зменшіть розмір або кількість інгредієнтів. Додайте рідини.
Індикація «E1»	Несправність приладу.	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру і повідомте співробітникам код помилки.
Індикація «E2»	Несправність приладу.	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру і повідомте співробітникам код помилки.
Індикація «E3»	На моторному блоці немає чаші, або чашу встановлено неправильно. Кришка зафіксована неправильно.	Зніміть чашу з моторного блоку, правильно зафіксуйте кришку і поставте чашу назад на моторний блок. Якщо помилка не зникне, віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру.
Індикація «E4»	Перегрівання приладу. Прилад використовується занадто інтенсивно або в ньому забагато інгредієнтів.	Зачекайте 30 хвилин, доки прилад охолоне. Потім вимкніть і ввімкніть прилад за допомогою перемикача («0/1»). Зменшіть кількість інгредієнтів у чаші. Якщо помилка знову з'явиться, збільшіть час перерви або зменшіть кількість інгредієнтів. Якщо помилка не зникне, віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру.

UK

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Індикація «E5»	Перегрівання датчика температури.	Зачекайте 30 хвилин, доки чаша охолоне. Потім вимкніть і ввімкніть прилад за допомогою перемикача («0/1»). Готуйте інгредієнти з мінімальною кількістю олії або води відповідно до рецепту. Якщо проблема не зникне, віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру і повідомте співробітникам код помилки.
Індикація «E6»	Несправність приладу.	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру і повідомте співробітникам код помилки.

Прилад досі не працює?

Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік у гарантійному талоні).

УТИЛІЗАЦІЯ

- Утилізація пакувальних матеріалів і приладу



Упаковка включає тільки матеріали, безпечні для довкілля, і її можна викидати відповідно до чинних правил утилізації.

Для утилізації приладу проконсультуйтеся у відповідній службі ваших місцевих органів влади.



- Належна утилізація електронних й електричних виробів



Долучаймося до захисту навколишнього середовища!

❗ Ваш прилад містить велику кількість матеріалів, придатних до переробки й утилізації.

➡ Для утилізації приладу віднесіть його в пункт прийому побутових відходів.

FR	p. 1 - 16
DE	p. 17 - 32
NL	p. 33 - 48
IT	p. 49 - 64
EN	p. 65 - 79
PL	p. 80 - 95
ES	p. 96 - 111
PT	p. 112- 127
RU	p. 128- 143
UK	p. 144- 159



8020004591-02